



CASEUS VENETI

2013

L'eccellenza dei Formaggi Veneti
The excellence of Veneto Cheeses



Veneto
Tra la terra e il cielo

www.veneto.to



INIZIATIVA REALIZZATA CON IL PATROCINIO:
THIS IDEA HAS BEEN MADE POSSIBLE WITH THE SUPPORT OF:



CASEUS VENETI 2013 è stato ambientato all'interno di Villa Emo a Fanzolo di Veduggio in provincia di Treviso, progettata nel 1560 da Andrea Palladio.

Il complesso della villa comprende non solo la dimora e le sue adiacenze, ma anche il lungo cannocchiale e la zona agricola a nord, il giardino, definito da aiuole geometriche e viali decorati da statue a sud e, oltre la cancellata d'ingresso, la duplice schiera di abitazioni rustiche che forma l'antico Borgo. L'interno di Villa Emo è riccamente decorato con affreschi di Giovanni Battista Zelotti. Nel 1996, la villa è stata inserita tra i Patrimoni dell'Umanità dell'UNESCO.

CASEUS VENETI 2013 was held in the beautiful Villa Emo in Fanzolo di Veduggio, in the province of Treviso, which was designed by Andrea Palladio in 1560.

The Villa comprises not only the home itself and outbuildings, but also the long extension and farming area to the north, the garden, bordered by geometric flowerbeds and paths decorated with statues to the south, and, apart from the main entrance gate, the double row of farmhouses which form the ancient village. Villa Emo is richly decorated inside with frescoes by Giovanni Battista Zelotti. In 1996 the villa was inscribed on the UNESCO world heritage list.



MAIN SPONSOR



CON LA PARTECIPAZIONE DI
WITH THE PARTICIPATION OF



Camera di Commercio
Treviso

CON LA COLLABORAZIONE DI
WITH COLLABORATION OF



LA LOCATION VILLA EMO È STATA GENTILMENTE CONCESSA DA
LOCATION VILLA EMO THANKS TO





IX CONCORSO REGIONALE FORMAGGI DEL VENETO
NINTH REGIONAL COMPETITION OF VENETO'S CHEESES

VILLA EMO
FANZOLO DI VEDELAGO - TREVISO
28/29 SETTEMBRE 2013





REGIONE DEL VENETO

In Veneto il settore caseario è sinonimo d'eccellenza e di qualità. Questo grazie allo straordinario lavoro dei nostri allevatori che ogni giorno si alzano all'alba per offrire agli artisti che poi realizzano i nostri formaggi, un prodotto fresco e di qualità. Questo è il settore che Caseus Veneti ha il grande merito di mettere in vetrina anche quest'anno. Una vetrina che è sicuramente la migliore e la più completa di questo segmento della variegata e preziosa produzione regionale. Una manifestazione che non racchiude solo l'esposizione dei prodotti, ma diviene un momento di solidarietà, degustazione e vendita, nel quale si coniugano etica, estetica ed economia. E nel quale si intravedono anche le novità che avanzano, perché del lattiero caseario tradizione e professionalità sono le solide fondamenta, cui si aggiungono di anno in anno innovazione, bontà, ricerca e sperimentazione. In un territorio, come il Veneto, che sa esprimere una settantina di tipologie di formaggio, delle quali otto a Denominazione d'Origine Protetta mentre 32 sono Prodotti Tradizionali.

Dairy farming is a synonym for excellence and quality in the Veneto region, owing to the amazing work by our breeders who, every day, get up at dawn to ensure the artists who make our cheeses receive only the freshest best quality ingredients.

Caseus Veneti has the honour of showcasing this sector once again this year. A showcase that is, without doubt, the best and most complete for the varied and noble regional production.

An event that is not just a product display, but an occasion for solidarity, tastings and sales, where ethics, aesthetics and economy all work together.

It is also an opportunity to see the innovation in the field, because while traditional dairy farming and expertise are the solid foundations every year we must also add the innovation, goodness, research and experimentation that are conducted.

In a region like the Veneto, which has around seventy different types of cheese, 8 of which have Protected Designation of Origin certification, and 32 are Traditional Products, the "Made

Un prodotto, quello "Made in Veneto", che è sinonimo di sicurezza alimentare perché siamo sempre certi della qualità che portiamo sulle tavole dei consumatori. Questi scrigni del gusto costituiscono una rete che percorre ogni angolo del nostro Veneto, disegnando una mappa saporita che attende soltanto di essere avvicinata, visitata, conosciuta e approfondita, lungo percorsi divenuti a tutti gli effetti strade dei prodotti tipici e dei vini, capaci di coniugare entro la stessa cornice identitaria i sapori di un agroalimentare variegato e ai vertici mondiali e la trama costituita dalle comunità locali, dalla loro cultura e dell'arte. I miei complimenti vanno agli organizzatori di questa manifestazione che ogni anno riesce a rinnovarsi pur mantenendo intatta la matrice originaria, che è quella di valorizzare e promuovere la nostra tradizione casearia, che racconta un pezzo di identità, di storia e di tradizione dei nostri territori.

in Veneto" cheese is a synonym for food safety, because we are 100% certain of the quality we bring to the consumers' tables.

These flavour caskets create a network that reaches every angle of the Veneto, drawing a flavour map that is waiting to be discovered, understood and learned, along routes that are effectively typical produce and wine roads, where within the same identity framework we can find the flavours of the varied wine and food products, which are among the best in the world, and the traditions of the local communities, their culture and art.

My compliments go to the event organisers who, every year, manage to design a new styling while remaining true to the original format, which is to give value to and promote our dairy traditions, telling the identity, history and traditions of our land.

Luca Zaia
Presidente della Regione del Veneto

Luca Zaia
President of the Veneto Region



Hanno il carattere della tradizione antica, quella rurale, nella quale in qualche modo tutti noi affondiamo le radici; hanno il profumo del nostro clima, dei nostri prati, delle nostre diverse e sempre uniche montagne; hanno il gusto della fatica delle braccia e della lunga attesa per maturare e diventare pronti; hanno il sapore della gioia, quella contadina, di poter offrire qualche cosa di originale, diverso negli anni.

Stiamo parlando dei formaggi, dei numerosi formaggi del Veneto, che anche quest'anno sono stati protagonisti indiscussi di Caseus Veneti, una manifestazione che negli anni è cresciuta per diventare sempre più un punto fermo nel panorama degli eventi che ogni anno sono presenti nel calendario della nostra Regione.

Un manifestazione che ha aperto la strada a quella che è diventata la vera e propria promozione integrata del Veneto: far conoscere ai veneti e a quanti frequentano la nostra regione per divertimento, svago o per lavoro, non solo una parte del Veneto, ma tutto quello che il nostro territorio sa offrire.

They have the nature of antique farming traditions, where we all, to some extent, have our roots; they have the perfume of our climate and meadows and our uniquely diverse mountains; they have the flavour of hard manual labour and the long wait for them to age and be ready; they have the taste of the joy of the farmers, who have been able to offer us something unique and original along the years.

We are talking about the numerous different cheeses from the Veneto, which once again have been the applauded leading players at Caseus Veneti, an event that has continued to grow over the years to become a landmark in the events organized in our region every year.

An event that has been the trailblazer for what has become a global promotion of the Veneto: to help the Veneto people and visitors, who come for pleasure or business, to discover what the entire Veneto region has to offer.

Which we can assure you is a great deal: not only the excellent tourist facilities and beautiful natural sites, but also

E vi posso assicurare che è tantissimo: non solo quindi le eccellenze turistiche e della natura, ma anche le nostre tradizioni, il nostro modo di essere e di vivere, le nostre peculiarità alimentari e i nostri molti prodotti tipici.

Perché il turista, colui che viaggia, colui che si muove dalla sua città per andare in un altro luogo, vuole scoprire di esso tutto quello che di originale, unico e irripetibile sa offrire, quel qualcosa che altre zone, altre genti e altri luoghi non gli possono dare, perché diversa è la cultura, diversa è la gente, diverso è lo spirito di accoglienza.

