



INIZIATIVA REALIZZATA CON IL PATROCINIO:
This idea has been made possible with the support of



CASEUS VENETI 2010 ha beneficiato della cornice di Villa Farsetti a Santa Maria di Sala in provincia di Venezia, che fu costruita nella seconda metà del XVIII secolo dall'Architetto Paolo Posi per il nobile Filippo Farsetti, famoso collezionista d'arte e appassionato di botanica. Villa Farsetti ricorda un castello rococò francese, con la tipica fisionomia del tardo barocco "internazionale". Gli interni di Villa Farsetti richiamano le tipologie delle case inglesi e francesi del tempo; il salone ovale è sviluppato in doppia altezza con un ballatoio soprastante circondato di numerosi ambienti comunicanti tra loro. Di tutta questa opera, rimangono oggi il palazzo centrale, la foresteria, la cedraia e la scuderia.

CASEUS VENETI 2010 was held in October in the beautiful setting of Villa Farsetti in Santa Maria di Sala in the province of Venice. The villa was built in the second half of the 18th century by the architect Paolo Posi for the nobleman Filippo Farsetti, a famous art collector and enthusiastic botanist. Villa Farsetti is in the style of a French rococo castle, with the typical lines of late "international" baroque. The interiors of Villa Farsetti are in the style of English and French houses from that period. The oval hall extends the height of two floors, with a gallery above with numerous communicating rooms leading off it. Of the complex we can still see the Central Palazzo, the Guest Quarters, the Lime Grove and the Stables.

INIZIATIVA REALIZZATA
CON IL CONTRIBUTO DELLA REGIONE VENETO
*THIS INITIATIVE HAS BEEN MADE POSSIBLE
THANKS TO THE CONTRIBUTIONS OF THE REGION OF VENETO*



Direzione Promozione Turistica Integrata

ORGANIZZAZIONE DELL'EVENTO
ORGANIZERS



COMITATO PROMOTORE
PROMOTIONAL COMMITTEE:





VI° CONCORSO REGIONALE FORMAGGI DEL VENETO
SIXTH REGIONAL COMPETITION OF VENETO'S CHEESES

VILLA FARSETTI
SANTA MARIA DI SALA - VENEZIA
2/3 OTTOBRE 2010



Asiago, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese. E ancora Casatella Trevigiana, Piave, Provolone Valpadana. O Morlacco del Grappa. Anche solo i nomi fanno venire l'acquolina in bocca. I formaggi del Veneto sono un patrimonio che ci contraddistingue nel mondo e che molti ci invidiano.

Un patrimonio che parla della nostra cultura e della nostra identità.

Sono sapori che raccontano della nostra storia, dei nostri animali, delle nostre malghe, delle nostre montagne. Sapori che parlano delle nostre radici.

Il catalogo dell'edizione 2010 di Caseus Veneti è un atlante che racconta la geografia della nostra Regione e spero che possa servire a raccontare in Italia e al mondo quanto il Veneto può offrire in termini di genuinità e di creatività. I nostri formaggi possono essere anche efficaci ambasciatori: per questo ringrazio di cuore l'Associazione Regionale Produttori Latte per l'opera di promozione dei nostri prodotti.

Luca Zaia
Presidente della Regione del Veneto

Asiago, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, then there are Casatella Trevigiana, Piave, Provolone Valpadana or Morlacco del Grappa. Just the names make your mouth water.

Veneto cheeses are a wealth that has made us famous in the world and which we are often envied for.

A wealth that talks of our culture and identity.

Flavours that tell of our history, our animals, shepherd's huts and mountains. Flavours that tell of our roots.

The 2010 Caseus Veneti catalogue is an atlas that tells the geography of our region, and I hope it will tell Italy and the world just how much the Veneto can offer in terms of genuineness and quality. Our cheeses are excellent ambassadors: for this I would like to express my heartfelt thanks to the Regional Association of Milk Producers for the work they do to promote our products.

Luca Zaia
Governor of the Veneto Region



Il formaggio, questo straordinario elemento che nasce dalla tradizione antica, quella rurale, che porta con sé il profumo dei nostri prati, l'unicità delle nostre montagne, che tramanda e trasuda nel gusto la fatica delle braccia e la lunga attesa per la maturazione.

Il formaggio, alimento che ha anche il sapore della gioia, quella tipicamente contadina, di poter offrire qualcosa di sempre diverso e unico, costantemente diverso anno dopo anno.

Il formaggio, protagonista indiscusso di Caseus Veneti, appuntamento ormai classico che quest'anno ha richiamato più di 15.000 visitatori e ha visto gareggiare 333 tipi di formaggio.

L'importanza di una manifestazione come Caseus Veneti sta nell'aver fatto da apripista a quella che poi è diventata la vera e propria promozione integrata del Veneto: far conoscere ai veneti e soprattutto a chi viene da fuori per svago o per lavoro tutto quello che

Cheese, that amazing food that is born from ancient rural traditions, with all the perfumes of the pastures and unique air of our mountains, which transmits all the hard work and long waiting time for it to ripen in its flavour.

Cheese is also a food that tastes of joy, typical of country life offering something that is always different and unique year after year.

Cheese is the undisputed leading player in Caseus Veneti, the traditional date that this year called together more than 15,000 visitors with 333 types of cheese competing.

The importance of an event like Caseus Veneti is that it has opened the way to what has become a true and complete promotional campaign for the Veneto. A place where Veneto people and visitors, above all, can come for fun or work and discover everything that our land can offer, the beautiful landscapes and excellent wine and food products,

il nostro territorio offre, dalle bellezze del paesaggio alle nostre eccellenze enogastronomiche che sono indissolubilmente legate alle nostre tradizioni storiche e culturali.

Come di consueto il catalogo di Caseus Veneti propone una serie di itinerari turistici ai suoi tanti lettori che quest'anno porterà il nome suggestivo di "Vie dell'Anima", e proporrà un altrettanto suggestivo percorso dedicato alla scoperta dei monumenti e degli itinerari legati alla spiritualità, quegli stessi luoghi che fanno del Veneto una tradizionale meta di pellegrinaggio per i fedeli di tutto il mondo e che aprono uno scenario importante anche dal punto di vista di una ancora più completa offerta turistica grazie alla enorme quantità di luoghi sacri, chiese, basiliche e capitelli disseminati in tutto il territorio veneto.

Marino Finozzi
Assessore regionale al Turismo e
Promozione Economica

which are linked forever to our historic and cultural traditions.

As ever, the Caseus Veneti catalogue suggests a range of tourist itineraries to its numerous readers, which this year are grouped under the charming name of "Streets of the Soul", suggesting an equally charming itinerary to discover the monuments and locations addressed to worship.

Those places that make the Veneto a traditional destination for pilgrims from all over the world, with an incredibly important panorama that is completed by the enormous number of holy places, churches, basilicas and capitals that are spread around the Veneto region.

Marino Finozzi
Regional Minister for Tourism and
Economic Promotion



E' sempre un'emozione per me avere la possibilità di introdurre il catalogo Caseus Veneti, nelle cui pagine sono raccolti, in queste versioni, tutti i formaggi che hanno partecipato alla 6° edizione della rassegna.

Coerente ad uno spirito itinerante che vede Caseus Veneti ospite ogni anno di una diversa località, quest'anno la manifestazione è approdata in provincia di Venezia, sabato 2 e domenica 3 ottobre nelle sale e nel parco della settecentesca Villa Farsetti a Santa Maria di Sala.

Pertanto desidero ringraziare l'Amministrazione del Comune di Santa Maria di Sala che, oltre a mettere a disposizione questa maestosa villa, ci ha fortemente aiutato nell'organizzazione e nella promozione di Caseus Veneti 2010.

La sinergia e la collaborazione tra tutti gli attori, in primis la Regione Veneto che partecipa finanziariamente all'evento, i sette consorzi dei formaggi DOP regionali ed i caseifici concorrenti, ha fatto sì che anche questa edizione fosse un successo, confermato dai numeri: 80

I am always delighted when I am able to introduce the Caseus Veneti catalogue, which this year contains all the cheeses that took part in the 6th edition. True to the nomad spirit that finds Caseus Veneti hosted in different locations every year, this year it landed in the province of Venice in the park of the 18th century Villa Farsetti in Santa Maria di Sala on Saturday 2nd and Sunday 3rd October.

First and foremost I would like to thank the Santa Maria di Sala council which, besides making this majestic villa available, gave an enormous contribution to organising and promoting Caseus Veneti 2010.

The great understanding and cooperation between all the players, the Veneto Regional council which helped finance the event, the seven DOP regional cheese consortiums and the competing dairies all contributed to its great success, which is confirmed by the numbers: 80 dairies competing with 333 cheeses, divided in 25 categories and judged by 70 judges, an estimat-

caseifici in gara con 333 formaggi suddivisi in 35 categorie e valutati da 70 giudici, 13.000 le presenze stimate nei due giorni della kermesse casearia, 250 i partecipanti ai corsi di Cucina e alle degustazioni guidate, tutto esaurito alla sala teatro per il momento di Cabaret. Ma Caseus Veneti è anche una manifestazione che oltre ai "sensi" mette in gioco anche il "cuore" attraverso l'iniziativa "Forme di Solidarietà".

Infatti, grazie alla sensibilità dei visitatori, alla generosità dei concorrenti e all'impegno della testimonial, la gentilissima Eleonora Daniele, i fondi raccolti per beneficenza, destinate le onlus "Life Inside" e "Fondazione Città della speranza", sono stati superiori del 25% rispetto all'edizione precedente.

Sensi e cuore, dunque, ma anche anima. Infatti, nelle pagine di questo catalogo troverete, oltre alla testimonianza di tutto ciò che è accaduto durante la manifestazione, anche la nostra "proposta di viaggio" tra le terre del Veneto che per il 2010 è dedicata appunto alle "Vie dell'Anima", alla scoperta o riscoperta dei luoghi legati alla fede.

Nel darvi appuntamento con l'edizione del 2011, vi auguro un buon viaggio con i nostri formaggi che da sempre per noi sono espressione dei sensi, per chi li assaggia, e del cuore e dell'anima per chi li produce.

Terenzio Borga
Presidente A.Pro.La.V.

ed 13,000 visitors in the two days of this great dairy celebration and 250 people taking part in the cooking courses and guided samplings, with tickets all sold out for the Cabaret evening in the theatre hall.

However, Caseus Veneti is not an event that focuses just on the "senses" but also brings the "heart" into play, through the "Forms of Solidarity" initiative.

Thanks to the great awareness of the visitors, the generosity of the competitors and commitment of the testimonial, the lovely Eleonora Daniele, more than 25% more funds were collected for charity than last year, which will be donated to the "Life Inside and "City of Hope Foundation" non-profit organisations.

Senses and heart, but also soul. In fact this catalogue not only contains details of everything that occurred during the event, but also it offers our "travel suggestions" in the Veneto, which in 2010 has been dedicated to the "Streets of the soul", to discover, or rediscover, the places of worship and faith.

I look forward to seeing you again for the 2011 edition, and in the meantime I hope you have a wonderful journey with our cheeses, which have always been the expression of the senses for those who taste them, and of the heart and soul of those who make them.

Terenzio Borga
A.Pro.La.V. President





Villa Farsetti, sede del sesto Concorso Regionale Formaggi del Veneto
Villa Farsetti, site of the sixth regional competition of Veneto's cheeses



CASEUS VENETI 2010

Il concorso	pag. 18 - 71
Scuola di cucina	pag. 72 - 85
I° Concorso gastronomici	pag. 86 - 99

FORMAGGI D.O.P. / CHEESES P.D.O.

Asiago DOP	pag. 106 - 125
Casatella Trevigiana DOP	pag. 126 - 133
Grana Padano DOP	pag. 134 - 139
Montasio DOP	pag. 140 - 151
Monte Veronese DOP	pag. 152 - 163
Piave DOP	pag. 164 - 169
Provolone Valpadana DOP	pag. 170 - 175

FORMAGGI TIPICI / TYPICAL CHEESES

Morlacco del Grappa	pag. 178 - 185
Malga fresco e Malga vecchio	pag. 186 - 197
Formaggio affinato nelle vinacce	pag. 198 - 207

ALTRE CATEGORIE / OTHER CATEGORIES

Freschi Freschissimi	pag. 216 - 223
Caciotta - Pasta molle con crosta (peso inferiore ad 1 kg)	pag. 218 - 223
Latteria - Pasta molle con crosta (peso superiore ad 1 kg)	pag. 224 - 229
Pasta molle con crosta lavata o crosta fiorita	pag. 233 - 233
Pasta semidura (3 - 8 mesi)	pag. 234 - 241
Pasta dura (oltre 8 mesi)	pag. 242 - 245
Pasta filata molle	pag. 246 - 249
Pasta filata dura	pag. 250 - 251
Formaggi aromatizzati (pepe - peperoncino)	pag. 252 - 255
Formaggi aromatizzati (erbe - fieno - spezie)	pag. 256 - 259
Formaggi aromatizzati (fumo o affumicati)	pag. 260 - 263
Formaggi erborinati	pag. 264 - 265
Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente acida	pag. 266 - 267
Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente presamica	pag. 268 - 269

LE VIE DELI'ANIMA / THE STREETS OF THE SOUL	pag. 272 - 363
--	----------------

CASEUS VENETI 2010

Indice Aziende / Index Companies	pag. 364 - 367
----------------------------------	----------------



...estratto dal Regolamento del quinto concorso regionale "Caseus Veneti 2010".

Disposizioni generali

Con l'iscrizione al concorso "Caseus Veneti 2010" i partecipanti accettano le disposizioni del presente regolamento.

Eventuali controversie sono giudicate dall'inappellabile giudizio della giuria del concorso.

Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i formaggi devono:

- essere presentati esclusivamente da produttori e trasformatori diretti, caseifici (ritiro di latte da più produttori) o da aziende di stagionatura con stabilimento/magazzino nel Veneto;
- rispettare, per i prodotti D.O.P. registrati o in corso di registrazione, i disciplinari di produzione;
- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente;
- sono ammessi al concorso "Caseus Veneti 2010" solo i formaggi prodotti e stagionati all'interno della Regione Veneto e con latte del territorio della regione stessa.

Numero di campioni

Ogni produttore può iscrivere al concorso "Caseus Veneti 2010" al massimo 2 campioni di formaggio per categoria, in ogni caso ogni concorrente non potrà partecipare al concorso con più di 14 (quattordici) campioni di formaggio in totale.

Premi

Al primo classificato di ogni categoria verrà assegnato una medaglia d'oro.

...extracted from the regulations of the fifth regional competition "Caseus Veneti 2010".

General Instructions

With their registration for the competition "Caseus Veneti 2010" participants accept the dispositions of this regulation. Any controversies will be settled by the irrevocable judgement of the jury of the competition.

Right to participate

To be admitted to the competition the cheeses must:

- be presented exclusively by the direct producers and transformers, dairies (collection of milk from more than one producer) or by enterprises that mature the cheeses with establishments/stores in Veneto;
- respect, for the P.D.O. registered producers or in those in about to be registered, the production dispositions;
- respect the standard sanitary and hygienic regulations in force;
- only those cheeses produced and matured within the Veneto Region and with the milk of the Region will be admitted to the "Caseus Veneti 2010" competition.

Number of samples

Each producer may register with the competition "Caseus Veneti 2010" at most 2 samples of cheese per category in every case, each competitor will not participate with more than 14 (fourteen) of cheese samples in total.

Prizes

First place in each category will be awarded a gold medal.



