

caprini

Via della Seta

Alpi "le Dolomiti"

Montello
i boschi da remi della Serenissima

Colline del Prosecco

perenzin latteria

il Piave

Laguna di Venezia



La cultura gastronomica di Venezia è molto diversa da quella del resto dell'Italia, è stata costruita sia dai potenti sia dal popolo.

Nei secoli Venezia si è guadagnata un potere straordinario, estendendo il suo controllo su tutte le coste attorno al Mediterraneo dell'est, fino all'impero Mongolo e alla Persia, così come nel Caucaso e in Cina, facendo ponte tra i diversi rami della storica Via della Seta.

Oggi presentiamo il nostro progetto "Via della Seta", uno studio che lega assieme le caratteristiche uniche del microclima e del territorio della nostra ridente località con i tesori gastronomici un tempo mercanteggiati e scambiati nelle vie della seta.

Vi invitiamo a viaggiare indietro nel tempo fino al Medioevo, a respirare immersi nella nebbia del fiume Piave, ad assaporare la freschezza proveniente dalle Alpi, a percepire l'erba verdeggiante delle colline circostanti ed a viaggiare su una galea, storica nave militare costruita con il legno raccolto sulle colline del Montello, lo stesso legno che oggi noi utilizziamo nelle stanze di affinatura del nostro formaggio.

Successivamente, da entusiasti della cultura gastronomica quali siamo, vi chiediamo di passeggiare nei bazar di Damasco, nei mercati del Canton e nelle strade di Babilonia, di diventare mercanti e scambiare monete d'oro e seta per il formaggio, le erbe, le spezie, i vini e l'olio.

Caprino Via della Seta

AFFINATO AL TRAMINER

Uno dei formaggi italiani più interessanti, un Ubriacato prodotto con latte di capra proveniente principalmente dal Veneto e affinato con uva Traminer dal Trentino Alto Adige, che offre aromi delicati e profumati.

Anche nella versione **BIO**



Capra



Peso kg



Pastorizzato



Mesi di stagionatura



Degustazione & altre note

Crosta sottile e ricoperta con vinaccia da uva Traminer. Pasta dura e burrosa. Gusto lungo, rotondo e dolce, caratterizzato dall'aroma del Traminer. La sensazione retrofattiva esprime l'aroma del vino e termina con cenni delicati di cantina e di legno.



IL VINO

Vini in abbinamento

Vini bianchi di media e piena struttura oppure vini bianchi dolci; in particolare con vini Passiti come il Refrontolo passito e l'Amarone.

Suggerimenti culinari/Ricette

Grattugiato sul risotto, utilizzato come base per una salsa Mornay vellutata e cremosa, sciolto nella polenta, oppure da degustare in purezza.

Caprino Via della Seta

AFFINATO IN FIENO

Questo è un formaggio stagionato in fieno biologico naturale proveniente dalle stesse stalle che ci forniscono il latte di capra biologico, situate in provincia di Belluno. Il fieno trasmette al formaggio un caratteristico aroma di erba asciugata al sole. Nel passato il fieno veniva utilizzato per coprire il formaggio prodotto e in questo modo il casaro nascondeva i propri beni, tenendoli lontani anche dagli occhi indiscreti dei vicini.

Anche nella versione **BIO**



Capra



Peso kg



Pastorizzato



Mesi di stagionatura



Degustazione & altre note

La crosta è sottile, ricoperta di fieno. La pasta è semidura, compatta e fondente. Il sapore è lungo, rotondo, erbaceo con richiami di campo. La sensazione retrofattiva è lunga, piacevole e dominata dall'aroma del fieno e delle erbe naturali con le quali è stato affinato il formaggio.



Vini in abbinamento

Vini bianchi di media e piena struttura oppure vini rossi leggeri

Suggerimenti culinari/Ricette

Grattugiato sul risotto, utilizzato come base per una salsa Mornay vellutata e cremosa, grattugiato sulla pasta al gratin, usato per profumare una frittata, oppure da degustare in purezza.

IL FIENO



Caprino Via della Seta AFFINATO IN PEPE TELlicherry & OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Un formaggio d'emozione, massaggiato con olio extra vergine d'oliva corposo e profumato, aromatizzato con pepe nero Tellicherry proveniente dal Vietnam, il nostro tributo ad una delle località più remote della Via della Seta.



Anche nella versione **BIO**



Capra



Peso kg



Pastorizzato



Mesi di stagionatura



Degustazione & altre note

La crosta è sottile, ricoperta da pepe in grani tritato e dal prezioso olio extravergine d'oliva italiano. La pasta è semidura, compatta e fondente. Il gusto è lungo, rotondo e profumato con le note speziate del pepe e dell'olio extravergine d'oliva. La sensazione retrolfattiva denota forti accenti di spezie e di olio, riconducendo al territorio originario delle materie prime.

LE SPEZIE



Vini in abbinamento

Vini bianchi corposi e secchi, vini dolci bianchi e vini corposi rossi.

Suggerimenti culinari/Ricette

Grattugiato sul risotto e sulla pasta come nella ricetta dell'Arrabbiata, perfetto per una caccioc&pepe originale, come base per una salsa Mornay vellutata e cremosa, oppure da degustare in purezza.