E i formaggi devono essere uno dei veicoli attraverso i quali far arrivare alla gente che visiterà Caseus tutto il nostro mondo, ma deve essere anche il momento perché i formaggi siano veicoli di promozione dei territori di cui sono espressione. Con essi c'è un legame indissolubile, uno scambio di conoscenze, di tradizioni, di relazioni, di ambiente che li rendono unici e differenti.

Ma i formaggi esprimono anche la radicata solidarietà verso i meno fortunati che noi Veneti siamo in grado di offrire, sempre. Quella vicinanza a chi soffre che ha coniugato Caseus Veneti alla Città della Speranza. Un'iniziativa che fa onore al mondo dei formaggi, fa alto il nome del Veneto, mi rendere orgoglioso di essere amministratore di questa Regione.

Marino Finozzi
Assessore regionale al Turismo,
alla Promozione e al Commercio Estero

our traditions, our way of being and living, our food specialities and numerous typical products.

Because the tourist, the traveller who leaves their hometown to go elsewhere, wants to discover everything that is original and unique about the place, what distinguishes it from other places and people, because the culture, people and welcome we receive are different wherever we go.

Cheese should be a vehicle to transport our entire world to the people who visit Caseus, but it should also be the opportunity for the cheese to market the lands they interpret.

There is an unbreakable bond with their land, an interweave of knowledge, traditions, relations and environment that makes them distinctly unique.

Cheese also interprets the deep-rooted solidarity the Veneto people offer to the less fortunate, always and without exception.

The help given to those who suffer that has united Caseus Veneti to the City of Hope - an initiative that honours the world of cheese, carries high the Veneto name and makes me proud to be an administrator of this region.

Marino Finozzi
Regional Councillor for Tourism,
Promotion and Foreign Trade



Anche quest'anno per Grana Padano è stato un onore partecipare a questa IX edizione di Caseus Veneti e, ancor di più, aver potuto coordinare, su delega dei consorzi di Tutela dei formaggi del Veneto, i lavori organizzativi di tale preziosa rassegna dedicata al settore caseario di qualità, orientata in maniera forte e decisa alla valorizzazione del territorio e delle sue produzioni tipiche. Qualità e territorio, sono punti di riferimento costanti e basilari per i produttori di Grana Padano come anche per tutti quei produttori dei formaggi veneti che, con impegno e passione esemplari, ogni anno intervengono a questo evento proponendo qualità e tipicità. Questi due elementi costituiscono, infatti, la base dei successi delle eccellenze agroalimentari del nostro Paese e consentono al made in Italy di affermarsi in ogni parte del mondo. I formaggi di questa area geografica, poi, sanno interpretare al meglio questa filosofia e, anche grazie a manifestazioni come Caseus Veneti, sono sempre più apprezzati dai consumatori, che non si limitano a cercare solo prodotti buoni e genuini ma che, sempre più, desiderano scoprirne i segreti della produzione, le origini territoriali, la storia, per portarsi via con ogni acquisto un'esperienza: qualcosa di buono che la memoria del buon gusto registri indelebilmente. A Caseus Veneti questo 'scambio' è possibile anzi, si può dire sia la regola,

It has been an honour for Grana Padano to take part yet again at the 9th edition of Caseus Veneti and, even more, to have been able to coordinate the organization of this important event for quality dairy products under mandate from the Veneto Cheese Defence Association, with the strong drive to give value to the region and its typical products. Quality and territory are constant and fundamental landmarks for producers of Grana Padano, and for all those Veneto cheese makers who, with their exceptional commitment and passion every year attend this event offering us their excellent quality typical produce. In fact, these two elements are the background for the success of the agrofood excellence of our country, enabling Made in Italy to gain a strong foothold anywhere in the world. Cheese from this geographic area better interprets this philosophy and, thanks to events like Caseus Veneti, is highly appreciated by the consumers, who not only are looking for good, genuine products, but also want to learn more about their production secrets, their land and history so that each purchase becomes an experience, something good that our memory holds on to for ever. This "exchange" is achieved in Caseus Veneto as a founding rule, as is shown by the increasing acknowledgement



come è dimostrato dai crescenti consensi registrati ogni anno. La cultura media, anche grazie alle moderne forme di comunicazione, si è fortunatamente innalzata e le richieste ai produttori sono più puntuali. Questo comporta un'attenzione sempre costante da parte dei produttori verso la ricerca della qualità e dell'esclusività di ogni formaggio, consentendo di innalzare il livello di ciascun prodotto. Con Caseus Veneti, i formaggi veneti hanno la grande occasione di potersi raccontare per andare a rispondere a tali esigenze in modo diretto, dando modo ai consumatori, siano essi semplici appassionati o esperti del settore, di sperimentare la tradizione racchiusa in ogni assaggio. Insomma, non una semplice vetrina espositiva, ma una kermesse dedicata al meglio della produzione regionale e anche alla solidarietà visto che il ricavato della vendita dei formaggi in concorso è stato devoluto interamente in beneficenza. Anche questo aspetto fa di questo evento un momento speciale grazie al quale soffermarsi a pensare che tutta la filiera, coesa, può fare molto per chi si trova nel bisogno senza fare nulla di straordinario, ma semplicemente partendo da quello che meglio sa fare: ottimo formaggio. A questo punto non mi resta che dare appuntamento a tutti gli amanti del buon gusto all'anno prossimo per la X edizione di Caseus Veneti per la quale questo catalogo, con le sue immagini e i suoi itinerari, potrà servire da utile guida con l'obiettivo di mantenere vivo l'entusiasmo sui volti e nei sorrisi di ogni partecipante.

Nicola Cesare Baldrighi
Presidente Consorzio per la tutela
del Formaggio Grana Padano

that has been obtained year after year. Media culture, with the modern communications forms, has been increased and the number of requests to the producers are on the increase. This involves a constant focus by producers into their research for quality and exclusivity in each cheese, to raise the quality level of each product. Through Caseus Veneti Veneto cheese has a great opportunity to tell its story, and to respond directly to the demands enabling the consumers, mere cheese lovers or trade experts alike, to experience the tradition that is enclosed in each sample. Therefore it is not just a showcase, but a celebration dedicated to the best of regional production and also solidarity, as all the income from the sales of the competing cheeses is given entirely to charity. This is yet another aspect that makes this event even more special, an opportunity to reflect that the entire production chain can do so much more for those in need without doing anything exceptional, just offering what they do best: make excellent cheese. To close I would just like to fix a date for all lovers of good food for the 10th edition of Caseus Veneti next year, where this catalogue with its pictures and itineraries can be a useful guide to keep alive the enthusiasm and smiles of everyone who takes part.

Nicola Cesare Baldrighi
President of the Consortium
for the protection of Grana Padano cheese



Il patrimonio caseario delle DOP venete, vere ambasciatrici del territorio, nasce dalla capacità di tanti allevatori e produttori di dare forma con il loro impegno e passione, a formaggi unici, inimitabili, di grande qualità.

Il compito del Consorzio Tutela Formaggio Asiago è quello di far conoscere e apprezzare, in Italia e all'estero, proprio i valori e la tradizione che ASIAGO DOP esprime. Un impegno che può diventare occasione di incontro e opportunità per tutto il comparto quando, insieme, si varcano i confini della propria regione e si va alla scoperta di nuovi stili di consumo.

Auguriamoci che il futuro ci offra queste opportunità, così da poter contribuire a rafforzare le nostre imprese e la nostra economia.

The dairy wealth of Veneto PDO cheese, true ambassador of our land, comes from the ability of the breeders and producers to give shape to their commitment and passion to create excellent quality unique and inimitable cheeses.