Commissione

Andretta Giancarlo
ONAF
Ballan Simone
Chelab
Balli Linda
Consorzio Tutela Grana Padano DOP
Baumgartner Hansi
Degust., Affinatore
Cacciolato Luciano
Assaggiatore
Carlot Milena
Università di Padova
Carpenedo Ernesto
La Casearia Carpenedo, ONAF
Chiopris Giordano
Ersa Fvg
Cipolat Claudio
Università di Padova
Coghetto Giancarlo
APA - Maestro Assaggiatore ONAF
Corich Viviana
Università di Padova
Cracco Luca
Consorzio Tutela Asiago DOP
De Antoni Maurizio
Veneto Agricoltura
De Marchi Massimo
Università di Padova
Ferrari Roberto
Assaggiatore
Fincati Giuseppe
Comunità Montana Sette Comuni
Furlan Gianbattista
Ristorante Le Macine
Gaiarin Giampaolo
CONCAST - Onaf
Gava Mauro
Consorzio Tutela Montasio DOP
Giacomini Alessio
Università di Padova
Giagulli Paola
Consorzio Tutela Monte Veronese DOP
Giovannini Egon
Assaggiatore
Goffo Alberto
Veneto Agricoltura
Innocente Mario
Assaggiatore
Loddo Alfonso
BIOAGRO
Lombardi Angiolella
Veneto Agricoltura
Mantoni Andrea
ONAF
Marin Andrea
Veneto Agricoltura
Martini Piercarlo
Veneto Agricoltura
Mazzarella Maurizio
ONAF
Mazzucchi Massimiliano
IASMA - S. Michele all'Adige (TN)
Mezzavilla Franco
La Casearia Carpenedo
Michielan Lorenzo
ONAF

Moretti Barbara
Panel Leader Latteria Cividale (UD)
Nadai Chiara
Università di Padova
Nardi Tiziana
Università di Padova
Oesterreicher Andreas
Federazione Latterie Altoadige
Paganin Nisio
Agriform
Papa Antonio
ONAF
Parise Paolo
Veneto Agricoltura
Pauletto Massimo
BIOAGRO
Pecile Angelo
IASMA - S. Michele all'Adige (TN)
Piarotto Giuliana
Onaf
Pilat Roberto
Ristorante Da Tullio
Pizzolon Arturo
ONAF
Raris Fernando
ONAF
Righini Nicola
ONAF
Rigon Giovanni
Consorzio Tutela Asiago DOP
Scatto Francesca
Assaggiatore, Comune di S. Maria di Sala (VE)
Schiavon Silvia
IASMA - S. Michele all'Adige (TN)
Schievano Pierantonio
ONAF
Schmohl Marina
ONAF
Simsig Fabiano
Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia
Slongo Daniele
Veneto Agricoltura
Spolaor Dino
Veneto Agricoltura
Stecher Bertram
Federazione Latterie Altoadige
Stroppa Angelo
Consorzio Tutela Grana Padano DOP
Trevisson Stefano
ONAF
Vanzetto Giovanni
Assaggiatore, Comune di S. Maria di Sala (VE)
Varini Sergio
ONAF
Veronese Laura
Comunità Montana Sette Comuni
Viel Alessia
Università di Padova
Vivoda Stefano
CSQA, Panel Veneto Agricoltura
Volani Gianni
Assaggiatore
Volpin Andrea
CSQA, Panel Veneto Agricoltura
Zanoni Fernando
Assaggiatore

In collaborazione con







Da sinistra la madrina della manifestazione Eleonora Daniele, Paolo Bertoldo sindaco di S. M. di Sala (VE), Luca Zaia presidente della Regione del Veneto, Terenzio Borgia presidente A.Pro.La.V., Marino Finozzi assessore regionale al Turismo e Promozione Economica e Massimiliano Malaspina assessore all'Agricoltura della Provincia di Venezia.

From left, the godmother of the event Eleanora Daniele, Paolo Bertoldo mayor of St. M. di Sala (VE), Luca Zaia President of the Veneto Region, Terenzio Borgia president A.Pro.La.V., Marino Finozzi Regional Councilor for Tourism and Economic Promotion and Massimiliano Malaspina Councilor for Agriculture of the Province of Venice.



Luca Zaia presidente della Regione Veneto, interviene all'inaugurazione di Caseus Veneti 2010.
Luca Zaia, President of the Veneto Region, spoke at the inauguration of Caseus Veneti 2010.





Autorità e premiati a Caseus Veneti 2010.

Authority and awarded to Caseus Veneti 2010.



VILLA FARSETTI

Il momento del taglio del nastro
The moment of the cut of the tape



**CASEUS
MADE
IN ITALY**

Novità di quest'anno i Formaggi D.O.P.d'Italia ospiti di Caseus Veneti, in una suggestiva galleria di "eccellenze".
New this year Cheeses P.D.O. Italy of Caseus Veneti guests in a fascinating gallery of "excellence".



Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago
www.asiagochese.it



Consorzio di Tutela dei Formaggi
Valltellina Casera e Bitto
www.ctcb.it



Consorzio tutela Formaggio DOP Bra
www.prodottorilattepiemonte.com



Consorzio per la Tutela del Formaggio
Casatella Trevigiana
www.casatella.it



Consorzio Tutela
del Formaggio Castelmagno
www.prodottorilattepiemonte.com



Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola
www.gorgonzola.com



Consorzio per la Tutela
del Formaggio Grana Padano
www.granapadano.it



Consorzio Tutela del Formaggio Montasio
www.formaggiomontasio.net



Consorzio Tutela Formaggio Monte Veronese DOP
www.monteveronese.it



Consorzio per la tutela del formaggio
Mozzarella di Bufala Campana
www.mozzarelladop.it



Consorzio Tutela Formaggio DOP Murazzano
murazzano@hotmail.com



Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
www.parmigiano-reggiano.it



Formaggio Pieve - Lattebusche
www.formaggiopieve.it



Consorzio Tutela Pecorino Toscano
www.pecorinotoscanodop.it



Consorzio Tutela Provolone Valpadana
www.provolonevalpadana.it



Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo
www.quartirololombardo.com



Consorzio tutela Formaggio d'Origine Raschera
www.raschera.com



Consorzio per la Tutela Robiola di Roccaverano
www.robioladiroccaverano.it



Consorzio Tutela Formaggio Taleggio
www.taleggio.it



Consorzio Tutela Salva Cremasco
info@salvacremasco.com



Consorzio Tutela Formaggio Toma Piemontese
www.prodottorilattepiemonte.com



MEDAGLIE D'ORO
gold medals





ASIAGO DOP PRESSATO



ASIAGO

Medaglia d'oro

Toniolo Casearia S.p.a.

31030 Borso del Grappa (TV)
Via Molinetto 47/49

Tel. +39 0423 910266
Fax +39 0423 910063

info@toniolo.it
www.toniolo.it

ASIAGO DOP

D'ALLEVO - MEZZANO (10-15 mesi)



ASIAGO

Medaglia d'oro

Latterie Vicentine Soc. coop.

36050 Bressanvido (VI)
Via San Benedetto 4

Tel. +39 0445 511168
Fax +39 0445 670600

info@latterievicentine.it
www.latterievicentine.it



ASIAGO DOP D'ALLEVO - MEZZANO (4 - 6 mesi)



ASIAGO

Medaglia d'oro

Latterie Vicentine Soc. coop.

36050 Bressanvido (VI)
Via San Benedetto 4

Tel. +39 0445 511168
Fax +39 0445 670600

info@latterievicentine.it
www.latterievicentine.it

ASIAGO DOP

D'ALLEVO-STRAVECCHIO (oltre 18 mesi)



ASIAGO

Medaglia d'oro

Latteria Sociale
di Trissino Soc. Coop. Agr.

36070 Trissino (VI)
Via C. Battisti 34

Tel. +39 0445 962239
Fax +39 0445 962239

latteriatrissino@virgilio.it





CASATELLA TREVIGIANA DOP



Medaglia d'oro

Caseificio F.lli Castellan snc
di Lorena e Tiziano

31047 Ponte di Piave (TV)
Via Sottotrevise 45

Tel. +39 0422 759672
Fax +39 0422759981

info@fratellicastellan.it

GRANA PADANO DOP

(oltre i 20 mesi)



Medaglia d'oro

Caseificio San Rocco sca

36056 Tezze sul Brenta (VI)
Via Tre Case 65

Tel. +39 0424 89056
Fax +39 0424 89689

info@caseificiosanrocco.it
www.caseificiosanrocco.it



GRANA PADANO DOP



Medaglia d'oro

Caseificio San Rocco sca

36056 Tezze sul Brenta (VI)
Via Tre Case 65

Tel. +39 0424 89056
Fax +39 0424 89689

info@caseificiosanrocco.it
www.caseificiosanrocco.it

MONTASIO DOP

FRESCO (2 - 5 mesi)



Medaglia d'oro

Latterie Trevigiane scpa

31050 Vedelago (TV)
Via Bassanese 2

Tel. +39 0423 7023
Fax +39 0423 401019

info@latterietrevigiane.it
www.latterietrevigiane.it





MONTASIO DOP
MEZZANO (5 - 10 mesi)



Medaglia d'oro

Latteria di Summaga sca

30026 Portogruaro (VE)
Summaga - Via S. Benedetto 7

Tel. +39 0421 205197
Fax +39 0421 205197

info@latteriasummaga.com
www.latteriasummaga.com

MONTE VERONESE DOP
LATTE INTERO (25 - 45 giorni)



Medaglia d'oro

Caseificio Menegazzi sas
di Menegazzi Roberto & C.

37020 Erbezzo (VR)
Via Corte Bernardi 12

Tel. +39 045 7075008
Fax +39 045 7075008

caseificiomenegazzi@c-point.it



MONTASIO DOP
STAGIONATO (oltre 10 mesi)



Medaglia d'oro

Latterie Trevigiane scpa

31050 Vedelago (TV)
Via Bassanese 2

Tel. +39 0423 7023
Fax +39 0423 401019

info@latterietrevigiane.it
www.latterietrevigiane.it

MONTE VERONESE DOP
D'ALLEVO MEZZANO (3 - 6 mesi)



Medaglia d'oro

Caseificio Artigiano
Gugole Dario

37035 S. Giovanni Ilarione (VR)
Via Cotto 44

Tel. +39 045 6550285
Fax +39 045 6550285

gugole.d@libero.it



MONTE VERONESE DOP

D'ALLEVO VECCHIO (oltre 12 mesi)



**MONTE
VERONESE**
D.O.P.

Premio di categoria

Casearia Albi sas
di Albi Alfonso & C.

37030 Velo Veronese (VR)
Via Verde 9

Tel. +39 045 6519031
Fax +39 045 6519031

info@viaverdelessinia.com
www.viaverdelessinia.com

PROVOLE VALPADANA DOP

DOLCE



Premio di categoria

Zogi srl

36030 Monte di Malo (VI)
Via Giovanni XXIII° 2

Tel. +39 0445 602001
Fax +39 0445 606884

info@zogi.it
www.zogi.it



PIAVE DOP

(Vecchio Gran Riserva)



piave
D.O.P.

Premio di categoria

Lattebusche sca

32030 Cesiomaggiore (BL)
Via Nazionale 59 - Busche

Tel. +39 0439 3191
Fax +39 0439 319319

marketing@lattebusche.it
www.lattebusche.it

PROVOLE VALPADANA DOP

PICCANTE



Premio di categoria

Caseificio Albiero srl

36050 Montorso Vicentino (VI)
Via Ponte Cocco 10

Tel. +39 0444 685451
Fax +39 0444 484015

info@albiero.it
www.albiero.it



MORLACCO DEL GRAPPA



Az. Agr. Signor Mirco
Malga Archeson

31030 Borso del Grappa (TV)
Via Cassanego 34

Tel. +39 0423 561357

FORMAGGIO IN FASE DI CERTIFICAZIONE DOP



MALGA VECCHIO (alpeggio 2009 e antecedenti)



Az. Agr. Zurna Fiorenzo & C.
Soc. agr.
Malga Monte Novegno

36050 Pozzoleone (VI)
Via Vegra di sopra 10

Tel. +39 0444 462164



MALGA FRESCO (alpeggio 2010)



Agriturismo - Malga Col Toront
di Tormen Renzo

32100 Belluno
Loc. Col Toront - Nevegal

Tel. +39 0437 925287
Fax +39 0437 926287



FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE



Perenzin Latteria snc

31020 San Pietro di Feletto (TV)
Via Cervano 85

Tel. +39 0438 21355
Fax +39 0438 21355

info@perenzin.com
www.perenzin.com





FRESCHI FRESCHISSIMI PASTA MOLLE SENZA CROSTA



Medaglia d'oro

Latteria di Soligo sca

31020 Farra di Soligo (TV)
Via 1° Settembre 32

Tel. +39 0438 985111
Fax +39 0438 980322

marketing@latteriasoligo.it
www.latteriasoligo.it

LATTERIA - PASTA MOLLE CON CROSTA (peso superiore a 1 kg)



Medaglia d'oro

Latterie Trevigiane
Soc. coop. agr.

31050 Vedelago (TV)
Via Bassanese 2

Tel. +39 0423 7023
Fax +39 0423 401019

info@latterietrevigiane.it
www.latterietrevigiane.it



CACIOTTA - PASTA MOLLE CON CROSTA (peso inferiore a 1 kg)



Medaglia d'oro

Az. Agr. Pontevecchio
Soc. Agr.

31020 Vidor (TV)
via Montegrappa 53

Tel. +39 0423 981358
Fax +39 0423 981358

stefano_curto@libero.it

PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA O FIORITA



Medaglia d'oro

Latteria Sociale
di Tarzo e Revine Lago sca

31020 Tarzo (TV)
Via Colmaggione 51

Tel. +39 0438 586235
Fax +39 0438 586235



PASTA SEMIDURA (3 - 8 mesi)



Medaglia d'oro

Caseificio Basso srl

31017 Paderno del Grappa (TV)
Via Bassi 1/A

Tel. +39 0424 411545
Fax +39 0424 411545

caseificiobasso@libero.it
www.caseificiobasso-srl.com

PASTA FILATA MOLLE



Medaglia d'oro

Lattebusche sca

32030 Cesiomaggiore (BL)
Via Nazionale 59 - Busche

Tel. +39 0439 3191
Fax +39 0439 319319

marketing@lattebusche.it
www.lattebusche.it



PASTA DURA (oltre 8 mesi)



Medaglia d'oro

Caseificio San Rocco
Soc. coop. agr.

36056 Tezze sul Brenta (VI)
Via Tre Case 65

Tel. +39 0424 89056
Fax +39 0424 89689

info@caseificiosanrocco.it
www.caseificiosanrocco.it

PASTA FILATA DURA



Medaglia d'oro

Caseificio Marion snc
di Marion Ernesto & C.

31033 Castelfranco Veneto (TV)
Via Circonvallazione est 80

Tel. +39 0423 401361
Fax +39 0423 709700

info@caseificiomarion.it
www.caseificiomarion.it



**FORMAGGI AROMATIZZATI
(PEPE - PEPERONCINO)**



Medaglia d'oro

Caseificio Artigiano Gugole Dario

37035 S. Giovanni Ilarione (VR)
Via Cotto 44

Tel. +39 045 6550285
Fax +39 045 6550285

gugole.d@libero.it

**FORMAGGI AROMATIZZATI
(FUMO O AFFUMICATI)**



Medaglia d'oro

Caseificio Marion snc
di Marion Ernesto & C.

31033 Castelfranco Veneto (TV)
Via Circonvallazione est 80

Tel. +39 0423 401361
Fax +39 0423 709700

info@caseificiomarion.it
www.caseificiomarion.it



**FORMAGGI AROMATIZZATI
(ERBE - FIENO - SPEZIE)**



Medaglia d'oro

Latteria Sant'Andrea sca

31050 Povegliano (TV)
Via Capitello 66

Tel. +39 0422 870123
Fax +39 0422 871798

info@lattsantandrea.com
www.lattsantandrea.com



Medaglia d'oro

Sapori del Piave snc
Battistella Luigi & C.

31047 Ponte di Piave (TV)
Via Roma 204

Tel. +39 0422 759163
Fax +39 0422 506502



FORMAGGI ERBORINATI

FORMAGGI DI CAPRA

Coagulazione prevalentemente acida



Medaglia d'oro

Perenzin Latteria snc

31020 San Pietro di Feletto (TV)
Via Cervano 85

Tel. +39 0438 21355
Fax +39 0438 21355

info@perenzin.com
www.perenzin.com

FORMAGGI DI CAPRA

Coagulazione prevalentemente presamica



Medaglia d'oro

"La Casara"
Roncolato Romano srl

37030 Roncà (VR)
Via Nuova 1

Tel. +39 045 7460052
Fax +39 045 6545051

info@lacasara.it
www.lacasara.it





**Premio dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio
al miglior formaggio tipico tradizionale**

*Best typical and traditional cheese prize award by the
National Organization of Cheese Tasters*

Una giuria composta dai delegati regionali dell'ONAF,
Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio,
ha selezionato il formaggio che esprime la miglior tipicità della rassegna
CASEUS VENETI 2010

*A jury composed of the ONAF (National Organization of Cheese Tasters)
regional delegates has selected the cheese considered to be the most typical
within the exhibition of CASEUS VENETI 2010.*

VINCITORE DEL PREMIO CATEGORIA MALGA VECCHIO (ALPEGGIO 2009 E ANTECEDENTI)
WINNER OF THE PRIZE IN THE CATEGORY MALGA VECCHIO (PASTURES 2009 AND PRIOR)

MALGA VECCHIO

prodotto da / *produced by*

AZ. AGR. ZURNA FIORENZO & C. SOC. AGR. - MALGA MONTE NOVEGNO - Pozzoleone (VI)



Consegnano il Premio: / *Presented the Award:*

la delegazione ONAF, Terenzio Borgia, presidente APROLAV e Francesca Scatto assessore di S.M. di Sala
the delegation ONAF, Terenzio Borgia, president APROLAV and Francesca Scatto councilor of S.M. of Sala



PREMIO ORO DEL TEMPO



**L'azienda AGRIFORM ha scelto di premiare
il miglior Grana Padano D.O.P. stagionato oltre i 20 mesi.
*The AGRIFORM has decided to award
Grana Padano P.D.O. aged the best over 20 months.***

VINCITORE DEL PREMIO / *WINNER OF THE PRIZE*

CASEIFICIO SAN ROCCO SOC. COOP. AGR. - Tezze sul Brenta (VI)



Giovanni Battista De Antoni, presidente AGRIFORM, premia i rappresentanti del CASEIFICIO SAN ROCCO
Giovanni Battista De Antoni, president AGRIFORM rewards representatives DAIRY SAN ROCCO





Premio della critica "Forme di... Solidarietà 2010"
Review award "Forms of... Solidarity 2010"

Una giuria composta da giornalisti e gastronomi ha selezionato,
tra le medaglie d'oro di ogni categoria,
il formaggio "migliore" della rassegna CASEUS VENETI 2010.
*A jury composed of gourmet and journalists
has selected, from all the gold medalists in each category,
the "best" cheese of the exhibit VENETO'S DAIRY 2010.*

VINCITORE DEL PREMIO: / THE AWARD WINNER:

MORLACCO DEL GRAPPA DI MALGA prodotto da
MIRCO SIGNOR - MALGA ARCHESON
MORLACCO DEL GRAPPA DI MALGA produced by
MIRCO SIGNOR - MALGA ARCHESON



Testimonial dell'iniziativa: / Initiative's spokespersons: Eleonora Daniele
Presidente della giuria: / President of the jury: Alberto Marcomini

Premio **Forme di... Solidarietà** è un'iniziativa a favore delle fondazioni: Life Inside e Città della Speranza
Forms of... Solidarity Award is an initiative for the Foundation: Life Inside and City of Hope



La giuria al lavoro / The Jury at work: Francesco Lazzarini (Nuova Venezia),
Daniele Gaudioso (Gambero Rosso), Francesca Romana Barberini (Gambero Rosso),
Alberto Marcomini (Giornalista enogastronomico), Nicola Stievano (Papageno),
Domenica Grande (Radio Padova - Veneto e Sapori)





Forme di... solidarietà è un'iniziativa di CASEUS VENETI finalizzata a raccogliere fondi da devolvere in beneficenza attraverso varie attività. Testimonial 2010: Eleonora Daniele.