Caprino Via della Seta AFFINATO IN FOGLIA DI NOCE

Un formaggio caratteristico, realizzato seguendo l'antica usanza di avvolgere il formaggio in foglie di noce. Un metodo che risale a tempi antichi, quando le foglie venivano utilizzate per proteggere il formaggio durante lunghi viaggi e durante la stagionatura, grazie alle proprietà tanniche della foglia di noce, che preservano la crosta del formaggio dalla muffa.



Anche nella versione **BIO**



Capra



Peso kg



Pastorizzato



Mesi di stagionatura



Degustazione & altre note

La crosta è sottile e ricoperta con foglie di noce verdi. La pasta è semidura, compatta e fondente. Il gusto è lungo, rotondo e delicatamente acidulo. La sensazione retrolfattiva è lunga con marcato profumo di oli essenziali dati dalle foglie verdi di noce e di foresta umida.

LE FOGLIE DI NOCE

...in un cocco...
...di nocciolata...
...alla poca per salta da no...
...rob. pestata & bianchi...
...di mette una carta...
...di questa roba a...
...e questo...
...noce

Vini in abbinamento

Vini bianchi corposi e secchi, vini dolci bianchi.

Suggerimenti culinari/Ricette

Grattugiato sul risotto e su pietanze a base di pasta con sughi cremosi, oppure da degustare in purezza.

MOTIVI DI DIFFERENZIAZIONE

Le caratteristiche dei nostri formaggi che li rendono unici

QUALITÀ DEL LATTE DI CAPRA

QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI PER AFFINARE I NOSTRI CAPRINI

ORIGINE STORICA DEGLI INGREDIENTI

LENTO PROCESSO DI AFFINAMENTO - SEGRETO DI PERENZIN

UNICITÀ DEL NOSTRO MICROCLIMA, ANNI 30 DEL 1900

SENTORE PROFUMATO MA NON INVASIVO

VERSATILITÀ NEL CREARE RICETTE AUTENTICHE & CONTEMPORANEE

caprini

Via della Seta

GLOSSARIO

Ubriacato - Inebriato: Nella versione storica (UBRIACO) era un formaggio affinato in uva, mosto, vinacce o vino. Nella versione contemporanea (INEBRIATO) è un formaggio profumato, che diventa "inebriato" poiché affinato con ingredienti capaci di aggiungere sapore e carattere al formaggio.

Salsa Mornay: Una salsa besciamella a cui storicamente è aggiunto il formaggio gruviera grattugiato.

Olio Extravergine d'Oliva italiano: Per la versione convenzionale dei nostri formaggi, utilizziamo un olio d'oliva piuttosto corposo proveniente dalla Puglia, una località che è calda d'estate e dove vengono coltivati gli oli di Coratina e Ogliarola. Per la versione biologica del formaggio invece, usiamo un olio delicato proveniente dall'area del Lago di Garda, dove si esprime al meglio la condizione climatica della zona lacustre.

Pepe Tellicherry: Considerato come una delle migliori varietà di pepe al mondo; il pepe Tellicherry ha origine nella costa Malabar dell'India ed è stato ripiantato in Vietnam, dove le particolari condizioni climatiche hanno dato a questo pepe un profumo unico.

Uva Traminer: Traminer o Gewürztraminer è una varietà di uva aromatica, utilizzata per vini bianchi e si esprime al meglio con un clima più fresco. Il nome tedesco Gewürztraminer letteralmente significa "Traminer speziato" o "Traminer profumato" e originariamente proviene dalla regione dell'Alsazia in Francia. Questa varietà d'uva è una mutazione del Savagnin blanc, chiamato anche Traminer nel Sud Tirolo (nord Italia).

PIRAMIDE DEL FORMAGGIO INEBRIATO

Formaggio affinato nel vino o con altri ingredienti, prodotto con diversi tipi di latte a seconda della zona

INEBRIATO

NUOVA SCUOLA
profumato

VECCHIA SCUOLA
(ubriaco)
utilizzo esclusivo del vino

Sperimentando
con diversi tipi di latte
& ingredienti unici



Domenico Perenzin
(1ª generazione) produce il suo
primo formaggio

1898



1931

Angelo Perenzin (2ª generazione)
assume il ruolo di maestro casaro

1933

Medaglia d'oro
vinta presso il 'Salons des arts
menagers' a Bruxelles



Egidio Perenzin (3ª generazione)
intraprende le prime attività di marketing

1970



1987

Il primo formaggio BIO
prodotto da Perenzin Latteria

Emanuela Perenzin e Carlo Piccoli
(4ª generazione) iniziano la loro
gestione di Perenzin Latteria

1991



1999

I primi formaggi caprini
prodotti da Perenzin Latteria

Il primo formaggio caprino
affinato con vino e vinaccia Traminer

2004

il formaggio caprino affinato
al Traminer vince il
1° premio alla competizione
"Italian Cheese Awards"

21 OTTOBRE

2017

NOVEMBRE

2017

il progetto "Caprini, Via della Seta"
prende vita



Il progetto **caprini** *Via della Seta* rappresenta il nostro impegno nell'ambito della cultura gastronomica che va ben oltre alla mera produzione di formaggi artigianali di alta qualità. Riflette la nostra filosofia nel voler studiare un prodotto attraverso la cultura e la storia, attraverso la sociologia, l'antropologia, la geografia e l' antropogeografia.

perenzin latteria

dal 1898

www.perenzin.com