The task of the Asiago Cheese Defence Association is for Italy, and the world, to understand and appreciate the values and traditions that ASIAGO PDO expresses. A commitment that is the opportunity for meeting and for the entire sector to cross over the borders of each one's region to discover new consumer styles. We hope that the future continues to offer us these opportunities, and will help to strengthen further our enterprise and economy,

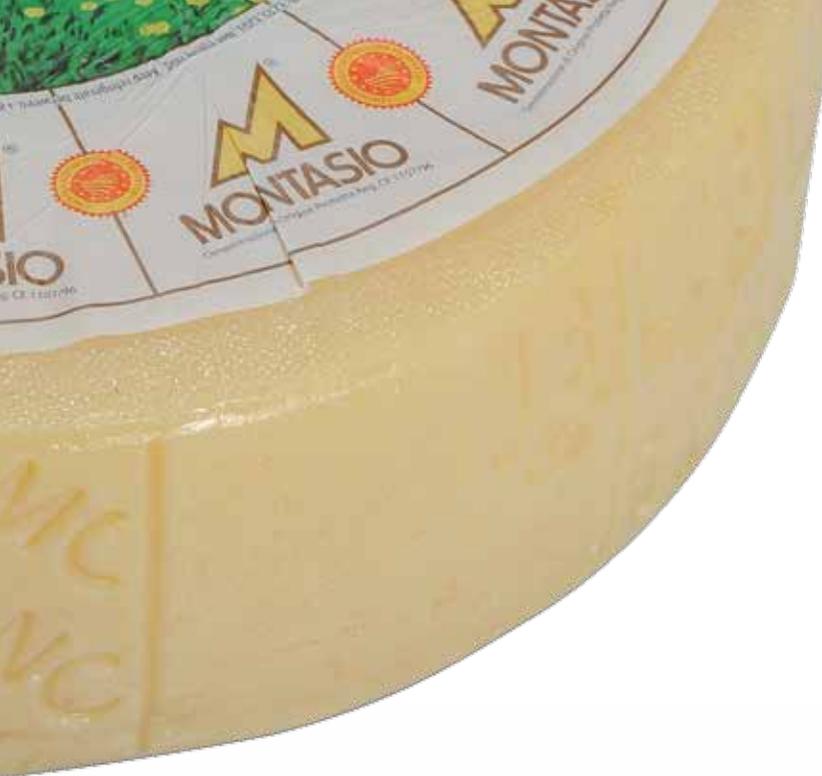
Roberto Gasparini
Presidente Consorzio Tutela Formaggio Asiago
President of the Consortium for the Protection of Asiago Cheese



Un appuntamento annuale tra le eccellenze casearie, una piazza nella quale intavolare sfide e confronti. Una due giorni di iniziative e approfondimenti. Una sfida tra i migliori alla ricerca dello straordinario. Questo è Caseus Veneti, il concorso tra i formaggi regionali. Il consorzio Casatella Trevigiana DOP è orgoglioso protagonista di questa iniziativa. Siamo al fianco dei produttori, protagonisti nella piazza delle DOP, relatori nelle degustazioni guidate e la preziosa Casatella Trevigiana compare come ingrediente di ricette e imprevedibili abbinamenti. Riteniamo un successo l'aggregazione tra istituzioni, consorzi e produttori che ha portato il Caseus Veneti alla nona edizione, ed un obbligo a mantenere la rotta di volta in volta verso le nuove edizioni, perché il formaggio veneto ha ancora molto da dire.

A yearly appointment to discover dairy excellence, a stage where challenges and discussions take place. Two days of initiatives and research and a challenge among the best in their search for something amazing. This is Caseus Veneti, the association of regional cheeses. The Casatella Trevigiana PDO Association is proud to be the protagonist in this initiative, working alongside the producers, protagonists in the PDO showground, guides to the sampling tours and the precious Casatella Trevigiana, as an ingredient in many recipes and unusual combinations. We believe this meeting between institutions, associations and producers is the success that has carried Caseus Veneti to its 9th edition, and we must strive to continue on route towards new editions, because Veneto cheese still has a great deal to say.

Lorenzo Brugnera
Presidente Consorzio Tutela Formaggio Casatella Trevigiana
President of the Consortium for the Casatella Trevigiana Cheese



In relazione alla realizzazione della manifestazione Caseus Veneti 2014, vorrei evidenziare due aspetti. Il primo riguarda la straordinaria capacità dei tecnici di caseificio di saper trasformare quello che "madre natura" e il lavoro dei nostri allevatori mette a disposizione. Da quella materia prima "latte", apparentemente sempre uguale a se stessa, ecco che al Caseus Veneti vengono presentati decine e decine di formaggi con caratteristiche e sapori completamente diversi. La seconda osservazione riguarda la "gara". E' una tradizione che anche noi del Consorzio del Montasio non vogliamo perdere.

Per un giorno tutti i tecnici caseari hanno la possibilità di confrontare la loro produzione con quella dei colleghi mettendo a confronto il livello qualitativo raggiunto e traendo stimolo a fare sempre meglio.

With regards the Caseus Veneti 2014 event, I would like to highlight two aspects. The first is the amazing skill of the dairy experts in transforming "mother nature" and the work that our breeders provide them with. From the raw ingredient "milk", seemingly the same everywhere, Caseus Veneti presents tens of different cheeses all with completely different characteristics and flavours. The second observation is about the "contest", a tradition that we at the Montasio Association do not want to miss. For one day, all the expert cheese makers are able to compare their production with their colleagues', comparing the quality level they have reached and being stimulated to constantly improve.

Panciera Franco
 Presidente Consorzio Tutela Formaggio Montasio
 President of the Consortium for the Protection of Montasio Cheese



Proprio come un evento sportivo, il concorso Caseus Veneti, in questa nona edizione ha riunito formaggi e persone di tutto il Veneto, che hanno lo stesso ideale in comune: la passione per le specialità regionali e la produzione casearia artigianale. I nostri latticini di alta qualità sono apprezzati in tutto il mondo, per questo si sono affermati tra i protagonisti dell'economia regionale. Inoltre sono un prezioso contributo per la tutela e la struttura del nostro paesaggio e della nostra cultura. Auguro il massimo successo a tutti i concorrenti, perché anche qui vale il detto "l'importante è partecipare".

Like in any sports event, this ninth edition of the Caseus Veneti competition has brought together cheeses and people from all over the Veneto, who share the same ideal: passion for regional specialities and crafted dairy production. Our excellent quality cheeses are appreciated around the world and have become leading players in our regional economy. They also make a valuable contribution for the defence and structure of our landscape and culture. I wish the utmost success to all the contestants, because here too the saying "It is important to take part" is always valid.

Ezio Dalla Valentina
 Presidente Consorzio Tutela Formaggio Monte Veronese
 President of the Consortium for the Protection of Monte Verone Cheese





Caseus Veneti si conferma come la manifestazione di riferimento del Lattiero caseario veneto, e non solo, e rappresenta una vetrina unica e di straordinaria importanza per i formaggi veneti di qualità. Il sapere caseario tramandato negli anni da generazione in generazione porta con se le tradizioni culturali e rurali di un popolo e esprime il forte legame del prodotto con il territorio. Avere l'occasione tramite una manifestazione di alta levatura, quale è Caseus Veneti, per poter portare ad un vasto pubblico la conoscenza dei nostri prodotti di eccellenza rappresenta senza dubbio una grossa opportunità per l'economia rurale veneta. Con l'edizione 2014 mi auguro che caseus veneti abbia sempre più un ruolo di formazione e di informazione del consumatore per metterlo nella condizione di una scelta consapevole e di qualità.

Caseus Veneti is reconfirmed as the landmark event for the Veneto dairy field and more besides, it is a unique and amazing important showcase for quality Veneto cheese. The dairy skills that have been handed down from generation to generation carry forward all the cultural and rural traditions of the people, expressing the strong ties between the product and the land. Having the opportunity to inform a vast section of the public about our excellent products, through such a prestigious event like Caseus Veneti, is doubtlessly an amazing opportunity for Veneto rural economy. Through the 2014 edition, I hope that Caseus Veneti plays an increasingly important role in educating and informing consumers, so they can make an informed choice regarding quality.