Forms of... Solidarity is an initiative of CASEUS VENETI aims to raise money for charity. Testimonial 2010: Eleonora Daniele.



Lo sponsor Lazzaris devolve tutto il ricavato in beneficenza.
The sponsor Lazzaris donates all proceeds to charity.



Iniziativa di solidarietà / Solidarity initiative
Occhio al peso: gioco/lotteria per indovinare il peso della piramide dei formaggi DOP.
Eye weight: gaming / lottery to guess the weight of the pyramid of PDO cheeses.





Nel giardino di Villa Farsetti è stato possibile pranzare o godere di uno spuntino con i prodotti tipici regionali.

It was possible to have lunch in the gardens of Villa Farsetti and enjoy a snack of regional typical produce.



HAPPY CHEESE

cicchetti e musica sotto le stelle

tastes and music under the star





Nel parco di Villa Farsetti
si è svolto il tradizionale Mercato dei produttori in Concorso
abbinato a degustazione di prodotti tipici.

*The traditional market of the participating produce makers together
with a typical product tasting in the park of Villa Farsetti.*





Presentazione e degustazione dei formaggi a Denominazione di Origine Protetta e degli Itinerari Turistici Regionali.

Presentation and Tasting of Protected Designation of Origin cheeses and Regional Tours.





Educational è l'angolo dove tutti possono avvicinarsi al mondo del formaggio, cimentandosi a diventare piccoli grandi produttori con **"L'ORA DA CASARO"**.

"Educational" is a corner of the exhibit where everyone can come close to the world of cheese by becoming cheese makers with the **"HOUR OF THE DAIRY FARMER"**





Con **Alberto Marcomini**, autore della pubblicazione "Non toccatemi il formaggio"
una lezione in piena regola per orientarsi in un labirinto di nomi,
sapori e profumi che raccontano di storie, tradizioni e passioni.

By Alberto Marcomini, author of the manual "Do not touch the cheese"
in a maze of names, tastes and smells that tell stories, traditions and passions.





Spettacolo di Cabaret con
Cabaret show with

i PAPU



Serata di gala.

Un'occasione straordinaria creata dai Ristoratori dell'associazione INTAVOLANDO
per scoprire i formaggi veneti, alla luce della luna tra storia, sapori ed emozioni.

Gala evening.

Restaurateurs association created by the extraordinary opportunity to discover INTAVOLANDO cheese
from the Veneto, in the light of the moon history, tastes and emotions.





Scuola di cucina di Villa Farsetti.
Culinary School of Villa Farsetti.

Lo Chef Paolo Urbani coadiuvato dagli alunni dell'IPSSAR - Cesare Musatti di Dolo (VE),
ci ha guidato in un percorso tra ricette e trucchi del mestiere.

*Chef Paolo Urbani, with the aid of the students of IPSSAR - Cesare Musatti of Dolo (VE),
guided us through an itinerary of recipes and tricks of the trade.*





**CASEUS
VENETI**

2010

I FORMAGGI DEL VENETO

CHEESES
OF THE VENETO REGION





I FORMAGGI D.O.P.



IN CONCORSO

CHEESES P.D.O. IN THE COMPETITION



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO

ASIAGO



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, che ha sede a Vicenza, nasce nel 1979 per controllare la qualità del prodotto finito e vigilare sul corretto uso delle denominazioni, dei contrassegni, dei marchi, promuovere la conoscenza in Italia ed all'estero, riunendo oltre cinquanta tra produttori e stagionatori.

Il formaggio Asiago DOP è un grande alimento italiano, riconosciuto ed apprezzato anche all'estero.

È prodotto solo con metodologie rispettose di una millenaria tradizione ed esclusivamente nelle zone stabilite dalla legge con latte raccolto in loco da mucche la cui alimentazione è controllata.

Ecco perché esiste solo un Asiago DOP è sempre e solo quello contrassegnato dalla marchiatura del Consorzio Tutela impressa sul bordo. È quel dettaglio prezioso che garantisce sempre tutte le sue qualità genuine, il suo sapore, la sua tipicità e che dà l'assoluta certezza, al di là di qualsiasi dubbio, della scelta.

The Consortium for the Defence

Asiago (Consortium for the Defence of Asiago Cheese), which has its headquarters in Vicenza, was founded in 1979 to control the quality of the finished product and supervise the correct use of the names, symbols and marks, promote the knowledge about it in Italy and abroad, uniting in this way over 50 producers and maturers.

Asiago cheese PDO is a great Italian food, acknowledged and appreciated abroad.

It is produced only with methods that respect a thousand-year-old tradition and exclusively in the areas established by law with milk collected in loco from cows whose feeding is controlled.

This is why there is only one Asiago PDO is always and only that stamped on the edge with the mark of the Consorzio Tutela. It is that precious detail that always guarantees its genuine quality, taste, typicalness, and that gives the absolute certainty of the choice, beyond all doubt.



Consorzio per la tutela del formaggio ASIAGO DOP

Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza - Tel. +39 0444 321758 - Fax +39 0444 326212
asiago@asiagocheese.it - www.asiagocheese.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Asiago pressato - fresco:

profumo fresco, latteo, lievemente fiorito.

Sapore dolce, delicato, gradevole.

Asiago d'alleva - stagionato:

profumo marcato, aromatico, con note di fieno.

Sapore deciso, sapido, lievemente piccante da invecchiato.

Lavorazione

Il latte, posto in caldaia, viene riscaldato a temperatura variabile intorno ai 35° C.

Il coagulo si ottiene usando un caglio a titolo normale, liquido o in polvere, in circa 20-30 minuti.

Per quanto riguarda l'Asiago pressato, la semicottura avviene alla temperatura di 44°±2° C. Per quanto riguarda l'Asiago d'alleva, la semicottura avviene alla temperatura di 47°±2° C. Viene quindi salato a secco o in salamoia per alcuni giorni e poi trasferito nei magazzini di stagionatura.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Asiago pressato - fresh:

Fresh aroma, milky, slightly flowery.

Taste: sweet, delicate, palatable.

Asiago d'alleva - matured:

Aroma marked and aromatic, With a note of hay.

Taste: decisive, sapid, Slightly strong, aged taste.

Processing

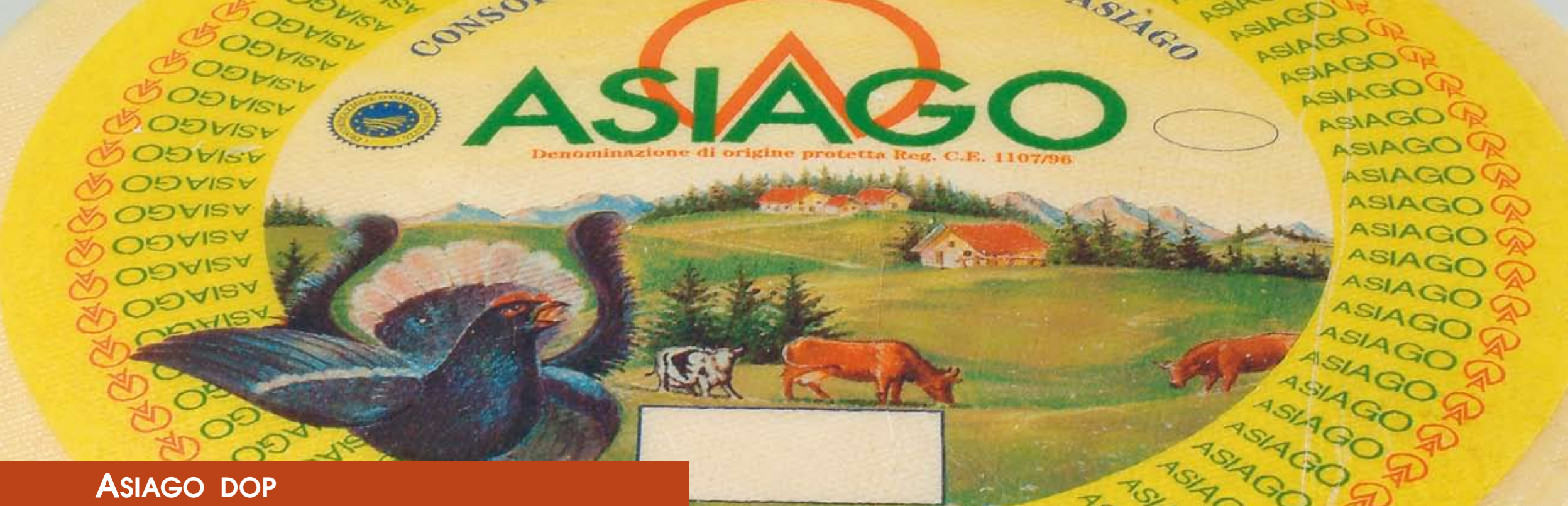
The milk, placed in a boiler, is heated at a variable temperature of about 35° C.

The curd is obtained by using a normal titre rennet, liquid or powder, in a about 20-30 minutes.

For the Asiago Pressato, the half-cooking is done at a temperature of 44°±2° C.

Regarding the Asiago d'alleva, the semi-cooking is done at a temperature of 47°±2° C.

It is then dry-salted or salted in brine for some days and then transferred to the maturing stores.



ASIAGO DOP

Stagionatura

Asiago pressato - fresco: min. 20 giorni dalla data di produzione.

Asiago d'allevato - stagionato: 60 giorni dall'ultimo giorno del mese di produzione.

L'indicazione d'allevato mezzano: stagionatura 4/6 mesi.

L'indicazione d'allevato vecchio: stagionatura superiore a 10 mesi.

L'indicazione d'allevato stravecchio: stagionatura superiore a 15 mesi.

Maturing

Asiago pressato - fresh: min. 20 days from the date of production.

Asiago d'allevato - matured: 60 days from the last day of the production month.

The indication d'allevato mezzano (d'allevato half-seasoned): maturing 4/6 months.

The indication d'allevato vecchio (aged): maturing over 10 months.

The indication d'allevato stravecchio (extra aged): maturing over 15 months.

Valori nutrizionali

Asiago pressato - fresco:

(100 g) energia 368 Kcal - 1526,50 kJ

Asiago d'allevato - stagionato:

(100 g) energia 382 Kcal - 1586 kJ

Nutritional values

Asiago pressato - fresh:

(100 g) energy 368 Kcal - 1526.50 kJ

Asiago d'allevato - matured:

(100 g) energy 382 Kcal - 1586 kJ

Aspetto

Asiago pressato - fresco:

Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, occhiatura marcata ed irregolare.

Asiago d'allevato - stagionato:

Pasta di colore paglierino o leggermente paglierino, occhiatura di piccola o media grandezza.

Aspect

Asiago pressato - fresh:

Paste: white or slightly straw-coloured, marked and irregular eyeholes.

Asiago d'allevato - matured:

Paste: straw coloured or slightly straw coloured, small and medium-large eyeholes.

Calendario e area di produzione

è prodotto tutto l'anno nelle province di Vicenza e Trento e in alcune zone delle province di Treviso e Padova.

Calendar and area of production

it is produced all year round in the provinces of Vicenza and Trent and in some areas of the provinces of Treviso and Padua.



ASIAGO DOP PRESSATO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Azienda Agricola Waister
di Relà Riccardo
Roana (VI)
Tel. 0424.450101



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)
Tel. 0424.462374



2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)
Tel. 0424.462374



Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



**Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac**
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



**Fattoria San Michele
di Guderzo Natalino**
Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424.501303



Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



Latteria di Camazzole sca
Carmignano di Brenta (PD)
Tel. 049.5957592



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.

PRODUTTORE / PRODUTOR



Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168



Zogi srl
Monte di Malo (VI)
Tel. 0445.602001

Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



Zogi srl
Monte di Malo (VI)
Tel. 0445.602001



ASIAGO DOP

D'ALLEVO - MEZZANO

(4 - 6 mesi)

1° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168

2° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168

3° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191

*Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.*

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)
Tel. 0424.462374



Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)
Tel. 0424.462374



Latteria di Camazzole sca
Carmignano di Brenta (PD)
Tel. 049.5957592



Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111



PRODUTTORE / PRODUTOR



Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111



**Latteria Sociale
di Trissino soc.coop.agr.**
Trissino VI)
Tel. 0445.962239



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



ASIAGO DOP

D'ALLEVO - VECCHIO

(10 - 15 mesi)

1° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168

2° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168

3° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Azienda Agricola Waister
di Rela Riccardo
Roana (VI)
Tel. 0424.450101

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio
Pennar Asiago sca
Asiago (VI)
Tel. 0424.462374



Caseificio
Pennar Asiago sca
Asiago (VI)
Tel. 0424.462374



Latteria Sociale
di Trissino soc.coop.agr.
Trissino (VI)
Tel. 0445.962239



ASIAGO DOP

D'ALLEVO - STRAVECCHIO

(oltre 15 mesi)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Azienda Agricola Waister
di Relà Riccardo
Roana (VI)
Tel. 0424.450101



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale
di Trissino soc.coop.agr.
Trissino (VI)
Tel. 0445.962239



Caseificio
Pennar Asiago sca
Asiago (VI)
Tel. 0424.462374



2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Camazzole sca
Carmignano di Brenta (PD)
Tel. 049.5957592



Caseificio
Pennar Asiago sca
Asiago (VI)
Tel. 0424.462374



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale
di Trissino soc.coop.agr.
Trissino (VI)
Tel. 0445.962239



Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Casatella Trevigiana si è costituito nel 2001, attualmente riunisce 14 soci produttori tra cooperative e caseifici privati.

Lo scopo fondamentale che ha dato il via alla sua costituzione è stata la volontà di tutelare la tipicità di un formaggio le cui origini sono intimamente legate alla storia e alla tradizione del territorio trevigiano.

Il Consorzio, proprio nell'ottica di salvaguardia di un formaggio unico nel contesto territoriale, ha attivato a garanzia della qualità un severo e costante monitoraggio lungo tutto il percorso produttivo.

Al riguardo sia gli allevatori che i caseifici trasformatori sottostanno ad un rigido disciplinare di produzione e a periodici controlli analitici.

Il Consorzio si pone inoltre come punto di riferimento per la promozione e la diffusione della Casatella Trevigiana, che attualmente ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta.

La Casatella Trevigiana ha conquistato nel 2004 il primo premio "Qualità Buon'Italia" categoria prodotti tradizionali del Veneto.

The Consortium for the Defence

The Consortium for the defence of the Casatella Trevigiana Cheese was founded in 2001 and at present it has 14 producer members including cooperatives and private cheese-makers. The fundamental aim that started its founding was the will to defend and protect the typicalness of a cheese whose origins are closely connected to the history and tradition of the Treviso territory.

It is exactly to safeguard a unique cheese in its territorial context that the Consortium has activated severe and constant monitoring along the whole production line in order to its quality. To this regard, both the farmers and the transformer dairies submit to a rigid production disciplinary and periodical analysis controls.

Furthermore, the Consortium acts as a reference point for the promotion and spreading of the Treviso Casatella, which has obtained acknowledgment of the Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) (Protected Designation of Origin).

The Casatella Trevigiana conquered its first prize in the "Qualità Buon'Italia" award, in the category of the Traditional Veneto Products.



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo lieve, latte e fresco.
Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

Lavorazione

Si porta il latte a circa 38 gradi, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 15 - 40 minuti a seconda delle caratteristiche del latte.

Dopo una prima rottura della cagliata e una fase di riposo di 45-50 minuti, si opera una seconda rottura (dimensione a noce).

Segue lenta agitazione della massa e spurgo per 10 minuti circa.

La massa viene successivamente estratta e posta in forme obbligatoriamente cilindriche, per separare il siero. La salatura avviene in salamoia con tempi variabili in funzione delle dimensioni delle forme, da 40 a 120 minuti.

Matura in 4-8 giorni e dopo confezionamento su incarto del Consorzio per la tutela è pronta al consumo.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Light aroma, milky and fresh.
Sweet taste, characteristic of milk, with slightly sour veins.