Augusto Guerriero
 Presidente Consorzio Tutela Formaggio Piave
 President of the Consortium for the Protection of Piave Cheese

Il Caseus Veneti rappresenta un importante appuntamento per fare apprezzare al pubblico i nostri formaggi e per far conoscere la composita realtà produttiva. Un'occasione per valorizzare i formaggi del territorio che trovano anche, grazie al concorso, una valutazione seria e competente che premia l'impegno di chi, quotidianamente, è all'opera per trasformare il nostro latte.

Caseus Veneti is an important date to enable the public to appreciate our cheeses and to understand the production chain. An opportunity to give value to our local cheese which, through the contest, is given a very serious and knowledgeable evaluation to award those who, every day, work to transform our milk.

Libero Giovanni Stradiotti
 Presidente Consorzio Tutela Provolone Valpadana
 President of the Consortium for the Protection of Provolone Valpadana



CASEUS VENETI 2013

L'evento p. 22-53

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

Asiago DOP p. 58-67
 Casatella Trevigiana DOP p. 68-71
 Grana Padano DOP p. 72-77
 Montasio DOP p. 78-85
 Monte Veronese DOP p. 86-93
 Piave DOP p. 94-97
 Provolone Valpadana DOP p. 98-101
 Mozzarella STG p. 102-103

FORMAGGI TIPICI / TYPICAL CHEESES

Morlacco del Grappa p. 106-109
 Malga fresco e Malga vecchio p. 110-115
 Formaggio affinato nelle vinacce p. 116-121

ALTRE CATEGORIE / OTHER CATEGORIES

Freschi Freschissimi - Pasta molle senza crosta p. 124-129
 Caciotta - Pasta molle con crosta (peso inferiore a 1 kg) p. 130-133
 Latteria - Pasta molle con crosta (peso superiore a 1 kg) p. 134-137
 Pasta molle con crosta fiorita p. 138-139
 Pasta molle con crosta lavata p. 140-141
 Pasta semidura (3 - 6 mesi) p. 144-145
 Pasta dura (oltre 10 mesi) p. 146-147
 Mozzarella p. 148-149
 Pasta filata molle p. 150
 Pasta filata dura p. 151
 Formaggi aromatizzati (pepe - peperoncino) p. 152-155
 Formaggi aromatizzati (erbe - fieno - spezie) p. 156-159
 Formaggi aromatizzati (fumo o affumicati) p. 160-161
 Formaggi erborinati p. 162-163
 Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente acida p. 164-165
 Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente presamica p. 166-167

Il palcoscenico del gusto

The stage for good taste p. 170-203

CASEUS VENETI 2013

Indice Aziende / Index Companies p. 204-207



...estratto dal Regolamento del nono concorso regionale "Caseus Veneti 2013".

Disposizioni generali

Con l'iscrizione al concorso "Caseus Veneti 2013" 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;
- essere prodotti / Stagionati / affinati in Veneto con latte proveniente dalla medesima Regione.
In caso di dubbio può essere richiesta da parte dell'organizzazione la documentazione di rintracciabilità dei prodotti.

Numero di campioni

Ogni produttore può iscrivere al concorso "Caseus Veneti 2013" 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 ninth regional competition "Caseus Veneti 2013".

General Instructions

With their registration for the competition "Caseus Veneti 2013" 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;
- produced / Cured / aged in Veneto with milk coming from the same region. In case of doubt, the traceability documentation of products may be requested by the organization.

Number of samples

Each producer may register with the competition "Caseus Veneti 2013" 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.



Classificazione dei formaggi

a cura del gruppo di ricerca DAFNAE dell'Università di Padova

Cheese classification

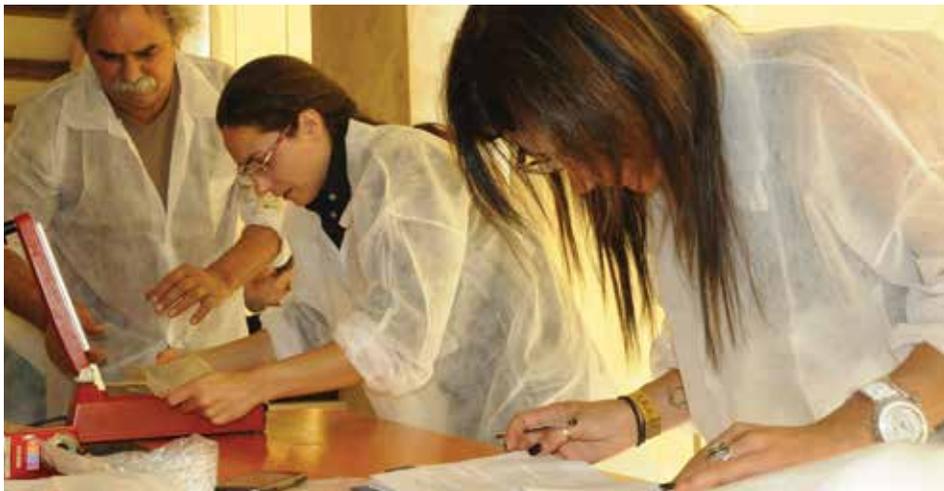
by the DAFNAE research group in Padua University

La manifestazione Caseus Veneti rappresenta anche un'importante occasione in cui è possibile svolgere ricerca scientifica. L'obiettivo della collaborazione, ormai consolidata, tra il gruppo di ricerca coordinato dal prof. Giovanni Bittante del Dipartimento DAFNAE dell'Università di Padova (Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente, Università di Padova) e l'A.Pro.La.V., è quello di studiare la filiera lattiero-casearia e di caratterizzare, da un punto di vista scientifico, i formaggi veneti. Ad oggi, i dati raccolti nelle ultime manifestazioni, hanno reso possibile la classificazione dei formaggi da un punto di vista morfometrico, chimico e fisico. Questo in relazione anche alle diverse tecniche di produzione che

Caseus Veneti is an important opportunity for scientific research.

The aim of this long-standing collaboration between the research group, coordinated by Prof. Giovanni Bittante of the DAFNAE department of Padua University (Department of Agronomy, Animals, Food, Natural Resources and Environment Padua University), and A.Pro.La.V. is to study the dairy-cheese making chain and to characterize Veneto cheeses from a scientific point of view.

So far, the data that has been collected from the last events have enabled classifying the cheese morphometrically, chemically and physically, and this in relation to the various specific production methods.



li caratterizzano. I risultati ottenuti saranno poi messi in relazione con i punteggi sensoriali ottenuti dai formaggi partecipanti al concorso e raccolti dall'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari (Veneto Agricoltura) in occasione della valutazione da parte dei giudici. Inoltre, vista la considerazione da parte del consumatore nei confronti delle proprietà organolettiche e nutraceutiche dei prodotti alimentari, i formaggi veneti saranno tipizzati sia per la loro composizione organica volatile che caratterizza il loro profumo (in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige), sia per gli aspetti legati alla salute umana (nutraceutici) in relazione al profilo degli acidi grassi e delle proteine che caratterizza i diversi formaggi dopo il processo di caseificazione e la stagionatura. Infine, tutte le informazioni raccolte per ciascun formaggio, fino ad oggi oltre 700 di 36 diverse categorie, saranno utilizzate per ricercare tecniche di analisi innovative, basate sostanzialmente sull'infrarosso (NIRS), per offrire agli operatori del settore una soluzione per l'analisi dei formaggi in tempi rapidi e a costi molto limitati.

The results will then be related to the sensorial marks obtained by the cheeses in the contest, and collected by the Institute for Agrofood Quality and Technology (Veneto Agriculture) when the judges make their evaluations.