Processing

The milk is warmed to about 38°C, and liquid rennet is added. It curdles in 15-40 minutes depending on the characteristics of the milk. After a first breaking of the curd and a resting phase of 45-50 minutes, it is broken a second time (nut-size).

There then follows a slow stirring of the mass and draining for about 10 minutes.

The mass is then extracted and placed in obligatorily cylindrical moulds, to separate the whey. Salting is in brine with times varying according to the sizes of the moulds, from 40 to 120 minutes.

It matures in 4 to 8 days and after wrapping in paper of the Consorzio for the defence it is ready for consumption.



Consorzio per la tutela del formaggio CASATELLA TREVIGIANA DOP

Viale Sante Biasuzzi 20 - 31038 Paese (TV) - Tel. e Fax +39 0422 951480
info@casatella.it - www.casatella.it



CASATELLA

DOP TREVIGIANA

CASATELLA TREVIGIANA DOP

Stagionatura

Non si effettua, poiché va consumata fresca.

Maturing

It is not done because the cheese is consumed fresh.

Valori nutrizionali

Calorie/100g 290;
Umidità 50%; Grassi 18-25%;
Proteine superiori al 12%.
È formaggio tipico e originario del trevigiano, di vecchia tradizione contadina.
La denominazione sembra derivare da "Casa" o "Casada", per la diffusa preparazione, un tempo tipicamente domestica, col poco latte a disposizione della massaia.

Nutritional values

Calories/100g 290; Humidity 50%;
Fats 18-25%; Proteins over 12%.
It is a typical, original cheese of province of Treviso, of centuries-old country tradition.
The name seems to derive from "Casa" or "Casada" (House), for the diffuse preparation, once typically domestic, with the little milk available to the housewives.

Aspetto

Cilindrica, altezza da 5 a 6 cm, diametro da 8 (forma piccola) a 22 cm (forma grande), peso da 250 grammi a 2 kg.
Crosta assente, pasta bianca, morbida, cremosa, ammesse poche occhiature minute, profumo lieve, latteo, fresco, sapore dolce, con venature lievemente acidule.

Aspect

Cylindrical, side/height from 5 to 6 cm, diameter from 8 (small cheese) to 22 cm (large cheese), weight from 250 grams to 2 kg.
Crust absent, white paste, soft, creamy, only a few minute eyes admitted, light aroma, milky, fresh, sweet taste, with slightly sour veins.

Calendario e area di produzione

è prodotto tutto l'anno nell'intera provincia di Treviso.

Calendar and area of production

It is produced all year round in the entire province of Treviso.



CASATELLA TREVIGIANA DOP



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

**Caseificio F.lli Castellan snc
di Lorena e Tiziano**
Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422.759672



2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111

*Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.*

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV)
Tel. 0422.686200



Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)
Tel. 0438.795167



Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, costituito nel 1954, riunisce produttori, stagionatori e commercianti. Sue finalità sono la tutela e la promozione del Grana Padano DOP e della relativa denominazione in Italia e all'estero. Il Consorzio collabora quotidianamente con l'ente di certificazione CSQA affinché venga svolto l'importante e delicato incarico dell'apposizione dei marchi e dei contrassegni del formaggio Grana Padano DOP che ne attestano la conformità allo standard, nonché le funzioni di vigilanza sulla produzione e sul commercio del prodotto, a tutela del corretto uso della denominazione del marchio Grana Padano DOP.

Il Consorzio non ha finalità di lucro. Ha sede in Desenzano del Garda (BS). Tale collocazione, nelle immediate vicinanze del Lago di Garda, è in posizione particolarmente felice rispetto alla zona di produzione, che si estende lungo tutta la pianura Padana dal Piemonte al Veneto, toccando a Nord-Est la provincia di Trento, e a Sud alcune aree dell'Emilia Romagna.

The Consortium for the Defence

The Grana Padano Cheese Defence Consortium, incorporated in 1954, unites producers, cheese maturers and tradesmen. Its aims are to see to defending and promoting PDO Grana Padano Cheese and the corresponding name in Italy and abroad.

The Consortium collaborates daily with the certification body CSQA so that the delicate and important charge can be carried out and, that is, to put the PDO cheese marks and stamps on the Grana Padano to certify its conformity with the standards, as well as the functions of safeguarding the production and commerce of the product, in defence of the correct use of the name of the mark Grana Padano PDO.

The Consortium is non-profit making. Its headquarters are in Desenzano del Garda (BS). This placement in the vicinity of Lake Garda is in a particularly happy position compared to the production area, which extends along all the Po Valley Plain from Piedmont to Veneto, touching to the North-East the province of Trento, and to the south some areas of Emilia Romagna.



Consorzio per la tutela formaggio GRANA PADANO DOP

Via XXIV Giugno, 8 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Tel. +39 030 9109811 - Fax +39 030 9010487
info@granapadano.it - www.granapadano.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotta con coagulo acido misto, da latte di vacca.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Lavorazione

Il latte viene posto in caldaie e raggiunta la temperatura di circa 20° C si inietta una quantità di siero-innesto

programmata dal casaro.

Raggiunti i 31-33° C si procede all'aggiunta del caglio di vitello.

Il latte si trasforma così in formaggio attraverso la coagulazione, la rottura della cagliata e la cottura.

La pasta corrispondente ad una forma è poi tolta dalla caldaia e inserita nelle fascere.

Dopo due giorni le forme sono immerse in una soluzione di acqua e sale dove rimangono tra i 16 e i 25 giorni.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

A hard paste, half fat cheese, cooked and slowly matured, produced by mixed acid clot, made from cow's milk.

Aroma and taste of the paste are characteristic: fragrant, delicate.

Paste structure: finely granulous, radial scaly cracks.

Processing

The milk is placed in a boiler and when the temperature of about 20°C is reached, a quantity of whey priming, programmed by the cheese-maker, is injected. When 31-33°C is reached calf rennet is added.

The milk is thus transformed into cheese through curdling, breakage of the rennet and cooking.

The paste corresponding to a cheese is then removed from the boiler and put into the moulds.

After two days the moulds are immersed in a solution of water and salt where they remain for about 16-25 days.

GRANA PADANO DOP

Stagionatura

Il Grana Padano DOP stagiona almeno 9 mesi, ma sulle tavole di tutto il mondo arriva ben più maturo sino a 20 mesi e oltre.

Maturing

Grana Padano PDO is matured for at least 9 months, but it reaches tables all over the world much older, up to 20 months or more.

Valori nutrizionali

100 g di Grana Padano forniscono mediamente un valore energetico di 384 kcal (252 da lipidi e 132 da proteine), 1597 kJ (1048 da lipidi e 549 da proteine).

Nutritional values

100 g of Grana Padano supplies, on the average, an energy value of 384 kcal (252 from lipids and 132 from proteins), 1597 kJ (1048 from lipids and 549 from proteins).

Aspetto

Altezza: da 18 a 25 cm;
diametro: da 35 a 45 cm;
forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate;
crosta: da 4 a 8 mm; pasta: granulosa, bianca o paglierino;
sapore: fragrante, delicato, caratteristico;
peso: da 24 a 40 kg per forma.

Aspect

*Side/height: from 18 to 25 cm;
diameter: from 35 to 45 cm;
shape: cylindrical, side/height slightly convex or almost straight, faces flat, slightly edged;
crust: from 4 to 8 mm; paste: granulous, white or straw-coloured;
taste: fragrant, delicate, characteristic;
weight: from 24 to 40 kg per form.*

Calendario e area di produzione

Territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Biella, Verbania, Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Lodi, Cremona, Mantova a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del fiume Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza e Ravenna.

Calendar and area of production

Territory of the provinces of Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Turin, Vercelli, Biella, Verbania, Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Lodi, Cremona, Mantua on the left bank of the Po, Milan, Pavia, Sondrio, Varese, Trent, Padua, Rovigo, Treviso, Venice, Verona, Vicenza, Bologna on the right bank of the river Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza e Ravenna.



GRANA PADANO DOP

PRODUTTORE / PRODUCOR



PREMIO

AGRIFORM
ORO DEL TEMPO

1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR)
Tel. 045.7900472

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

**Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac**
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



**Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac**
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168



GRANA PADANO DOP

(oltre 20 mesi)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Camazzole sca
Carmignano di Brenta (PD)
Tel. 049.5957592



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191

*Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.*

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR)
Tel. 045.7900472



**Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac**
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



**Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac**
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio per la tutela del formaggio Montasio, senza finalità di lucro, nasce nel 1984 e come primo atto ha richiesto per il formaggio Montasio la Denominazione di Origine in sostituzione di quella Tipica accordata fin dal 1955. Il Consorzio oggi raggruppa 43 stabilimenti di produzione, 17 aziende di stagionatura e sono autorizzate a fornire il latte per la produzione del formaggio Montasio 1600 stalle situate nel Friuli Venezia Giulia e nel Veneto orientale. Nel Consorzio si riconosce pertanto tutta l'intera filiera del formaggio Montasio.

Il Consorzio nasce con lo scopo precipuo di tutelare la denominazione, di valorizzare la produzione e di diffondere la conoscenza delle sue caratteristiche specifiche sia sul mercato nazionale che all'estero. Il Consorzio svolge un'intensa attività di assistenza tecnica nei confronti degli associati al fine di favorire il miglioramento qualitativo della produzione, anche attraverso la collaborazione con Dipartimenti universitari. E' attivo, in collaborazione con gli Organi preposti dallo Stato, nel controllo e nella repressione di ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione del marchio, uso improprio degli stessi ed a tutti gli altri comportamenti vietati dalla legge. Collabora con l'ente incaricato di Certificare la DOP formaggio Montasio, CSQA Certificazioni di Thiene (VI) affinché vengano rispettate da tutta la filiera le Norme previste dal Disciplinare di Produzione.

Il Consorzio ha storicamente sede a Codroipo, nel medio Friuli e quindi nell'area maggiormente vocata all'agricoltura e alla zootecnia.

The Consortium for the Defence

The Montasio Cheese Protection Association is a non-profit organisation that was founded in 1984, and its first action was to request that Montasio receive Original Denomination recognition, rather than Typical Denomination that it had received in 1955. The Association now has 43 cheese dairies and 17 maturing companies as its members, and there are 1600 dairy farms that are authorised to supply the milk to make Montasio cheese, situated around Friuli Venezia Giulia and eastern Veneto. This means that the Association follows the entire production chain for Montasio cheese. The Association was founded with the chief aim to protect the denomination, to valorise production and to spread knowledge about the specific features of the cheese both at home and abroad.

The Association provides active technical assistance to all its members, to help improve production quality even further, including through the cooperation with University departments.

In cooperation with Government bodies, it takes an active part in controlling and suppressing all forms of abuse, unfair competition, brand imitation, improper brand use and any other conduct that is forbidden by law.

It cooperates with the appointed certification board for certifying Montasio DOP cheese, CSQA Certificazioni in Thiene (VI), to ensure that the entire chain respects the Standards laid down by the Production Regulations.

The Association's historic headquarters are in Codroipo, in the central Friuli region, which is the area with the best vocation for farming and cattle breeding.



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo delicato, lievemente erbaceo, latteo nel prodotto fresco, più intenso e aromatico da invecchiato.

Sapore dolce da fresco, gradevole e piccante se invecchiato.

Lavorazione

Si porta il latte crudo a 32-36°C, aggiungendovi latte-innesto più caglio liquido o in polvere di vitello. Coagula in 20+30 minuti. Dopo la rottura della cagliata, si cuoce a 42-48°C per circa 15 minuti. Dopodiché, la massa viene spurgata fino al punto desiderato, estratta con telo di lino o iuta e sistemata nelle fascere, ove viene pressata, rivoltandola 5 o 6 volte. La salatura si effettua generalmente in salamoia leggera (16-18%) per circa 2/3 giorni. Stagionatura di almeno 2 mesi a temperature superiori a +8°C e umidità 80-85% dove le forme vengono rivoltate più volte e sottoposte a periodica pulizia.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Delicate aroma, slightly grassy, milky in the fresh product, more intense and aromatic when aged. Taste: sweet when fresh, pleasant and tangy when aged.

Processing

The raw milk is raised to 32-36°C, adding starter-milk plus liquid or powder calf rennet. It coagulates in 20+30 minutes. After the curd is broken, it is cooked at 42-48°C for about 15 minutes. After that, the mass is drained to the desired point, extracted with a linen or jute cloth and placed in the moulds, where it is pressed, while being overturned 5 or 6 times. Salting is generally done in a weak brine (16-18%) for about 2/3 days. Maturing of at least 2 months at temperatures above +8°C and humidity at 80-85% where the moulds are turned various times and undergo periodical cleaning.



Consorzio per la tutela del formaggio MONTASIO DOP

Vicolo Resia 1/2 - 33030 Codroipo (UD) - Tel. +39 0432 905317 - Fax +39 0432 912052
info@formaggiomontasio.net - www.formaggiomontasio.net

MONTASIO DOP

Stagionatura

Da un minimo di 2 mesi
a 24 mesi ed oltre.

Maturing

From a minimum of 2 months
to 24 months and more

Valori nutrizionali

A seconda della stagionatura, il
formaggio Montasio apporta da
360 a 420 kcal / 100 g di prodotto.

Nutritional values

Depending on the maturing,
Montasio cheese contains from
360 to 420 kcal / 100 g of product.

Aspetto

Altezza: cm 8;
diametro: cm 30-35;
forma: cilindrica;
crosta: appena accennata
a due mesi;
pasta: compatta,
elastica o adatta alla grattugia;
grasso: sostanza secca minimo 40%;
peso: 6/8 kg.

Aspect

Side/height: cm 8;
diameter: cm 30-35;
shape: cylindrical;
crust: just a hint at 2 months;
paste: compact,
elastic or suitable for grating;
fat: dry substance minimum 40%;
weight: 6/8 kg.

Calendario e area di produzione

Prodotto tutto l'anno, con
diminuzione in estate, nel Friuli
Venezia Giulia, nel Veneto orientale
nelle province di Belluno e Treviso
e in alcune aree delle province
di Padova e Venezia.

Calendar and area of production

Produced throughout
the year, with a
diminution in summer.
In Friuli Venezia
Giulia, in Eastern
Veneto in the
provinces
of Belluno
and
Treviso
and in
some areas
of the provinces
of Padua and Venice.



MONTASIO DOP FRESCO

(2 - 5 mesi)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Summaga scpa
Portogruaro (VE)
Tel. 0421.205197



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo scpa
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111

*Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.*

PRODUTTORE / PRODUTOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)
Tel. 0438.585324



Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)
Tel. 0438.795167



Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422.768734



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



MONTASIO DOP MEZZANO (5 - 10 mesi)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE)
Tel. 0421.205197



2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)
Tel. 0438.585324



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

**Latteria San Giacomo
di Veglia sca**
Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438.500370

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)
Tel. 0438.795167



**Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca**
Tarzo (TV)
Tel. 0438.586235



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



MONTASIO DOP STAGIONATO (oltre 10 mesi)

1° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane sspa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)
Tel. 0438.795167



2° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355

Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE)
Tel. 0421.205197



3° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)
Tel. 0438.585324

Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)
Tel. 0438.586235



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Il Consorzio di Tutela

Tipico della tradizione casearia della zona montana della provincia di Verona, ed in particolare dei fertili pascoli della Lessinia, il Monte Veronese sembra avere origini risalenti al Medioevo. Infatti, ancora prima dell'anno mille, era considerato una preziosa merce di scambio in sostituzione della moneta. Il termine "Monte" fa probabilmente riferimento alla tecnica di produzione, in cui il latte che veniva cagliato proveniva da più mungiture. La tecnica di produzione si perfezionò un paio di secoli dopo con l'arrivo dei Cimbri, popolazione di provenienza tedesca, che si insediò sui monti della Lessinia, allora disabitati, avviando una florida attività caseario-pastorale, la cui importanza è comprovata dal minuzioso controllo esercitato sulla stessa da chi detenne il potere economico e politico nei secoli successivi, come dimostrano gli statuti del periodo comunale, ovvero gli abati di San Zeno e Santa Maria in Organo prima e la Repubblica di Venezia poi.

The Consortium for the Defence

Typical of the cheese-making tradition of the mountain areas of the province of Verona, and in particular of the fertile Lessinia pastures, Monte Veronese cheese seems to have origins dating back to medieval times. Indeed, even before the year 1000, it was considered a precious barter commodity used instead of money. The term "Monte" probably refers to the production technique, in which the milk to be curdled came from more than one milking. The production technique was perfected a few centuries later with the arrival of the Cimbrians, a Germanic people that settled on the Lessinia mountains, uninhabited at the time; they started a florid dairy-pastoral activity, the importance of which is proved by the minute control exerted on it by those who held the economic and political power in the centuries which followed, as demonstrated by the statutes of the communal period, or the abbots of San Zeno and Santa Maria in Organo before and the Republic of Venice afterwards.



Consorzio per la tutela del formaggio MONTE VERONESE DOP
Vicolo Mattielli, 11 - 37038 Soave (VR) - Tel. +39 045 6199054 - Fax +39 045 6199054
info@monteveronese.it - www.monteveronese.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Il Monte Veronese a "latte intero" ha un sapore delicato e gradevole, di fermenti lattici e di panna. Il Monte Veronese "d'alleva" è di gusto più marcato e saporito, di una fragranza tipica del formaggio stagionato, tende ad essere leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura.

Lavorazione

Prodotto esclusivamente con latte di vacca con aggiunta di fermenti lattici autoctoni e caglio. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maggior parte dei caseifici produce il Monte Veronese con latte crudo.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Monte Veronese a "latte intero" (full cream milk) has a delicate and pleasant taste, of lactic ferments and cream. Monte Veronese "d'alleva" has a more marked savoury taste, the typical fragrance of a mature cheese, with a tendency to becoming slightly strong as the maturing continues.

Processing

Produced exclusively with cow's milk with the addition of autochthonous lactic ferments and rennet. Dry salting or in brine. Most cheese-making factories produce Monte Veronese with raw milk.



MONTE VERONESE DOP

Stagionatura

Monte Veronese D.O.P. "latte intero", formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, intero, crudo o pastorizzato. La stagionatura varia da un minimo di 25 giorni ad un massimo di 60, il peso da 7 a 10 kg. Monte Veronese D.O.P. "d'allevato mezzano", formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, parzialmente scremato. La stagionatura varia da 3 a 6 mesi, il peso da 6 a 9 kg. Monte Veronese D.O.P. "d'allevato vecchio", formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, parzialmente scremato. La stagionatura minima è di circa un anno. Il peso varia da 6 a 9 kg.

Maturing

Monte Veronese P.D.O. "latte intero" (full cream milk), cheese made from a half-cooked paste, produced exclusively with cow's milk, full cream, raw or pasteurised. Maturing varies from a minimum of 25 days to a maximum of 60, the weight from 7 to 10 kg. Monte Veronese P.D.O. "d'allevato mezzano" (d'allevato half mature), cheese made from a half-cooked paste, produced exclusively with cow's milk, partly skimmed. Maturing varies from 3 to 6 months, the weight from 6 to 9 kg. Monte Veronese P.D.O. "d'allevato vecchio" (d'allevato matured), cheese made from a half-cooked paste, produced exclusively with cow's milk, partly skimmed. Minimum maturing is about a year. The weight varies from 6 to 9 kg.

Caratteristiche nutrizionali

Molto digeribile. Contiene proteine, calcio e fosforo. I processi di produzione di questo formaggio, pur sviluppandosi con continuità, hanno mantenuto invariate nei secoli le caratteristiche tradizionali. Ma per capire appieno la rapida diffusione che il Monte Veronese ebbe sin dall'inizio bisogna anche guardare al territorio nel quale esso cominciò ad essere prodotto, la Lessinia, dove la favorevole distribuzione altimetrica della zona, l'ottima composizione floristica dei prati e dei pascoli con la loro naturale fertilità, conferiscono al prodotto una tipicità irreperibile in altre zone.

Nutritional information

Very digestible. It contains proteins, calcium and phosphorus. The production processes of this cheese, even though developing with certain continuity, have maintained the traditional characteristics unvaried over the centuries. But to fully understand the rapid spreading that Monte Veronese had right from the start one must look at the territory where it was first produced, Lessinia, where the favourable height distribution of the area, the excellent composition of the flora of the meadows and the pastures with their natural fertility, makes it so peculiar to this area that it is unavailable in other areas.

Aspetto

È di forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo piano o leggermente convesso che va dai 6 a 11 cm, il peso varia da 6 ai 10 kg. Sulla faccia superiore della forma troviamo l'etichetta che riporta il marchio del Consorzio, la tipologia del formaggio, il nome del produttore e del numero del caseificio. Sullo scalzo è impresso nella crosta tutto attorno il nome "Monte Veronese".

Aspect

It is cylindrical with almost flat faces with the side/height flat or slightly convex ranging from 6 to 11 cm, its weight varying from 6 to 10 kg. The upper face of the cheese bears the label with the mark of the Consortium, the type of cheese, the name of the producer and the number of the cheese-making factory. In the crust of the side, impressed all around is the name "Monte Veronese".

Calendario e area di produzione

È prodotto tutto l'anno nella parte settentrionale della provincia di Verona, nella zona montuosa della Lessinia e del Monte Baldo.

Calendar and area of production

Produced throughout the year in the northern part of the province of Verona, in the mountainous Lessinia and Monte Baldo areas.



PRODUTTORE / PRODUTOR

MONTE VERONESE DOP

LATTE INTERO (25 - 45 giorni)

Caseificio Artigianale
Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)
Tel. 045.6550285



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Menegazzi di
Menegazzi Roberto & C. sas
Erbezzo (VR)
Tel. 045.7075008

Giulia snc di Lavarini G. e R. & C.
Sant'Anna d'Alfaedo (VR)
Tel. 045.7532575



2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Achille snc di
Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR)
Tel. 045.7835549

La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Casearia Albi sas
di Albi Alfonso & C.
Velo Veronese (VR)
Tel. 045.6519031

Lessini srl
Roverè Veronese (VR)
Tel. 045.6516028



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



8 Marzo sca
Sant'Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354



MONTE VERONESE DOP

D'ALLEVO MEZZANO

(3 - 6 mesi)

1° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Artigianale
Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)
Tel. 045.6550285

PRODUTTORE / PRODUTOR

Casearia Albi sas
di Albi Alfonso & C.
Velo Veronese (VR)
Tel. 045.6519031



2° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Achille snc di
Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR)
Tel. 045.7835549

Giulia snc di Lavarini G. e R. & C.
Sant'Anna d'Alfaedo (VR)
Tel. 045.7532575



3° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052

Lessini srl
Roverè Veronese (VR)
Tel. 045.6516028



MONTE VERONESE DOP

D'ALLEVO VECCHIO

(oltre 12 mesi)

1° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Casearia Albi sas
di Albi Alfonso & C.
Velo Veronese (VR)
Tel. 045.6519031

2° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Artigianale
Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)
Tel. 045.6550285

3° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Achille snc di
Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR)
Tel. 045.7835549

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Achille snc di
Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR)
Tel. 045.7835549



Caseificio Artigianale
Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)
Tel. 045.6550285



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo latteo e aromatico da giovane, che si accentua con note di fiori e fieno da maturo ed invecchiato. Sapore dolce e delicato nel "fresco", che con la maturazione diventa progressivamente intenso e corposo, mai piccante.

Lavorazione

Al latte vaccino vengono aggiunti, oltre al caglio, un "lattoinnesto" e un "siero innesto" specifici, prodotti in loco rispettivamente da latte crudo e da siero di lavorazione, contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni, che conferiscono al prodotto le specifiche proprietà organolettiche. Alla cottura della cagliata e formatura negli stampi segue la salatura per immersione delle forme in soluzione di acqua e sale ed infine la stagionatura.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Milky and aromatic scent when fresh, its fragrance grows with notes of flowers and hay as it matures and ages. Sweet and delicate flavour when "fresh", becoming progressively stronger and whole as it ages, ever piquant.

Processing

Beyond the rennet, specific "lattoinnesto" and "siero innesto" cultures are added to the cow's milk, by-products respectively of the raw milk and the processing serum, containing ferments belonging to local bacteria families that confer the product its particular organoleptic characteristics. After curd cooking and moulding starts the salting stage whereby the form is immersed in a solution of water and salt to finally reach the maturation process.

lattebusche

Promotore richiesta riconoscimento D.O.P. - Lattebusche S.c.a.
Via Nazionale 59 - 32030 Busche (BL) - Numero Verde 800-854041
info@lattebusche.it - www.formaggiopiave.it



PIAVE

Stagionatura

Il formaggio Piave viene distribuito in tre stagionature principali, oltre ad una "Selezione" e ad un "Riserva":

- fresco (stagionatura 20-60 giorni)
- mezzano (stagionatura 60-180 giorni)
- vecchio (stagionatura oltre 180 giorni)
- vecchio "Selezione Oro" (oltre 12 mesi)
- vecchio "Gran Riserva" (oltre 18 mesi)

Maturing

Piave cheese is distributed in three main maturity levels, beyond the special "Selection" and "Reserve":

- fresh (20-60 days aging)
- semi-mature (60-180 days aging)
- mature (aging beyond 180 days)
- mature "Selection Gold" (aging beyond 12 months)
- mature "Big Reserve" (aging beyond 18 months)

Valori nutrizionali

Piave Fresco (100 g):

Grasso g 33 +/- 4;
Proteine g 24 +/- 4;
Energia kcal 394; Calcio mg 700

Piave Mezzano: (100 g):

Grasso g 34 +/- 4;
Proteine g 25 +/- 4;
Energia kcal 408; Calcio mg 750

Piave Vecchio (100 g):

Grasso > 35 g;
Proteine > 26 g;
Energia kcal 422; Calcio mg 850

Nutritional values

Fresh Piave (100 g):

Fat 33 +/- 4;
Proteins g 24 +/- 4;
Energy 394 kcal; Calcium 700 mg

Semi-mature Piave (100 g):

Fat 34 +/- 4;
Proteins g 25 +/- 4;
Energy 408 kcal; Calcium 750 mg

Mature Piave (100 g):

Fat > 35 g;
Proteins > 26 g;
Energy 422 kcal; Calcium 850 mg

Aspetto

Il Piave è un formaggio a pasta cotta, duro e stagionato. Di forma cilindrica, con diametro di 30/34 cm, scalzo (altezza) di 6/10 cm e 5/7 kg di peso. Caratteristiche sensoriali: Crosta: tenera e chiara nella tipologia "fresco", aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione tendente all'ocra nella tipologia "vecchio" - "vecchio Selezione Oro" e "vecchio Gran Riserva". Pasta: compatta e caratterizzata dall'assenza di occhiatura. Si presenta bianca ed elastica nella tipologia "fresco" mentre assume una colorazione giallo paglierino e una consistenza più asciutta, granulosa e friabile nelle stagionature più avanzate.

Aspect

The Piave is a cooked curd cheese, consistent and well aged. Of cylindrical shape, with diameter of 30/34 cm, slightly convex sides (height) of 6/10 cm and 5/7 kg of weight. Organoleptic features: Rind: smooth and pale in the "fresh" category, increasing its thickness and consistency as it matures further, becoming harder as its colour changes hue to ochre in the "mature" - mature "Selezione Oro" and mature "Gran Riserva". Paste Texture: compact and characterized by the absence of small irregular holes. White in colour and of elastic consistency in the "fresh" category, it shows a pale straw yellow colour and a drier consistency, flaky and friable in the more advanced stages of aging.

Calendario e area di produzione

Il formaggio PIAVE viene prodotto e stagionato in provincia di Belluno, con latte raccolto nella stessa provincia.

Calendar and area of production

The cheese Piave is produced and matured in the province of Belluno, with milk collected in the same province.





PIAVE DOP

(Fresco, Mezzano, Vecchio, Vecchio Selezione Oro, Vecchio Riserva)

*NB: il Piave DOP Fresco, è stato valutato nella categoria Pasta Semidura.
Il Piave DOP Mezzano e Vecchio sono stati valutati nella categoria Pasta Dura.*



PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana, organismo volontario nato nel 1975, non persegue scopi di lucro e svolge le seguenti attività: tutela e vigila sulla produzione e il commercio della D.O.P. formaggio Provolone Valpadana e sull'uso della sua denominazione; promuove iniziative per salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio ed a tutti gli altri comportamenti vietati dalla legge; promuove la conoscenza del formaggio D.O.P. Provolone Valpadana in tutti i mercati ed organizza e controlla il corretto svolgimento di attività formative; valorizza e cura gli interessi generali della D.O.P.; svolge attività di sviluppo e ricerca per favorire il perfezionamento produttivo ed il miglioramento qualitativo; esplica attività di assistenza lungo tutta la propria filiera.

The Consortium for the Defence

The Provolone Valpadana Consorzio di Tutela, a voluntary organ founded in 1975, is a non-profit organisation and carries out the following activities: Defence and control of the production and commercialisation of the P.D.O. cheese Provolone Valpadana and on the use of its name; it promotes initiatives for safeguarding the typicalness and peculiar character and all other behaviour prohibited; it promotes the knowledge of the P.D.O. Provolone Valpadana cheese in all markets and organises and controls the correct execution of the training activities; it valorises and looks after the general interests of the P.D.O.; it carries out developmental and research activities to favour production perfection and its qualitative improvement; it also carries out assistance along its whole production chain.



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Tipologia dolce: profumo e sapore delicato, dolce.
Tipologia piccante: profumo intenso, lievemente pungente; sapore pronunciato e piccante, caratteristico.

Lavorazione

Si porta il latte intero a temperatura di circa 37°C e vi si aggiunge siero-innesto naturale. Grazie all'uso del caglio liquido di vitello o in pasta di capretto e/o agnello (che caratterizza il gusto finale del formaggio - dolce o piccante) il latte coagula in 15 minuti circa. Dopo la rottura della cagliata e la successiva cottura, la massa caseosa (pasta), viene lasciata fermentare naturalmente per circa 4 ore, acquisendo consistenza. Si procede quindi alla filatura della pasta con acqua calda circa a 70°C, cui segue la formatura. Al termine le forme vengono raffreddate e passano alla salatura che si effettua per bagno in salamoia. Tolte dal sale le forme vengono fatte asciugare e poste in idonei magazzini di stagionatura.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Type: sweet: aroma and taste are delicate, sweet.
Strong type: intense aroma, slightly pungent; pronounced taste, e strong, characteristic.

Processing

Full cream milk is warmed to about 37°C and natural starter-primer whey is added. Thanks to the use of liquid calf rennet or kid and/or lamb rennet paste (which characterises the final taste of the cheese - sweet or strong) the milk curdles in about 15 minutes. After the curd is broken and the subsequent cooking, the caseous mass (paste), is left to ferment naturally for about 4 hours, while it acquires consistency. Then the process goes on to the "threading" of the paste with hot water at about 70°C, followed by the moulding. At the end the moulds are cooled and the cheeses pass on to salting in a brine bath. When they are removed from the brine they are left to dry and placed in suitable stores for maturing.



CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

Piazza Marconi, 3 - 26100 Cremona - Tel. +39 0372 30598 - Fax +39 0372 457078
segreteria@provolonevalpadana.it - www.provolonevalpadana.it

PROVOLONE VALPADANA DOP

Stagionatura

Effettuata in ambienti idonei per temperatura (max 18 °C) ed umidità (max 90% u.r.), all'interno della zona di produzione.

Formati dal peso inferiore a 4 kg: minimo 10 giorni.

Formati oltre i 10 kg (solo per la tipologia piccante): non meno di 90 giorni.

Maturing

This is carried out in environments with suitable temperatures (max 18 °C) and humidity (max 90% r.h.), in the production area.

Cheeses with a weight of less than 4 kg: minimum 10 days.

Cheeses with a weight of over 10 kg (only for the strong type): not less than 90 days.

Valori nutrizionali

Provolone dolce breve stagionatura: (100 g) energia 347,5 Kcal

Provolone piccante media-lunga stagionatura: (100 g) energia 375 Kcal

Nutritional values

Sweet Provolone, brief maturing: (100 g) energy 347,5 Kcal

Strong Provolone medium-long maturing: (100 g) energy 375 Kcal

Aspetto

La caratteristica del Provolone Valpadana è la molteplicità delle forme ed in particolare: a salame (pancetta / pancettone), a melone (mandarino / mandarone), tronco-conica (gigante / gigantino), a pera, anche sormontata da testolina sferica (fiaschetto).

Aspect

The characteristic of the Provolone Valpadana is the innumerable cheeses and in particular: with salami (belly bacon / belly), melon (mandarin / mandarone - large mandarin), truncated cone (giant / gigantino-small giant), pear, even surmounted with a spherical head (fiaschetto).

Calendario e area di produzione

Prodotto tutto l'anno, dalla capitale Cremona si irradia sulle intere province di Brescia, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo e Padova nonché in alcuni comuni di Bergamo, Mantova, Lodi e Trento.

Calendar and area of production

Produced all year round, from the capital, Cremona, it spreads out to the entire provinces of Brescia, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo and Padua as well as some municipalities of Bergamo, Mantua, Lodi and Trent.



PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE O PICCANTE



PREMIO DI CATEGORIA PROVOLONE VALPADANA DOP Dolce

PRODUTTORE / PRODUCOR

Zogi srl
Monte di Malo (VI)
Tel. 0445.602001

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI)
Tel. 0444.685451



PREMIO DI CATEGORIA PROVOLONE VALPADANA DOP Piccante

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI)
Tel. 0444.685451

Zogi srl
Monte di Malo (VI)
Tel. 0445.602001





I FORMAGGI TIPICI IN CONCORSO

THE TYPICAL CHEESES COMPETING



MALGA - FRESCO
(alpeggio 2010)

MALGA - VECCHIO
(alpeggio 2009 e antecedenti)

FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE

FORMAGGIO TIPICO VENETO - *TYPICAL VENETO CHEESE*

Morlacco
DEL GRAPPA

Antico formaggio di origine balcanica. La sua lavorazione particolare si deve ad una popolazione nomade, i morlacchi, insediatisi attorno al 1400 sul monte Grappa. Formaggio unico nel suo genere.

A centuries-old cheese of Balkan origin. Its peculiar processing is attributed to a nomadic people, the Morlachs, who settled on Mount Grappa in the 1400's. A cheese unique in its kind.