Furthermore, given the consumers' consideration for the sensorial and nutritional properties of food products, Veneto cheeses will be typified both in their volatile organic composition that gives them their distinctive perfume (in collaboration with the Edmund Mach Foundation, San Michele all'Adige) and for their human health properties (nutritional) with regards to their profile of fatty acids and proteins, typical of each cheese after the production and aging process.

Finally, all the information that is gathered for each cheese, so far more than 700 in total in 36 different categories, will be used to research innovative analysis methods mainly using infrared (NIRS), to offer trade operators fast and cost effective cheese analysis solutions.



La commissione tecnica per le categorie "Formaggi DOP"

Loddo Alfonso
VENETO AGRICOLTURA
Balli Linda
CONSORZIO GRANA PADANO DOP
Innocente Mario
ONAF
Gava Mauro
CONSORZIO MONTASIO DOP
Giagulli Paola
CONSORZIO MONTE VERONESE DOP
Gaiarin Giampaolo
CONCAST TRENTO
Pozzan Antonio
CONSORZIO ASIAGO DOP
Cracco Luca
CONSORZIO ASIAGO DOP
Rigon Giovanni
CONSORZIO ASIAGO DOP
Stroppa Angelo
CONSORZIO GRANA PADANO DOP



The Commission for the "PDO Cheese" category



La commissione tecnica per i Formaggi tipici e altre categorie

Andretta Giancarlo ONAF	Fincati Giuseppe COMUNITA' MONTANA SETTE COMUNI	Gobbo Wladimiro ONAF
Bortolazzi Paolo ONAF VR	Framarin Daniela ONAF	Grasso Elisa ONAF
Bortolotto Paola ONAF	Gandin Valentina ONAF	Gubert Francesco ASSAGGIATORE
Bosaro Laura ONAF	Germano Pietro ASSAGGIATORE	Lombardi Angiolella VENETO AGRICOLTURA
Buttura Giorgio ONAF	Giavarina Andrea ONAF	Marini Cornelio ONAF MN
Caldera Giuseppe ONAF	Giovannini Egon ASSAGGIATORE	Marti Stefanatto Annie SOMMELIER
Casagrande Mauro RISTORATORE	Giovannini Mattia ASSAGGIATORE	Mazzarella Maurizio ONAF
Ceroni Matteo ONAF	Giovannini Simone ASSAGGIATORE	Michielan Lorenzo ONAF
Colautti Renato ONAF		Moro Eva ONAF

The Commission for Typical Cheese and other Categories

Nizzero Emilio ONAF	Schmohl Marina ASSAGGIATORE	Vettori Marco ASSAGGIATORE
Papa Antonio ONAF FVG	Stecher Bertram ASSAGGIATORE	Vivoda Stefano CSQA
Pilat Roberto ONAF FVG	Tonin Paolo ASSAGGIATORE	Zanoni Fernando ASSAGGIATORE
Pircher Martin ORGANIZZATORE KASE FESTIVAL	Tosi Chiara ASSAGGIATORE	
Polla Federico PROVINCIA TN	Trevisson Stefano ONAF BL	
Raris Fernando ONAF	Triches Gino ASSAGGIATORE	
Righini Nicola ONAF FVG	Varini Sergio ONAF PD	
Rigoni Mirko ONAF	Vazzola Demis RISTORATORE	
Schievano Pierantonio ONAF	Veronese Laura COMUNITA' MONTANA SETTE COMUNI	

in collaborazione con
in collaboration with





Assaggiatori al lavoro nella selezione dei formaggi.
Tasters at work to select the cheese.





Il tavolo dei relatori. Da sinistra: Luca Zaia Presidente della Regione Veneto, Cristina Andretta Sindaco di Veduggio (TV), Eleonora Daniele madrina dell'evento, Stefano Berni Direttore Generale del Consorzio Grana Padano, Leonardo Muraro Presidente della Provincia di Treviso e Roberto Dussin Presidente Fondazione Villa Emo.

The speakers' table. From left: President of the Veneto Region Luca Zaia, Christine Andretta Mayor of Veduggio (TV), Eleonora Daniele godmother of the event, Stefano Berni Director General of Grana Padano, Leonardo Muraro President of the Province of Treviso and Roberto Dussin President of the Villa Emo Foundation.



Intervento di Stefano Berni, Direttore Generale del Consorzio Grana Padano e Tenzio Borga Presidente di A.Pro.La.V.

Speech by Stefano Berni, Director General of the Grana Padano Consortium and Tenzio Borga President of A. Pro.La.V.



La madrina della manifestazione Eleonora Daniele presidente Life Inside onlus e Stefania Focchesato presidente Fondazione Città della Speranza onlus.

The godmother of the event Eleonora Daniele President Life Inside non-profit organization and Stefania Focchesato President Foundation City of Hope non-profit organization.





Autorità e premiati a Caseus Veneti 2013.
Authority and awarded to Caseus Veneti 2013.

Decorazioni floreali a cura di floraSi.
Floral decorations curated by floraSi.



VILLA EMO

Taglio del nastro
Cutting the tape



VILLA EMO

L'esposizione dei formaggi in concorso
The exposure of the cheeses in competition



AGRIFORM

PREMIO ORO DEL TEMPO



L'azienda AGRIFORM assegna il premio "Oro del tempo" al formaggio vincitore della categoria Grana Padano D.O.P. stagionato oltre i 20 mesi.
The company AGRIFORM presents the award "Golden time" cheese Grana Padano P.D.O. categori inner seasoned over 20 months.

VINCITORE DEL PREMIO / WINNER OF THE PRIZE

CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO sca - Barbarano Vicetino (VI)



Ritirano il premio dalla madrina Eleonora Daniele il Presidente del Caseificio Sociale Ponte di Barbarano Giuseppe Capparotto e il Casaro Fabrizio Scarato.

Withdraw the award from the Godmother Eleonora Daniele, President of the Dairy Social Ponte di Barbarano Giuseppe Capparotto and the cheese maker Fabrizio Scarato.



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 2013

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 2013.

VINCITORE DEL PREMIO NELLA CATEGORIA MORLACCO DEL GRAPPA
WINNER IN THE CATEGORY MORLACCO DEL GRAPPA

IL FORMAGGIO MORLACCO DEL GRAPPA DI MALGA

prodotto da / produced by

SAVIO GIROLAMO AZ. AGR. BORDIGNON YSABEL
MALGA COI VECI - Borso del Grappa (TV)



La targa di merito ONAF consegnata a Savio Girolamo da Pier Carlo Adami Presidente Nazionale ONAF, dai delegati provinciali ONAF e Terenzio Borgia Presidente A.Pro.La.V.

The ONAF merit plaque handed to Savio Girolamo by Pier Carlo Adami ONAF National President, by the ONAF provincial delegates and Terenzio Borgia President of A.Pro.La.V.



La giuria critica
The critical jury

Prima fila da sx: Luca Pinzi (Speaker Cronache Trevigiane), Davide Oltolini (Gambero Rosso - Uno Mattina in Famiglia), Francesco Benazzi (Direttore Ulss15), Giuseppe Gioia (presidente giuria, TGR Rai Veneto), Raffaele Cesarano (ANSA). Seconda Fila da sx: Terenzio Borgia (presidente A.Pro.La.V.), Fabrizio Stelluto (Argav), Mimmo Vita (Presidente Nazionale UNAGA, giornalisti dell'agroalimentare), Alberto Lupini (Italia a Tavola). Terza fila da sx: Roberto Dussin, Presidente Fondazione Antico Brolo, Mario Innocente (ONAF), Alberto Resera (presidente Altamarca), Marca Valletta (Docente Ipsar Maffioli).



Premio Grana Padano "Forme di Solidarietà 2013"
Review award Grana Padano "Forms of Solidarity 2013"

La giuria critica ha selezionato,
tra le medaglie d'oro di ogni categoria,
il formaggio "migliore" della rassegna CASEUS VENETI 2013.