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo marcato e caratteristico, latteo, con note erbacee, che si accentua e si fa molto intenso con la stagionatura. Sapore salato, aromatico, leggermente acidulo.

Lavorazione

Si porta il latte, parzialmente scremato per affioramento, a 35-40 gradi, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 15-25 minuti. Dopo la coagulazione si opera la rottura della cagliata (dimensione a noce). Segue una fase di sosta, in cui avviene il deposito della massa, per 10-20 minuti circa. La cagliata viene successivamente estratta e posta in ceste di vimini o in forme cilindriche. A spurgo avvenuto, si procede alla sformatura. La salatura è a secco, su entrambi i piatti. Maturazione minima di 7 giorni.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Marked and characteristic aroma, milky, with grassy notes, that becomes accentuated and more intense with maturing. Salty taste, aromatic, slightly sourish.

Processing

The milk is partly skimmed by surfacing, and is then warmed to 35-40° C, liquid rennet also being added. It curdles in 15-25 minutes. After curdling the curd is broken (nut-sized clods). There follows the resting phase, while the mass deposits, for about 10-20 minutes. The curd is then extracted and placed in wicker baskets or in cylindrical moulds. Once drained, shaping is done. Dry salting is done on both flat sides. Minimum maturing of 7 days.

MORLACCO DEL GRAPPA

Stagionatura

L'eventuale stagionatura, in locali appositi di malga, raggiunge al massimo i 5 mesi.

Maturing

Any maturing, in special malga rooms, is at most 5 months.

Valori nutrizionali

Calorie/100g: 350; Umidità. 40-50%; Grassi: 15-25%; Proteine. 13-25%. La denominazione appare derivare dalla popolazione Morlacca, pastori di origine Dalmata insediati sul massiccio del Monte Grappa. Le caratteristiche organolettiche lo rendono unico ed inconfondibile.

Nutritional values

Calories/100g: 350; Humidity 40-50%; Fats: 15-25%; Proteins. 13-25%. The name seems to derive from the Morlach people, shepherds of Dalmatian origin who settled in the Mount Grappa Massif. The organoleptic characteristics make it unique and unmistakable.

Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 7 a 12 cm, diametro da 30 a 50 cm, peso da 4 a 8 kg. Crosta rigata, appena percepibile da fresco, di colore bianco, che con la stagionatura acquista maggiore consistenza e assume colore da paglierino ad aranciato. Pasta molle, inizialmente friabile, poi morbida, di colore bianco, tendente all'avorio, occhiatura piccola, sparsa.

Aspect

Cylindrical cheeses side/height from 7 to 12 cm, diameter from 30 to 50 cm, weight from 4 to 8 kg. Crust scored, just perceptible when fresh, white which acquires greater consistency with maturing and takes on a straw to orangy colour. Soft paste, initially crumbly, then soft, white, tendency to ivory, small, sparse eyes.

Calendario e area di produzione

E' prodotto esclusivamente durante la stagione di alpeggio, nella zona del Massiccio del Grappa.

Calendar and area of production

It is produced exclusively during the summer pasture season,

In the area of The Massiccio del Grappa (Mount Grappa Massif).



MORLACCO DEL GRAPPA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Andreatta Ivan
Solagna (VI)
Malga Gasparini
Cell. 320.9107277



1° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Signor Mirco
Borso del Grappa (TV)
Malga Archeson
Tel. 0423.561357

Az. Agr. Carraro
Giovanni e Mario ss
Borso del Grappa (TV)
Malga Meda
Tel. 0423.529237



2° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Soc. Agr. Quinto Andreatta ss
Paderno del Grappa (TV)
Malga Coston da Quinto
Tel. 0423.53660

Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)
Tel. 0424.411545



3° Classificato



PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Carraro Giovanni e Mario ss
Borso del Grappa (TV)
Malga Meda
Tel. 0423.529237

Caseificio Montegrappa srl
Crespino del Grappa (TV)
Tel. 0423.930674



PRODUTTORE / PRODUTOR



**Formaggio di Speloncia
di Secco Denis**
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080



**Formaggio di Speloncia
di Secco Denis**
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



**Malga Sociale
Monte Asolone sca**
Pove del Grappa (VI)
Tel. 0424.550108

PRODUTTORE / PRODUTOR



Soc. Agr. Quinto Andreatta ss
Paderno del Grappa (TV)
Malga Coston da Quinto
Tel. 0423.53660



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



FORMAGGIO TIPICO VENETO - *TYPICAL VENETO CHEESE*

MALGA FRESCO E MALGA VECCHIO

E' tradizione nella montagna veneta portare gli animali in quota per usufruire dei pascoli estivi. Nelle casere di montagna, chiamate Malghe, i pastori d'estate trasformano direttamente il latte creando il cosiddetto "Formaggio di Malga".

It is a tradition in the Veneto mountains to take the animals to pasture high up to make use of the summer pastures. During the summer, in the mountain casere, called Malghe (temporary alpine huts), the herdsmen transform the milk directly creating the so-called "Formaggio di Malga" (Malga cheese).



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo marcato e aromatico, con sentori di fiori e fieno. Sapore sapido che diventa più intenso e piccante con l'avanzare della maturazione.

Lavorazione

Si porta il latte, parzialmente scremato per affioramento, a circa 40° C, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 20-25 minuti. Dopo la coagulazione e una fase di riposo di 20-30 minuti, si opera la rottura della cagliata (dimensione a chicco di mais). Segue una lenta agitazione della massa e cottura a 48-50° C, quindi si lascia depositare completamente. La massa viene estratta con tele e posta in forme cilindriche, attuando una lieve pressatura per separare il siero. La salatura avviene in salamoia per 4-5 giorni.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Aroma: marked and aromatic, with hints of flowers and hay. Sapid milk taste initially, more intense and strong as ripening advances.

Processing

The milk is partly skimmed by surfacing, and is then warmed to 40°C, liquid rennet also being added. It curdles in 20-25 minutes. After curdling and a resting phase of 20-30 minutes, the curd is broken (corn-sized clods). There follows slow stirring of the mass and cooking at 48-50°C, then it is left to deposit completely. The mass is extracted with cloths and placed in cylindrical cheese moulds and a presser lever is operated to extract the whey. Salting in brine for 4-5 days.

MALGA FRESCO E MALGA VECCHIO

Stagionatura

L'invecchiamento può protrarsi anche oltre l'anno.

Valori nutrizionali

Calorie/100g 350-460
Umidità 40% massimo,
Grassi 27% minimo,
Proteine superiori al 20%.
Si tratta di formaggi tipici di montagna. La denominazione deriva da "Malga", il luogo di lavorazione.

Maturing

Aging can go on for even over a year.

Nutritional values

Calories/100g 350-460
Humidity 40% maximum,
Fats 27% minimum,
Proteins greater than 20%.
Si These are typical mountain cheeses.
The name derives from "Malga", the place of processing.

Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm, peso da 2,5 a 5 kg.
Crosta liscia, asciutta e pulita, pasta semidura, granulosa col protrarsi dell'invecchiamento, di colore paglierino chiaro, nel tempo più intenso, occhiature medio piccole sparse.

Aspect

Cylindrical cheeses, side/height from 5 to 8 cm, diameter from 25 to 30 cm, weight from 2,5 to 5 kg.
Crust smooth, dry and clean, semi-hard paste, granulose as aging continues, light straw-coloured, becoming more intense with time, eyes medium small and sparse.

Calendario e area di produzione

È prodotto esclusivamente durante la stagione di alpeggio, nelle zone montane del Veneto.

Calendar and area of production

It is produced exclusively during the summer pasture season, in mountainous areas of the Veneto.



MALGA FRESCO

ALPEGGIO 2010

PRODUTTORE / PRODUTOR

**Agriturismo Malga Col Toront
di Tormen Renzo**
Loc. Col Toront - Nevegal (BL)
Tel. 0437.925287



1° Classificato

ALPEGGIO 2010

PRODUTTORE / PRODUTOR

**Agriturismo Malga Col Toront
di Tormen Renzo**
Loc. Col Toront - Nevegal (BL)
Tel. 0437.925287



Malga Gasparini
Az. Agr. Andreatta Ivan
Solagna (VI)
Cell. 320.9107277



2° Classificato

MALGA FRESCO NOVEZZA ALPEGGIO 2010

PRODUTTORE / PRODUTOR

La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



Malga Framont
Az. Agr. Frigimelica Carlo
Agordo (BL)
Tel. 0437.294435



3° Classificato

BASTARDO DEL GRAPPA - MALGA FRESCO (2010)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Sociale
Monte Asolone sca
Pove del Grappa (VI)
Tel. 0424.550108



Malga Mariech
Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423.981358



PRODUTTORE / PRODUTOR



Malga Budui
Fattoria La Dolza di Curto Giancarlo
Follina (TV)
Tel. 0438.975550



Malga La Grava
Az. Agr. Lena Ezio
Zoppè di Cadore (BL)



Malga Valles Alto
Az. Agr. Pescosta Nicola
Loc. Valles Alto - Falcade (BL)
Tel. 0437.592074



Malga Col Serai
Az. Agr. Pistorello Mario
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.542074

PRODUTTORE / PRODUTOR



Malga Archeson
Az. Agr. Signor Mirco
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.561357



8 Marzo sca
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354



Malga Ciapela
Società Agricola Miola
di Miola Gianni e C. ss
Rocca Pietore (BL)
Tel. 0437.62611



Malga Ciapela
Società Agricola Miola
di Miola Gianni e C. ss
Rocca Pietore (BL)
Tel. 0437.62611

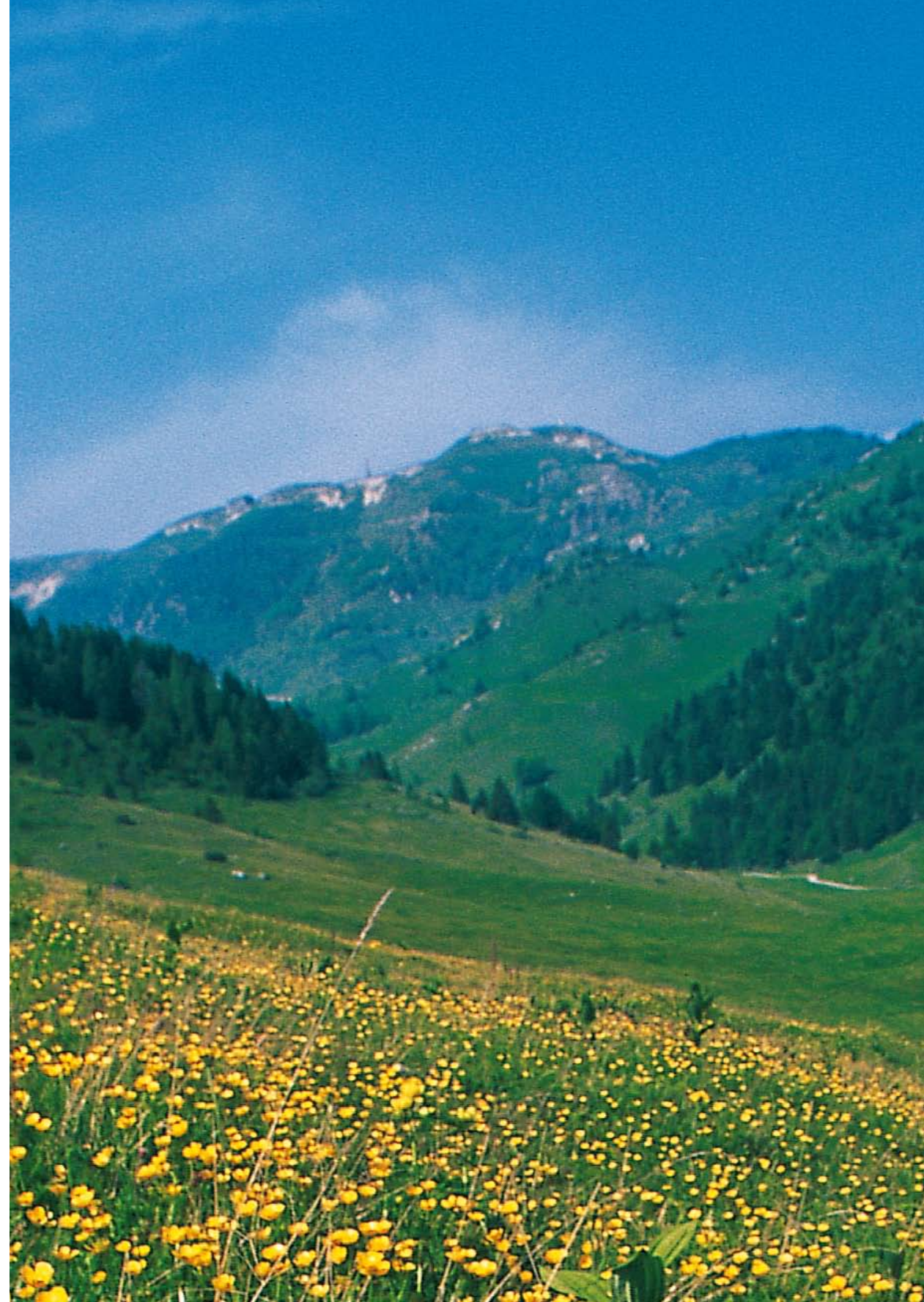
Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



Malga Monte Novegno
Zurna Fiorenzo & C. Società Agricola
Pozzeleone (VI)
Tel. 0444.462164



MALGA VECCHIO

ALPEGGIO 2009 E ANTECEDENTI

PRODUTTORE / PRODUTOR



Malga Novezza
La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



Malga Mure
Az. Agr. Ceccato ss
di Panizzon Afra
Paderno del Grappa (TV)
Tel. 0423.538470



Malga Mariech
Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423.981358



1° Classificato

BASTARDO STAGIONATO DEL NOVEGNO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Monte Novegno
Zurna Fiorenzo & C. Società Agricola
Pozzeleone (VI)
Tel. 0444.462164



2° Classificato

MALGA 12 MESI

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Framont
Az. Agr. Frigimelica Carlo
Agordo (BL)
Tel. 0437.294435



3° Classificato

BASTARDO DEL GRAPPA - ALPEGGIO 2009

Malga Sociale
Monte Asolone sca
Pove del Grappa (VI)
Tel. 0424.550108

FORMAGGIO TIPICO VENETO - *TYPICAL VENETO CHEESE*

FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE

Questo tipo di affinatura nasce dal connubio tra due produzioni eccellenti del nostro territorio, il formaggio ed il vino, e dalla storia dei nostri contadini del primo '900.

This kind of refinement stems from the union between two excellent productions of our territory, cheese and wine, and from the history of our farmers of the early 20th century.



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo fragrante aromatico, lievemente di vino, che accompagna gradevolmente gli aromi tipici del formaggio affinato. Sapore aromatico, più o meno piccante, molto invitante, del tutto particolare, con note marcate di vino utilizzato per l'ubriacatura.

Lavorazione

La peculiarità del prodotto deriva dall'affinamento e dalla maturazione attuati con metodiche particolari, secondo un procedimento consolidato nel tempo, che prevede l'immersione delle forme in vinaccia con mosto e/o vino.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Fragrant and aromatic, with a hint of wine, that goes well with the typical aromas of refined cheeses. Aromatic taste, more or less sharp, very inviting, very peculiar, with marked notes of wine used for the drunkening.

Processing

The peculiarity of the product derives from the refining and ripening carried out with particular methods, according to a procedure consolidated over the centuries, which considers soaking the cheeses in rape with must and/or wine.

FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE

Stagionatura

Da un minimo di 60 giorni ad oltre un anno

Maturing

From a minimum of 60 days to over a year.

Valori nutrizionali

Calorie/100g 400-450, Umidità 40% massimo, Grassi 32% minimo, Proteine superiori al 23%. Produzione tipica del trevigiano che avrebbe trovato origine durante la prima guerra mondiale. Per nascondere le forme, gli agricoltori della zona del Piave, sembra avessero provveduto a coprirle con uno strato di vinacce della recente vinificazione. Estratte in segreto le forme, queste apparvero diverse nell'aspetto dai formaggi d'origine e dotate di qualità intrinseche molto pregevoli, tanto che, l'ubriacatura si tramandò ed affermò sempre più.

Nutritional values

Calories/100 g: 400-450, Humidity 40% maximum, Fats 32% minimum, Proteins over 23%. Typical Treviso production that seems to have originated during World War I. To hide the cheeses, it seems the farmers of the area of the Piave valley, covered them with a layer of rape from recent wine-making. When the cheeses were extracted, in great secrecy, their aspect appeared different from the original cheeses and with outstanding intrinsic qualities, to the point that the "drunkening" (ubriacatura) was handed down and asserted itself more and more.

Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm, peso da 2,5 a 5 kg. Crosta sempre presente, di colore da giallo paglierino ad aranciato se le vinacce, il vino ed il mosto in cui avviene l'immersione derivano da uve bianche, da violetto paonazzo a viola scuro se vengono utilizzati vinacce, vino e mosto di uve rosse.

Aspect

Cylindrical cheeses, side/height from 5 to 8 cm, diameter from 25 to 30 cm, weight from 2,5 to 5 kg. Crust always present, colour ranging from strawish yellow to orange if the rape, wine and must in which the soaking is done derives from white grapes, from purplish violet to dark violet if rape, wine and must come from red grapes.

Calendario e area di produzione

L'affinamento avviene durante il periodo appena successivo alla vendemmia. E' prodotto nell'intera provincia di Treviso ed in alcune località del Veneto.

Calendar and area of production

Refining is carried out in the period immediately after grape picking. It is produced in the entire Province of Treviso and in some Veneto towns.



FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE



1° Classificato

CAPRA UBRIACO AL TRAMINER

PRODUTTORE / PRODUCOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355



2° Classificato

FORMAI IMBRIAGO DI MONOVITIGNO CABERNET

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111



3° Classificato

INBRIAGO DEL PIAVE

PRODUTTORE / PRODUCOR

Battistella Luigi e C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422.759163

*Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Azienda Agricola Waister
di Rela Riccardo
Roana (VI)
Tel. 0424.450101



Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)
Tel. 0424.411545



Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



Formaggio di Speloncia
di Secco Denis
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUCTOR



La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)
Tel. 0438.60777



Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)
Tel. 0438.60777



Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)
Tel. 0438.795167



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.

PRODUTTORE / PRODUCTOR



Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123



Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355



Battistella Luigi e C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422.759163



8 Marzo sca
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354

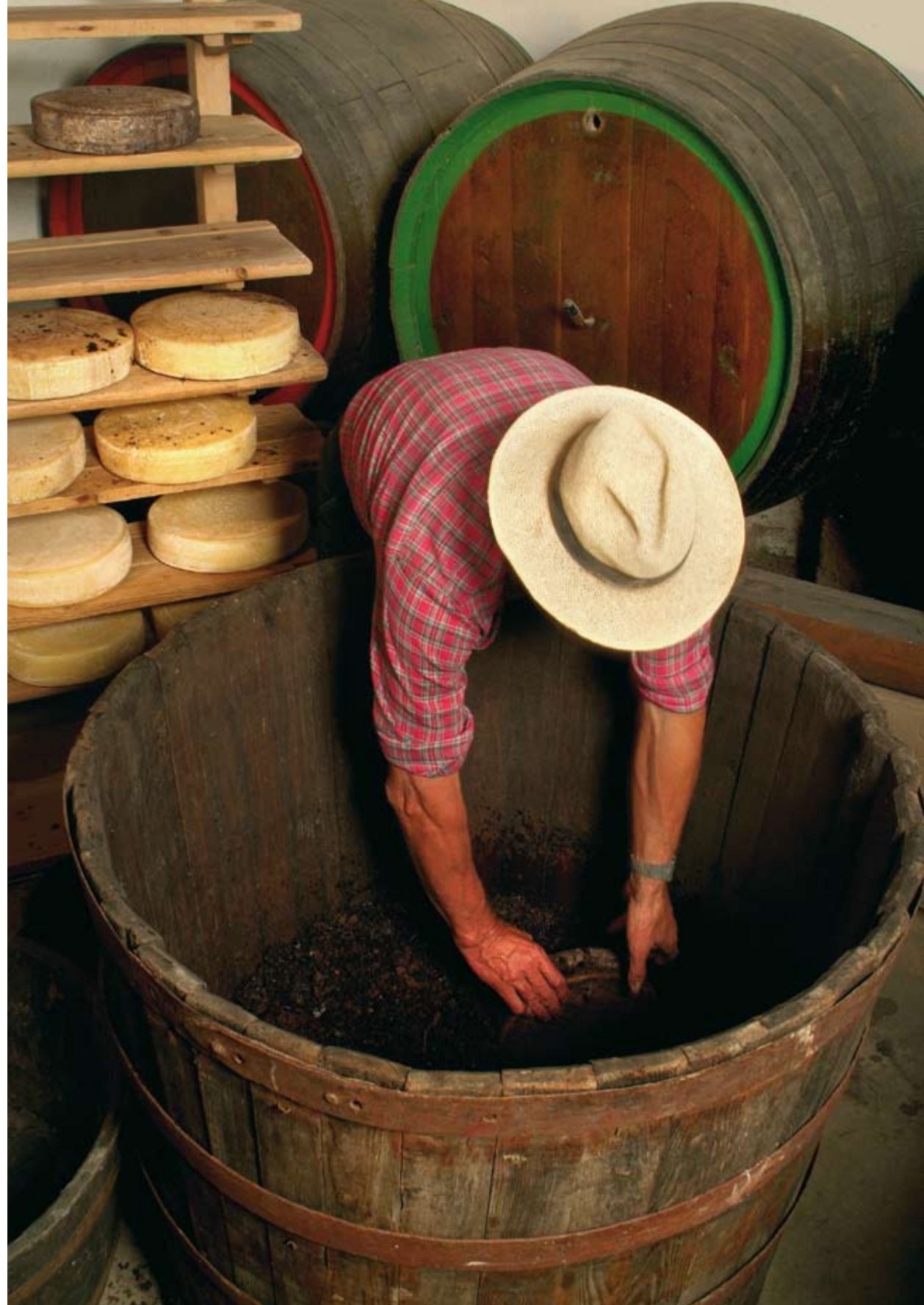
Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266





FORMAGGI ALTRE CATEGORIE

OTHER CATEGORIES OF CHEESES

FRESCHI FRESCHISSIMI

PASTA MOLLE

PASTA SEMIDURA

PASTA DURA

PASTA FILATA

AROMATIZZATI

ERBORINATI

FORMAGGI DI CAPRA

FORMAGGI: ALTRE CATEGORIE - *CHEESES: OTHER CATEGORIES*

**FRESCHI FRESCHISSIMI, PASTA MOLLE, PASTA SEMIDURA,
PASTA DURA, PASTA FILATA, FORMAGGI AROMATIZZATI,
FORMAGGI ERBORINATI, FORMAGGI DI CAPRA**

*Really fresh, Soft Cheeses, Semi-Soft Cheeses, Hard Cheeses,
Spun Cheeses, Aromatic Cheeses, Moldy Cheeses, Goat Cheese*



CARATTERISTICHE

I formaggi che sono stati giudicati in queste categorie, hanno la particolarità di essere tutti diversi tra di loro; questa loro diversità è l'espressione della capacità di innovazione e di inventiva dei casari del nostro territorio, che riescono a creare una vairetà immensa di prodotti caseari. Ogni formaggio ha una storia a sé, legata alle tradizioni di ogni caseificio oppure alla voglia di sperimentare e di ricercare sapori e tecniche nuove che ammalino il consumatore con aromi e forme, tanto inusuali quanto accattivanti. Per poter essere giudicati, questi prodotti sono stati suddivisi in diverse categorie, descritte nella pagina seguente.

CHARACTERISTICS

The cheeses that were judged in these categories, are peculiar in that they are all one different one from the other; this diversity of theirs is the expression of the capacity to innovation and inventiveness of the cheese-makers of our territory, who can create an immense variety of exceptional cheese products. Every cheese has a story of its own, connected to the traditions of each creamery or to the desire to experiment and discover new flavours and techniques that will enchant the costumer with aromas and shapes as unusual as they are delightful. So that they can be assessed, these products have been subdivided into several categories, described in the following page.



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it

FRESCHI FRESCHISSIMI, PASTA MOLLE, PASTA SEMIDURA, PASTA DURA, PASTA FILATA, AROMATIZZATI, FORMAGGI ERBORINATI, FORMAGGI DI CAPRA

Freschi e Freschissimi*

Sono formaggi freschi non stagionati, a consistenza molle, di colore bianco sia all'interno sia all'esterno. Vengono consumati entro pochi giorni dalla produzione.

Pasta Molle con crosta*

Formaggi a pasta molle o tenera e a breve maturazione, caratterizzati da una crosta sottile e poco evidente. Insieme a questo gruppo sono stati giudicati i formaggi iscritti nelle categorie: Pasta molle con crosta lavata, Pasta molle con crosta fiorita.

Pasta Semidura*

Sono formaggi a pasta pressata, cruda o semicotta, a media maturazione.

Pasta Dura*

Appartengono a questa classe i formaggi a lunga maturazione e pasta cruda o semicotta o, più frequentemente, cotta.

Aromatizzati*

Sono rappresentati da una varietà di tipologie di formaggi che hanno come caratteristica comune l'aggiunta di ingredienti particolari.

Formaggi di capra

Formaggi caratterizzati dall'uso prevalente di latte di capra, distinti in due categorie in base al tipo di coagulazione, acida o presamica.

Really fresh*

Fresh soft unripened cheeses, white inside and out.

They should be eaten within a few days from when they are made.

Soft Cheeses with crust*

Soft and tender cheeses with ripening, characterised by a thin and unpronounced crust. Judged with this group were those cheeses registered in the categories: Washed crust soft cheese, Flowered crust soft cheese.

Semi - Hard Paste*

These are cheeses with a pressed paste, raw or semi-cooked, medium ripening.

Hard Cheese*

To this class belong the long ripening cheeses, and raw or semi-cooked paste, more often, cooked.

Aromatic Cheeses*

These are represented by a variety of types of cheeses that have the common characteristic of having other particular ingredients added.

Goat cheese

Cheese characterized mainly by the use of goat's milk, acid or rennet.

Erborinati*

Sono formaggi caratterizzati dallo sviluppo di un micelio fungino nella pasta. Sono definiti erborinati dal termine dialettale erborin o prezzemolo, per la presenza di venature verdi o blu, dovute allo sviluppo delle muffe.

Pasta filata*

Sono formaggi caratterizzati da una lavorazione particolare della pasta che viene filata e modellata quando raggiunge una certa acidità. Possono avere diverse forme e diverse stagionature. La pasta filata fresca più conosciuta è la Mozzarella.

Stretched-curd Cheeses

They are cheeses characterised by a particular treatment of the curds, which is stretched and modelled when it reaches a certain acidity. They can have different shapes and maturing times. The most well-known example of a stretched-curd cheese is mozzarella cheese.

Moldy Cheeses

They are cheeses characterised by the development of a mycelium fungus in the curd. In Italian, they are called 'formaggi erborinati' from the dialect for parsley, 'erborin', as they are streaked with green or blue veins, caused by the development of moulds.



*definizioni liberamente tratte da "Atlante dei Formaggi" di G. Ottogalli - Ed. HOEPLI.
*definitions liberally taken from "Cheeses Atlas" by G. Ottogalli - Ed. HOEPLI.

FRESCHI FRESCHISSIMI

(Pasta molle senza crosta)

PRODUTTORE / PRODUTOR



1° Classificato

STRACCHINO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111

Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV)
Tel. 0423.981358



Az. Agr. Venturin Società Agricola ss
Spresiano (TV)
Tel. 0422.880789



2° Classificato

CREMA DEL PIAVE

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV)
Tel. 0422.686200

Caseificio F.lli Castellan snc
di Lorena e Tiziano
Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422.759672



3° Classificato

ROBIOLA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016

Caseificio Gaion Giovanni snc
di Daniele e Roberto Gaion
San Biagio di Callalta (TV)
Tel. 0422.897928



PRODUTTORE / PRODUCTOR



**Caseificio Lia
di Barattin Gianni & C.**
Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242



Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV)
Tel. 0422.686200



**Fattoria San Michele
di Guderzo Natalino**
Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424.501303

PRODUTTORE / PRODUCTOR



**Fattoria San Michele
di Guderzo Natalino**
Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424.501303



Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111



Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE)
Tel. 0421.205197

CACIOTTA

Pasta molle con crosta (peso inferiore ad 1 kg)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)
Tel. 0438.585324



1° Classificato

PICCOLO MARIECH

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV)
Tel. 0423.981358

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



2° Classificato

SAN VALENTINO - CACIOTTA A LATTE CRUDO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123

Caseificio F.lli Castellan snc
di Lorena e Tiziano
Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422.759672



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Fattoria San Michele
di Guderzo Natalino
Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424.501303

Caseificio Lia
di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242



PRODUTTORE / PRODUTOR



**Caseificio Marion
di Marion Ernesto & C. snc**
Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423.401361



**Caseificio Menegazzi di
Menegazzi Roberto & C. sas**
Erbezzo (VR)
Tel. 045.7075008



Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056

PRODUTTORE / PRODUTOR



**Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac**
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



**Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac**
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



**La Casara
Roncolato Romano srl**
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422.768734

Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



LATTERIA

Pasta molle con crosta (peso superiore ad 1 kg)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)
Tel. 0438.585324



1° Classificato

LATTERIA SILE

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)
Tel. 0424.411545



2° Classificato

RONCASIO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



Caseificio Gaion Giovanni snc
di Daniele e Roberto Gaion
San Biagio di Callalta (TV)
Tel. 0422.897928



3° Classificato

PENNANERA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



Caseificio Lia
di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



**Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac**
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



**Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac**
Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306



Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV)
Tel. 0422.686200



**Formaggio di Speloncia
di Secco Denis**
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.

PRODUTTORE / PRODUTOR



La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



Latteria di Camazzole sca
Carmignano di Brenta (PD)
Tel. 049.5957592



Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)
Tel. 0438.795167



Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422.768734

Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



**Latteria San Giacomo
di Veglia sca**
Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438.500370



**Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca**
Tarzo (TV)
Tel. 0438.586235



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA O FIORITA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Venturin
Società Agricola ss
Spresiano (TV)
Tel. 0422.880789



1° Classificato

GRILLO DE COLMAJOR - CROSTA FIORITA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)
Tel. 0438.586235

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



2° Classificato

FORMAGGIO SAN ROCCO - CROSTA LAVATA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056

Formaggio di Speloncia
di Secco Denis
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080



3° Classificato

COLMAGGIORE - CROSTA LAVATA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)
Tel. 0438.586235

La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)
Tel. 0438.60777



Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE)
Tel. 0421.205197



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



PRODUTTORE / PRODUTOR



Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)



1° Classificato

BASTARDO DEL GRAPPA (5 MESI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)
Tel. 0424.411545



2° Classificato

LATTERIA S. FOSCA

Caseificio Lia
di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242



3° Classificato

MARCHIATO R. MORO FRESCO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422.768734

PRODUTTORE / PRODUTOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)
Tel. 0438.585324



Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV)
Tel. 0423.981358



Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



PRODUTTORE / PRODUTOR



**Caseificio Artigianale
Gugole Dario**
San Giovanni Ilarione (VR)
Tel. 045.6550285



Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



**Formaggio di Speloncia
di Secco Denis**
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080



**Formaggio di Speloncia
di Secco Denis**
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080

PRODUTTORE / PRODUTOR



Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)
Tel. 0438.60777



Latteria di Frontin sca
Trichiana (BL)
Tel. 0437.555166



Latteria di Lentiai sca
Lentiai (BL)
Tel. 0437.750584

Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



Latteria di Livinallongo sca
Livinallongo del Col di Lana (BL)
Tel. 0436.79237



Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)
Tel. 0438.795167



Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123



Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)
Tel. 0438.586235



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.

PRODUTTORE / PRODUTOR



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168



Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168



Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168

Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUTOR



Lessini srl
Roverè Veronese (VR)
Tel. 045.6516028



Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



PASTA DURA (oltre 8 mesi)



1° Classificato

COLLINA VENETA - STRAVECCHIO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056

2° Classificato

MONTEGRAPPA STAGIONATO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023

3° Classificato

LATTERIA TARZO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)
Tel. 0438.586235

*Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.*

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)
Tel. 0424.411545



Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)
Tel. 0424.462374



Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)
Tel. 0438.60777



Latteria di Livinallongo sca
Livinallongo del Col di Lana (BL)
Tel. 0436.79237



Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.