*The critical jury has selected
between the gold medals in each category
the "best" cheese of the exhibit CASEUS VENETO 2013.*

VINCITORE DEL PREMIO / WINNER OF THE PRIZE
MORLACCO DEL GRAPPA DI MALGA
prodotto da / produced by
SAVIO GIROLAMO AZ. AGR. BORDIGNON YSABEL
MALGA COI VECCI - Borso del Grappa (TV)



Il momento della consegna del Premio.
In centro: Savio Girolamo ritira il premio da
Eleonora Daniele Life Inside onlus e Terenzio Borgia Presidente A.Pro.La.V.
The moment of receiving the Prize.
*In the center: Savio Girolamo receives the award from Eleonora Daniele
of the non-profit organization Life Inside and Terenzio Borgia President A.Pro.La.V.*

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



Grana Padano "Forme di Solidarietà" è un'iniziativa di CASEUS VENETI finalizzata a raccogliere fondi da devolvere in beneficenza attraverso varie attività. Testimonial 2013: Eleonora Daniele.

Grana Padano "Forms of Solidarity" is an initiative of CASEUS VENETI aims to raise money for charity. Testimonial 2013: Eleonora Daniele.



Cabaret

Iniziativa di solidarietà
Spettacolo con **Francesco Damiano** e gli **Sformato Comico** in "Scusate se esisto"

*Solidarity initiative
Show with Francesco Damiano and Sformato Comico in "Sorry if I exist"*





Educational senior

Degustazioni guidate condotte dai delegati dei Consorzi di tutela dei formaggi Veneti DOP e da Dino Marchi in abbinamento con i prodotti del Consorzio tutela vini Montello e Colli Asolani, Mostarde Lazzaris e Figuli.

Guided samplings led by the delegates from the Veneto Cheese PDO defence associations and by Dino Marchi served with the excellent produce from the Montello and Colli Asolani Wine Defence Association, Mostarde Lazzaris and Figuli.





Nell'Antico Borgo di Villa Emo 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 Old Village of the Villa Emo.



**CASEUS VENETI SHOP
GLI ESPOSITORI - THE EXHIBITORS**

Formaggi / Cheeses

CASEIFICIO SAN GIROLAMO SRL
 CASEIFICIO TOMASONI SRL
 FORMAGGIO DI SPELOCIA DI SECCO DENIS
 IL CASEIFICIO DI RONCADE SRL DI BETTIOL RENZO
 LA CAPRERIA S.S. AGRICOLA
 LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL
 LA CASEARIA CARPENEDO SRL
 LATTEBUSCHE SCA
 LATTERIA DI SOLIGO SCA
 LATTERIA SANT'ANDREA SOC.AGR.COOP.
 LATTERIE VENETE SPA
 VEN.LAT. SRL

Prodotti del territorio / Local products

BARDI AZIENDA AGRICOLA
 BIRRIFICIO TREVIGIANO SRL
 CONSORZIO PER LA TUTELA
 DELL'AGLIO BIANCO POLESANO DOP
 CONSORZIO TUTELA RADICCHIO ROSSO DI TREVISO
 E VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP
 LA SALUMERIA DI EUSTACCHIO SRL
 LUIGI LAZZARIS E FIGLIO SRL
 SAN GABRIEL SAS DI G. TONON E C.





Presentazione e degustazione dei formaggi a Denominazione di Origine Protetta.

Presentation and Tasting of Protected Designation of Origin cheeses.



Angolo delle DOP



Grana Padano DOP



Piave DOP



Montasio DOP



Asiago DOP



Monte Veronese DOP



Provolone Valpadana DOP



Casatella Trevigiana DOP



Un'ora da Casaro - Caccia al Cacio

"Educational" è l'angolo dove tutti possono avvicinarsi al mondo del formaggio, cimentandosi a diventare piccoli grandi produttori e assaggiatori.

One hour as Cheese maker - Hunt for the Cacio

"Educational" the corner where everyone can learn more about cheese, and learn how to become small yet great makers and tasters.



I FORMAGGI DEL VENETO

CHEESES
OF THE VENETO REGION





I FORMAGGI D.O.P.



IN CONCORSO

CHEESES P.D.O. IN THE COMPETITION





Consorzio per la tutela del formaggio ASIAGO DOP
 Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza - Tel. +39 0444 321758 - Fax +39 0444 326212
 info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it



Profumo e Sapore

Asiago pressato - fresco: profumo fresco, latte, lievemente fiorito. Sapore dolce, delicato, gradevole.

Asiago d'allevato - 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'allevato, 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.

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.

Valori nutrizionali

Asiago pressato - fresco: (100 g)
 energia 368 Kcal - 1526,50 kJ

Asiago d'allevato - stagionato: (100 g)
 energia 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.

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.

Aroma and Taste

Asiago pressato - fresh: Fresh, milky, slightly flowery aroma. Taste: sweet, delicate, palatable.

Asiago d'allevato aged: Marked and aromatic aroma, with a note of hay. Taste: distinct, sapid, slightly strong given by ageing.

Processing

The milk is heated in a boiler at a variable temperature of about 35° C. The curd is obtained by using a normal titre liquid or powder rennet, in a about 20-30 minutes.

For Asiago Pressato, the half-cooking is done at a temperature of 44°±2° C, while for Asiago d'allevato, the semi-cooking is done at a temperature of 47°±2° C. It is then dry salted or salted in brine for a few days and then transferred to the maturing stores.

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 half-seasoned: maturing 4/6 months.

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

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

Nutritional values

Asiago pressato - fresh: (100 g)
 energy 368 Kcal - 1526.50 kJ

Asiago d'allevato - matured: (100 g)
 energy 382 Kcal - 1586 kJ

Appearance

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.

Calendar and area of production

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



ASIAGO DOP PRESSATO



1° Classificato

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI) - Tel. 0424.89056
info@caseificiosanrocco.it



2° Classificato

**Caseificio Sociale
Casona di Pozzoleone sca**
Pozzoleone (VI) - Tel. 0444.462391
caseificiocasona@virgilio.it



3° Classificato pari merito

Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



Latterie Vicentine sca
Bressanvido (VI) - Tel. 0444.1425000
info@latterievicentine.it



Brazzale spa
Zanè (VI) - Tel. 0445.313900
info@brazzale.com



Caseificio Finco Gianfranco
Enego (VI) - Tel. 0424.490149
casfincogianfranco@libero.it



PRODOTTO DELLA MONTAGNA
Caseificio Pennar Asiago
Asiago (VI) - Tel. 0424.462374
caseificio.pennar@tiscalinet.it



Caseificio Sociale Ponte di Barbarano sac
Barbarano Vicentino (VI) - Tel. 0444.795306
info@caseificiobarbarano.it



Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



Latteria di Camazzole sca
Carmignano di Brenta (PD) - Tel. 049.5957592
latteriacamazze1@tin.it



Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



Latteria Sociale Sant'Antonio di Villaverla sca
Villaverla (VI) - Tel. 0445.855096
latteriasantonio@libero.it



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



1° Classificato

Latterie Vicentine sca
Bressanvido (VI) - Tel. 0444.1425000
info@latterievicentine.it



Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



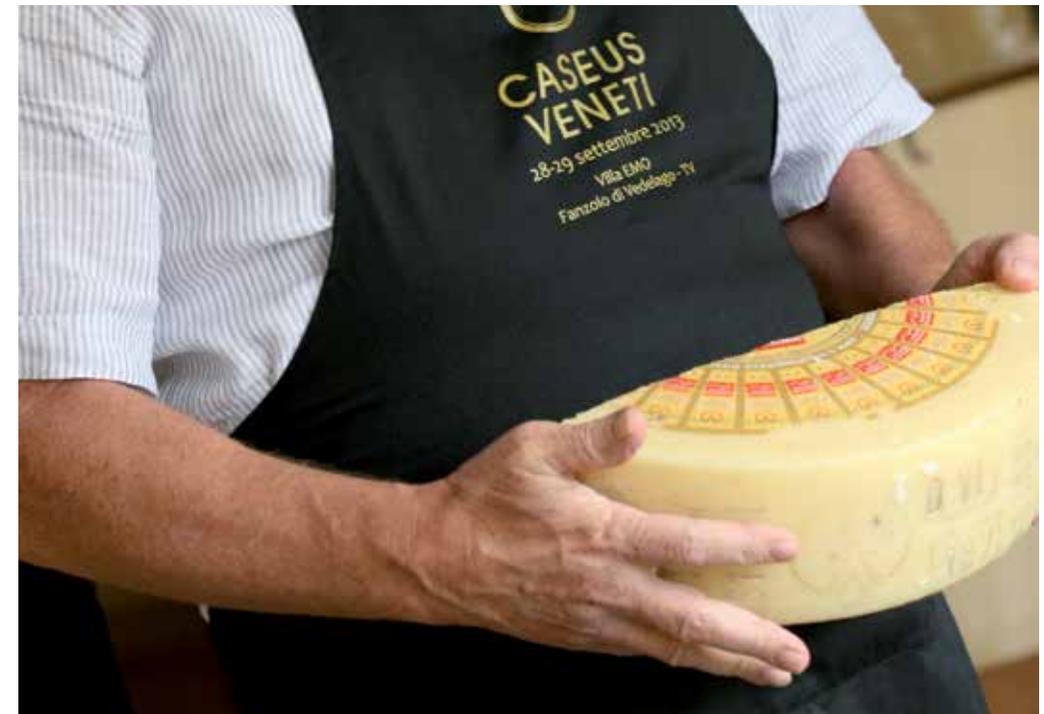
2° Classificato

Caseificio Finco Gianfranco
Eneo (VI) - Tel. 0424.490149
casfincogianfranco@libero.it



3° Classificato

Latteria Sociale di Trissino sca
Trissino (VI) - Tel. 0445.962239
latteriatrissino@virgilio.it



ASIAGO DOP D'ALLEVO - VECCHIO (10 - 15 mesi)



1° Classificato

PRODOTTO DELLA MONTAGNA
Caseificio Pennar Asiago
Asiago (VI) - Tel. 0424.462374
caseificio.pennar@tiscalinet.it



2° Classificato

Caseificio Finco Gianfranco
Eneo (VI) - Tel. 0424.490149
casfincogianfranco@libero.it



3° Classificato

Latterie Vicentine sca
Bressanvido (VI) - Tel. 0444.1425000
info@latterievicentine.it



Latteria Sociale Sant'Antonio di Villaverla sca
Villaverla (VI) - Tel. 0445.855096
latteriasantonio@libero.it



Latteria Sociale di Trissino sca
Trissino (VI) - Tel. 0445.962239
latteriatrissino@virgilio.it



ASIAGO DOP D'ALLEVO - STRAVECCHIO (oltre 15 mesi)



1° Classificato

Latterie Vicentine sca
Bressanvido (VI) - Tel. 0444.1425000
info@latterievicentine.it



Caseificio Sociale Casona di Pozzoleone sca
Pozzoleone (VI) - Tel. 0444.462391
caseificiocasona@virgilio.it



Latteria di Camazzole sca
Carmignano di Brenta (PD) - Tel. 049.5957592
latteriacamazzone1@tin.it



Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



2° Classificato

Latteria Sociale di Trissino sca
Trissino (VI) - Tel. 0445.962239
latteriatrissino@virgilio.it



3° Classificato

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



Gli iscritti in concorso non classificati tra i primi tre sono elencati in ordine alfabetico.



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



Profumo e Sapore

Profumo lieve, latteo 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.

Stagionatura

Non si effettua, poiché va consumata fresca.

Valori nutrizionali (100 g)

Calorie 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.

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 occhiate minute, profumo lieve, latteo, fresco, sapore dolce, con venature lievemente acidule.

Calendario e area di produzione

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

Aroma and Taste

Delicate, milky and fresh aroma. A sweet, typical milky taste, with slightly sour notes.

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.

The curd is broken a first time and the cheese is left to rest for 45-50 minutes, after which the curd is broken a second time (nut-size).

The mass is then slowly stirred and drained for about 10 minutes. The mass is then extracted and placed in obligatorily cylindrical moulds, to separate the whey.

The cheese is salted in brine with times varying according to the sizes of the moulds, from 40 to 120 minutes. It matures in 4 to 8 days, after which it is wrapped in the Defence Consortium paper and it is ready for eating.

Maturing

The cheese is eaten fresh and not left to mature.

Nutritional values (100 g)

Calories 290;
 Moisture 50%;
 Fats 18-25%;
 Proteins over 12%.

This is a typical, original cheese from the Treviso province, made according to a centuries-old country tradition.

The name seems to derive from "Casa" or "Casada" (House), for its typical widespread domestic preparation, made from the little milk available to the housewives.

Appearance

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.

No rind, white, soft, creamy consistency, only a few minute eyes admitted, light aroma, milky, fresh, sweet taste, with slightly sour notes.

Calendar and area of production

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



CASATELLA TREVIGIANA DOP



1° Classificato

Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



2° Classificato

Agricansiglio soc. agr. coop.
Fregona (TV) - Tel. 0438.585324
info@agricansiglio.it



3° Classificato pari merito

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



Caseificio F.lli Castellan snc
di Lorena e Tiziano
Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.759672
info@fratellicastellan.it



Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV) - Tel. 0422.686200
paola@caseificiotomasoni.it



Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV) - Tel. 0438.795167
latt.modolo@libero.it



Latteria Sant'Andrea soc. agr. coop.
Povegliano (TV) - Tel. 0422.870123
info@lattasantandrea.com



Lovagricola sas di Lovato Filippo & C.
Roncade (TV) - Tel. 0422.848584
info@lovagricola.it



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Consorzio per la tutela del formaggio GRANA PADANO DOP

Via XXIV Giugno, 8 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Tel. +39 030 9109811 - Fax +39 030 9910487
info@granapadano.it - www.granapadano.it



CARATTERISTICHE



CHARACTERISTICS

Profumo e Sapore

Formaggio 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 Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato per affioramento naturale, **munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise** e lavorato esclusivamente in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme. Al latte in caldaia viene aggiunto il siero innesto naturale, viene poi riscaldato a una temperatura di 31-33 C° e addizionato di caglio di vitello per la coagulazione. Si procede con la rottura della cagliata con lo spino e alla successiva cottura sotto agitazione fino ad una temperatura di 53 - 56 C°. La massa caseosa si deposita sul fondo della caldaia ed è lasciata riposare fino ad un massimo di 70 minuti, perché rassodi e spurghi il siero. Infine gli operatori, con una pala in legno ed un telo ("schiavino"), la sollevano all'interno della caldaia e la tagliano in due parti uguali, le "forme gemelle". Ognuna di esse è avvolta in un telo di lino, estratta dalla caldaia e posta sullo spersore.

Stagionatura - Il Grana Padano stagiona da un minimo di 9 mesi fino a 20 mesi e oltre.

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).

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.

Calendario e area di produzione

Prodotto tutto l'anno nelle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S.Felice e Trodena.

Aroma and Taste

Firm cheese, cooked and slowly aged, produced with mixed acid whey from cow's milk. Typical aroma and flavour: fragrant and delicate. Cheese structure: finely grainy, radial sliver crumbling.