PRODUTTORE / PRODUCTOR



Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)
Tel. 0438.795167



Latteria di Sedico sca
Sedico (BL)
Tel. 0437.83717



Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111



Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111



PRODUTTORE / PRODUCTOR



Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



PASTA FILATA MOLLE

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Venturin Società Agricola ss
Spresiano (TV)
Tel. 0422.880789



Caseificio Lia
di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242



Caseificio Tonon
di Tonon Giovanni Battista snc
Zero Branco (TV)
Tel. 0422.97621



Caseificio Tonon
di Tonon Giovanni Battista snc
Zero Branco (TV)
Tel. 0422.97621



1° Classificato

MOZZARELLA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



2° Classificato

BURRATA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Venturin Società Agricola ss
Spresiano (TV)
Tel. 0422.880789



3° Classificato

MOZZARELLA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



PRODUTTORE / PRODUTOR



Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111



Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422.768734



Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123





*Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.*

PASTA FILATA DURA



1° Classificato

SCAMORZA

PRODUTTORE / PRODUTOR

**Caseificio Marion
di Marion Ernesto & C. snc**
Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423.401361

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI)
Tel. 0444.685451



Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI)
Tel. 0444.685451



FORMAGGI AROMATIZZATI

PEPE - PEPERONCINO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



1° Classificato

FORMAGGIO AROMATIZZATO - PEPE

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Artigianale
Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)
Tel. 045.6550285



Caseificio Artigianale
Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)
Tel. 045.6550285



2° Classificato

SOLIGO BARRICATO AL PEPE

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111



Caseificio Lia
di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242



3° Classificato

RIGATELLO AL PEPE NERO

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056



PRODUTTORE / PRODUCTOR



La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191



Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)
Tel. 0438.60777

PRODUTTORE / PRODUCTOR



Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)
Tel. 0423.7023



Soc. Agr. Fedrigo Manzato
dei F.lli Manzato ss
Salgareda (TV)
Tel. 0422.804941



8 Marzo sca
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354



8 Marzo sca
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354

FORMAGGI AROMATIZZATI (ERBE, FIENO E SPEZIE)



1° Classificato

FIENIL

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Grandis Enrico
"La Capreria"
Montegalda (VI)
Tel. 0444.634125



Caseificio Lia
di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242



2° Classificato

MEDITERRANEO

PRODUTTORE / PRODUTOR

8 Marzo sca
Sant'Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354

Caseificio Lia
di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242



3° Classificato

FORMAI AMBRA ROSSA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Battistella Luigi e C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422.759163

Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV)
Tel. 0422.686200



*Elenco degli iscritti non classificati tra i primi 3
in ordine alfabetico.*

PRODUTTORE / PRODUCTOR



Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV)
Tel. 0422.686200



**Formaggio di Speloncia
di Secco Denis**
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080



Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)
Tel. 0438.60777



Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)
Tel. 0438.60777

PRODUTTORE / PRODUCTOR



Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123



Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355



**Soc. Agr. Fedrigo Manzato
dei F.lli Manzato ss**
Salgareda (TV)
Tel. 0422.804941

FORMAGGI AROMATIZZATI (FUMO O AFFUMICATI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)
Tel. 0438.585324



1° Classificato

SCAMORZA AFFUMICATA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Marion
di Marion Ernesto & C. snc
Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423.401361

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



2° Classificato

SCAMORZA AFFUMICATA

PRODUTTORE / PRODUTOR

8 Marzo sca
Sant'Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



3° Classificato

PROVOLA AFFUMICATA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Marion
di Marion Ernesto & C. snc
Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423.401361

Caseificio Tonon
di Tonon Giovanni Battista snc
Zero Branco (TV)
Tel. 0422.97621



PRODUTTORE / PRODUTOR



**Caseificio Tonon
di Tonon Giovanni Battista snc**
Zero Branco (TV)
Tel. 0422.97621



**Formaggio di Speloncia
di Secco Denis**
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080



Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123



Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168



FORMAGGI ERBORINATI

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)
Tel. 0422.707016



Formaggio di Speloncia
di Secco Denis
Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080



La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



1° Classificato

GRAVARIOL®

PRODUTTORE / PRODUTOR

Battistella Luigi e C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422.759163



2° Classificato

BLU DI CAPRA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Grandis Enrico
"La Capreria"
Montegalda (VI)
Tel. 0444.634125



3° Classificato

VERDE DI MONTÉGALDA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Grandis Enrico
"La Capreria"
Montegalda (VI)
Tel. 0444.634125



FORMAGGI DI CAPRA

(COAGULAZIONE PREVALENTEMENTE ACIDA)



1° Classificato

ROBIOLA DI CAPRA BIO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355



2° Classificato

CAPRUCCIO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



3° Classificato

IL TOMMASINO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Az. Agr. Grandis Enrico
"La Capreria"
Montegalda (VI)
Tel. 0444.634125

PRODUTTORE / PRODUCOR

Az. Agr. La Schirata
Limana (BL)
Tel. 339.8180741



Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266



FORMAGGI DI CAPRA

(COAGULAZIONE PREVALENTEMENTE PRESAMICA)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)
Tel. 0423.930674



Malga Framont
Az. Agr. Frigimelica Carlo
Agordo (BL)
Tel. 0437.294435



Az. Agr. Grandis Enrico
"La Capreria"
Montegalda (VI)
Tel. 0444.634125



La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



1° Classificato

CACIOTTA DI CAPRA

PRODUTTORE / PRODUTOR

La Casara
Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Tel. 045.7460052



2° Classificato

TOMA DELLA LUNA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. La Schirata
Limana (BL)
Tel. 339.8180741



3° Classificato

PICCOLO FIORE DI CAPRA

PRODUTTORE / PRODUTOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355





INDICE AZIENDE

INDEX COMPANIES

Andreatta Ivan Az. Agr. - Malga Gasparini - Via Campo de Roa 4 - 36020 Solagna (VI)
Cell. 320.9107277

La Schirata Az. Agr. - Via Riva Us 12 - 32020 Limana (BL)
Tel. 339.8180741 - Fax 0437.970045 - catova64@yahoo.it

Az. Agr. Waister di Relà Riccardo - Via Waister 46 - Canove - 36010 Roana (VI)
Tel. 0424.450101 - Fax 0424.450101 - relariccardo@tin.it - relariccardo@tin.it

Agricansiglio sca - Via Roma 78/80 - 31010 Fregona (TV)
Tel. 0438.585324 - Fax 0438.916189 - info@agricansiglio.it - www.agricansiglio.it

Agriturismo Malga Col Toront di Tormen Renzo - Loc. Col Toront - 32100 Nevegal (BL)
Tel. 0437.925287 - Fax 0437.926287

Bettiol Giuseppe & Figli snc - Via Pantiera 5 - 31056 Roncade (TV)
Tel. 0422.707016 - Fax 0422.708872 - info@caseificiobettiol.it - www.caseificiobettiol.it

Carraro Giovanni e Mario ss Az. Agr. - Malga Meda - Via Gorghesana 36 - 31010 Maser (TV)
Tel. 0423.529237

Casearia Albi sas di Albi Alfonso & C. - Via Verde 9 - 37030 Velo Veronese (VR)
Tel. 045.6519031 - Fax 045.6519031 - info@viaverdelessinia.com - www.viaverdelessinia.com

Caseificio Achille di Dalla Valentina Ezio & C. snc - Via Stander 1 - 37030 Velo Veronese (VR)
Tel. 045.7835549 - Fax 045.6517035 - caseificioachille@multilinkitalia.it

Caseificio Albiero srl - Via Ponte Cocco 10 - 36050 Montorso (VI)
Tel. 0444.685451 - Fax 0444.484015 - info@albiero.it - www.albiero.it

Caseificio Artigianale Gugole Dario - Via Cotto 44 - 37035 San Giovanni Ilarione (VR)
Tel. 045.6550285 - Fax 045.6550285 - gugole.d@libero.it

Caseificio Basso srl - Via Bassi 1/A - 31017 Paderno del Grappa (TV)
Tel. 0424.411545 - Fax 0424-411545 - caseificiobasso@libero.it - www.caseificiobasso-srl.com

Caseificio Flli Castellan snc di Lorena e Tiziano - Via Sottotrevise 45 - 31047 Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422.759672 - Fax 0422.759981 - info@fratellicastellan.it - www.fratellicastellan.it

Caseificio Gaion Giovanni snc di Daniele e Roberto Gaion - Borgo Cattanei 18
31048 Cavrie - San Biagio di Callalta (TV) - Tel. 0422.897928 - Fax 0422.897928 - giogaio@tin.it

Caseificio Lia snc di Barattin - Via Liette 5/A - 31024 Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242 - Fax 0422.745242 - caseificiolia@libero.it

Caseificio Marion di Marion Ernesto & C. snc - Via Circonvallazione est 80 - 31033 Castelfranco V.to (TV)
Tel. 0423.401361 - Fax 0423.709700 - info@caseificiomarion.it - www.caseificiomarion.it

Caseificio Menegazzi di Menegazzi Roberto & C. sas - Via Corte Bernardi 12 - 37020 Erbezzo (VR)
Tel. 045.7075008 - Fax 045.7075008 - caseificiomenegazzi@c-point.it

Caseificio Montegrappa srl - Via Giare 5 - 31017 Crespano del Grappa (TV)
Tel. 0423.930674 - Fax 0423.939168 - caseificiomontegrappa@virgilio.it

Caseificio Pennar Asiago sca - Via Pennar 313 - 36012 Asiago (VI)
Tel. 0424.462374 - Fax 0424.463078 - caseificio.pennar@tiscalinet.it - www.caseificiopennar.it

Caseificio S. Girolamo srl - Via Gorizia 7 - 37060 Rosegaferro (VR)
Tel. 045.7900472 - Fax 045.7900472 - caseificio_sgirolamo@libero.it

Caseificio San Rocco sca - Via Tre Case 65 - 36056 Tezze sul Brenta (VI)
Tel. 0424.89056 - Fax 0424.89689 - info@caseificiosanrocco.it - www.caseificiosanrocco.it

Caseificio Sociale Ponte di Barbarano sac - Via Capitello 2 - 36021 Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306 - Fax 0444.795326 - info@caseificiobarbarano.it - www.caseificiobarbarano.it

Caseificio Tomasoni srl - Via Bovon 3 - 31030 Breda di Piave (TV)
Tel. 0422.686200 - Fax 0422.686201 - info@caseificiotomasoni.it - www.caseificiotomasoni.it

Caseificio Tonon snc di Tonon Giovanni Battista & C. - Via Alessandrini 77 - 31059 Zero Branco (TV)
Tel. 0422.97621 - Fax 0422.487531 - info@tonongroup.it - www.tonongroup.it

Ceccato ss di Panizzon Afra Az. Agr. - Malga Mure - Via C. Ceccato 16 - 31017 Crespano del Grappa (TV)
Tel. 0423.538470

Fattoria La Dolza di Curto Giancarlo - Via La Dolza, 5 - 31050 Follina (TV)
Tel. 0438.975550 - Fax 0438.975550 - giancarlo.curto@libero.it

Fattoria San Michele di Guderzo Natalino - Contra' Gaggion Basso 41 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424.501303 - Fax 0424.501303

Fedrico Manzato dei Flli Manzato ss Soc. Agr. - Via Bonetto 16 - 31040 loc. Campobernardo - Salgareda (TV)
Tel. 0422.804941 - Fax 0422.804941 - fedrico.manzato@libero.it

Formaggio di Speloncia di Secco Denis - Via Fenadora 51 - 32030 Fonzaso (BL)
Tel. 0439.56080 - Fax 0439.569072 - info@formaggiodispeloncia.com - www.formaggiodispeloncia.com

Frigimelica Carlo Az. Agr. - Malga Framont - Via Tisoi 6 - 32100 Agordo (BL)
Tel. 0437.294435 - Fax 0437.294437

Giulia snc di Lavarini G. e R. & C. - Piazza G.A. Dalla Bona 4 - 37020 Sant'Anna d'Alfaedo (VR)
Tel. 045.7532575 - Fax 045.7532575 - cagiulia@libero.it

Grandis Enrico "La Capreria" Az. Agr. - Via Carbonare 51 - 36047 Montegalda (VI)
Tel. 0444.634125 - Fax 0444.634125 - enrico@lacapreria.it - www.lacapreria.com

La Casara Roncolato Romano srl - Via Nuova 1 - 37030 Roncà (VR)
Tel. 045.7460052 - Fax 045.6545051 - info@lacasara.it - www.lacasara.it

Lattebusche sca - Via Nazionale 59 - 32030 Busche - Cesiomaggiore (BL)
Tel. 0439.3191 - Fax 0439.319319 - info@lattebusche.it - www.lattebusche.it

Latteria di Camazzole sca - Via Breda 10/B - 35010 Carmignano di Brenta (PD)
Tel. 049.5957592 - Fax 049.9439917 - latteriacamazzole1@tin.it

Latteria di Conegliano sca - Via M. Giunti 18 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438.60777 - Fax 0438.60777 - info@latteriadiconegliano.it - www.latteriadiconegliano.it

Latteria di Frontin sca - Via Frontin 64 - 32028 Trichiana (BL)
Tel. 0437.555166 - Fax 0437.555166

Latteria di Lentiai sca - Via Dei Martiri 61 - 32020 Lentiai (BL)
Tel. 0437.750584 - Fax 0437.1877020

Latteria di Livinallongo sca - Località Renaz, 57 - 32020 Livinallongo del Col di Lana (BL)
Tel. 0436.79237 - Fax 0436.79237 - info@latterialivinallongo.com - www.latterialivinallongo.com

Latteria di Roverbasso srl - Via Roma 211 - Roverbasso - 31013 Codognè (TV)
Tel. 0438.795167 - Fax 0438.794039 - latt.modolo@libero.it - www.latteriadiroverbasso.com

Latteria di Sedico sca - Via San Felice 4 - 32036 Sedico (BL)
Tel. 0437.83717 - Fax 0437.83717

Latteria di Soligo sca - Via 1° Settembre 32 - 31020 Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985111 - Tel. 0438.980322 - marketing@latteriasoligo.it - www.latteriasoligo.it

Latteria di Summaga sca - Via San Benedetto 7 - 30026 Summaga - Portogruaro (VE)
Tel. 0421.205197 - Fax 0421.205197 - info@latteriasummaga.com - www.latteriasummaga.com

Latteria e Caseificio Moro srl - Via Postumia 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422.768734 - Fax 0422.765443 - laboratorio@caseificiomoro.com

Latteria Sant'Andrea sca - Via Capitello 66 - 31050 Povegliano (TV)
Tel. 0422.870123 - Fax 0422.871798 - info@lattsantandrea.com - www.lattsantandrea.com

Latteria di S. Giacomo di Veglia sca - Via Caviglia 36 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438.500370 - Fax 0438.500370 - latteria.sangiaco@libero.it

Latteria Sociale di Trissino sca - Via C. Battisti 34 - 36070 Trissino (VI)
Tel. 0445.962239 - Fax 0445.962239 - latteriatrissino@virgilio.it

Latteria Sociale Tarzo e Revine Lago sca - Via Colmaggior 51 - 31020 Tarzo (TV)
Tel. 0438.586235 - Fax 0438.586235

Latterie Trevigiane scpa - Via Bassanese 2 - 31050 Veduggio (TV)
Tel. 0423.7023 - Fax 0423.401019 - info@latterietrevigiane.it - www.latterietrevigiane.it

Latterie Vicentine soc. coop. - Via S. Benedetto 4 - 36050 Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168 - Fax 0445.670600 - info@latterievicentine.it - www.latterievicentine.it

Lena Ezio Az. Agr. - Malga La Grava - Via Cadore 4 - 32010 Zoppè di Cadore (BL)

Lessini srl - Via Maso di Sotto 8 - 37028 - Roverè Veronese (VR)
Tel. 045.6516028 - Fax 045.6518019 - info@lessini.net - www.lessini.net

Malga Sociale Monte Asolone sca - Via Costantina 1 - 36020 - Pove del Grappa (VI)
Tel. 0424.550108 - Fax 0424.393629

Miola di Miola Gianni & C. ss Soc. Agr. - Via Toccol 96 - 32021 Agordo (BL)
Tel. 0437.62611

Perenzin Latteria snc - Via Cervano 85 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.21355 - Fax 0438.21355 - info@perenzin.com - www.perenzin.com

Pescosta Nicola Az. Agr. - Malga Valles Alto - Via Sappade 5/A - Loc. Valles Alto - 32020 Falcade (BL)
Tel. 0437.592074

Pistorello Mario Az. Agr. - Malga Col Serai - Via Caose 10 - 31030 Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.542074

Pontevicchio ss Soc. Agr. - Via Montegrappa 53 - 31020 Vidor (TV)
Tel. 0423.981358 - Fax 0423.981358 - stefano_curto@libero.it
Malga Mariech - info@agriturismomariech.com - www.agriturismomariech.com

Quinto Andreatta ss Soc. Agr. - Malga Coston da Quinto - Via Europa 11 - 31010 Paderno del Grappa (TV)
Tel. 0423.53660

Sapori del Piave - Battistella Luigi & C. snc - Via Roma 204 - 31047 Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422.759163 - Fax 0422.506502

Signor Mirco Az. Agr. - Via Cassanego 34 - 31030 Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.561357

Soc. coop. agr. 8 Marzo - Via Cà Verde - 37010 - Sant' Ambrogio di Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354 - Fax 045.848834 - info@caverde.com - www.caverde.com

Toniolo Casearia spa - Via Molinetto 47/49 - 31030 Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423.910266 - Fax 0423.910063 - info@toniolo.it - www.toniolo.it

Venturin ss Soc. Agr. - Via Risorgimento 6 - 31027 Spresiano (TV)
Tel. 0422.880789 - Fax 0422.880789 - azagrventurin@tiscali.it - Leo.venturin@tiscali.it

Zogi srl - Via Giovanni XXIII° 2 - 36030 Monte di Malo (VI)
Tel. 0445.602001 - Fax 0445.606884 - info@zogi.it - azaupa@zogi.it

Zurna Fiorenzo & C. Soc. Agr. - Malga Monte Novegno - Via Vegra di sopra 10 - 36050 - Pozzoleone (VI)
Tel. 0444.462164 - Fax 0444.750334

PROGETTO EDITORIALE / EDITORIAL PROJECT
A.PRO.LA.V.

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia, 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC PROJECT
Lineart

FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHS
Immagini della manifestazione e reportage "Le vie dell'anima": Pier Giorgio Torresan
Foto dei formaggi e delle ricette in concorso: Studio 33

Archivio Caseus Veneti - Archivio A.PRO.LA.V. - Desideria Scilla - Lineart
Archivio Consorzi di tutela e Associazioni

STAMPA / PRINTING
TREVISOSTAMPA

Un particolare ringraziamento a:
Chef Paolo Urbani, gli alunni dell'IPSSAR - Cesare Musatti di Dolo (VE)
e Unione Cuochi del Veneto

DIREZIONE BENI CULTURALI - REGIONE VENETO
per la consulenza negli itinerari turistici

finito di stampare / finished printing
Febbraio / February 2011