Processing

Grana Padano PDO is made exclusively from raw milk from the production area, partly skimmed by natural separation. The cows are milked no more than twice a day, and are bred according to very precise rules, and then the milk is processed in copper or copper lined boilers shaped like an overturned bell, with two forms being made from each one. The natural serum is added to the milk in the boiler, which is then heated up to 31-33 C° after which the veal rennet is added for the coagulation. The curd is broken up using the curd knife and it is then cooked and agitated up to a temperature of 53 - 56 C°. The casein mass that deposits on the bottom of the boiler is left to rest for a maximum of 70 minutes, so that it hardens and releases the serum. The operators then use a wood blade and a cloth ("schiavino") and lift the mass inside the boiler and cut it into two equal parts, the "twin forms". Each one is wrapped in a linen cloth, removed from the boiler and placed on the pressing table.

Maturing

Grana Padano ages from between 9 and 20 months or even more.

Nutritional values

100 g Grana Padano contain an average of 384 kcal (252 from fats and 132 from protein), 1597 kJ (1048 from fats and 549 from protein).

Appearance

Height: 18 to 25 cm; diameter: 35 to 45 cm; shape: cylindrical, slightly convex or almost flat sides, flat faces slightly hemmed; rind: 4 to 8 mm; texture: grainy, white or pale yellow; flavour: fragrant, delicate, typical; weight: 24 to 40 kg per form.

Calendar and area of production

Produced all year round in the provinces of Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turin, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantua on the left of the Po, Milan, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venice, Verona, Vicenza, Bologna on the right of the Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna and Rimini, and the following municipal districts in the province of Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S.Felice and Trodena.



GRANA PADANO DOP



1° Classificato

Caseificio Sociale
Ponte di Barbarano sac
Barbarano Vicentino (VI) - Tel. 0444.795306
info@caseificiobarbarano.it



2° Classificato

Latterie Vicentine sca
Bressanvido (VI) - Tel. 0444.1425000
info@latterievicentine.it



3° Classificato pari merito

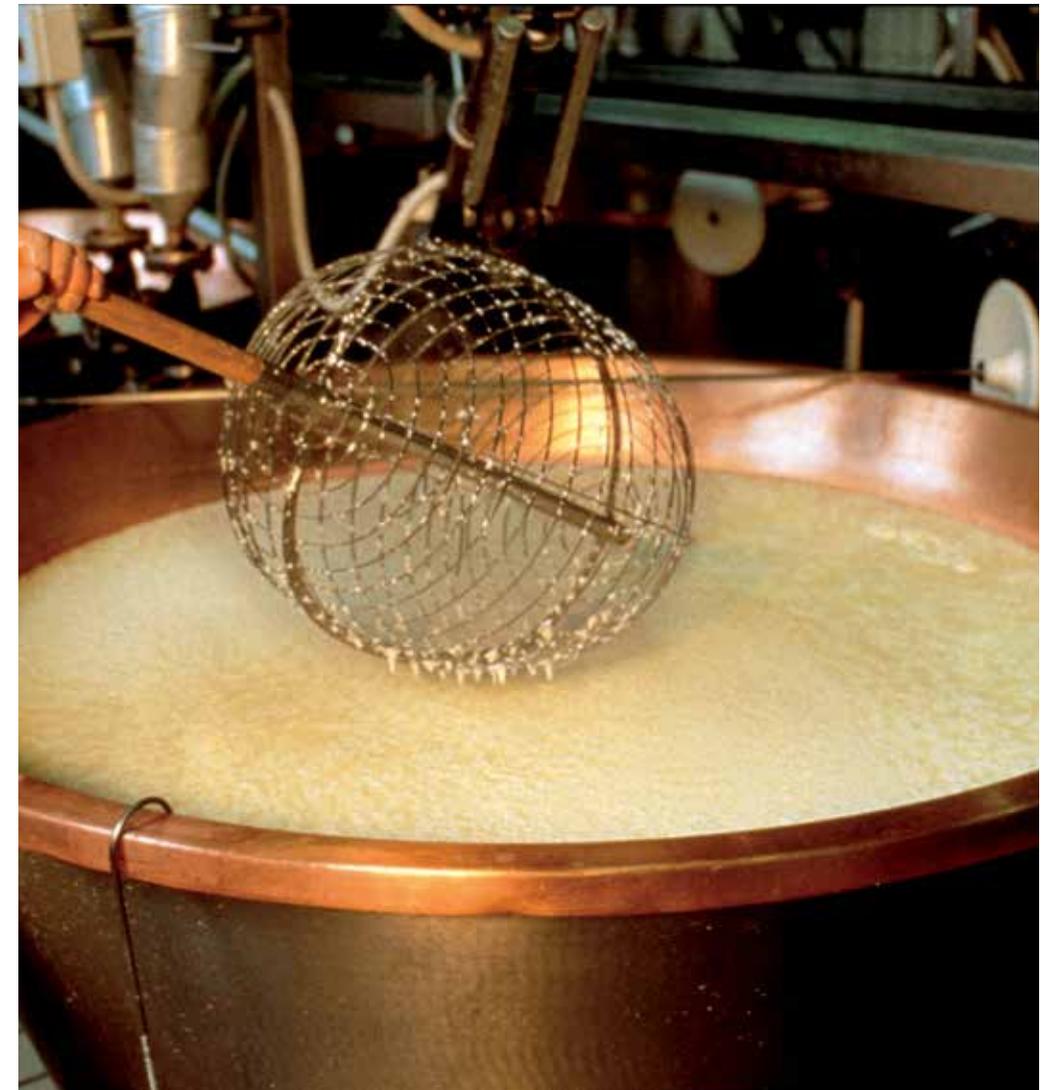
Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR) - Tel. 045.7900472
caseificio_sgirolamo@libero.it



Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI) - Tel. 0424.89056
info@caseificiosanrocco.it



GRANA PADANO DOP (oltre 20 mesi)



1° Classificato

Caseificio Sociale
Ponte di Barbarano sac
Barbarano Vicentino (VI) - Tel. 0444.795306
info@caseificiobarbarano.it



2° Classificato

Latterie Vicentine sca
Bressanvido (VI) - Tel. 0444.1425000
info@latterievicentine.it



3° Classificato pari merito

Caseificio Sociale
Casona di Pozzoleone sca
Pozzoleone (VI) - Tel. 0444.462391
caseificiocasona@virgilio.it

Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR) - Tel. 045.7900472
caseificio_sgirolamo@libero.it



Caseificio Achille snc di Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR) - Tel. 045.7835549
info@caseificiodallavalentina.com



Latteria di Camazzole sca
Carmignano di Brenta (PD) - Tel. 049.5957592
latteriacamazzele1@tin.it



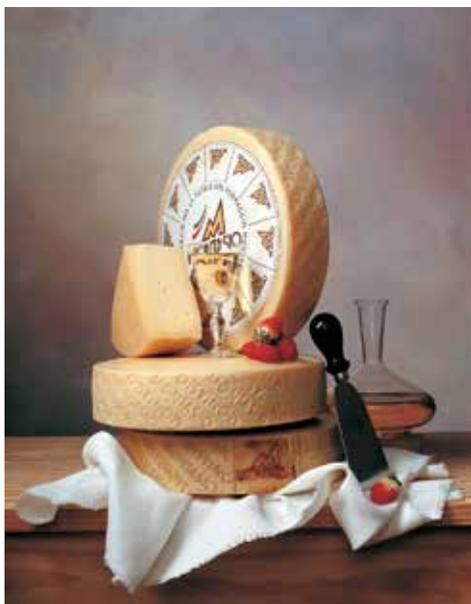
Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI) - Tel. 0424.89056
info@caseificiosanrocco.it





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



Profumo e Sapore

Profumo delicato, lievemente erbaceo, latte 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. Dopodichè, 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 1/2 giorni.

Stagionatura di almeno 2 mesi a temperature superiori a +8°C e umidità 75/80% dove le forme vengono rivoltate più volte e sottoposte a periodica pulizia.

Stagionatura

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

Valori nutrizionali

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

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.

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.

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 1/2 days.

Maturing of at least 2 months at temperatures above +8°C and humidity at 75/80% where the moulds are turned various times and undergo periodical cleaning.

Maturing

From a minimum of 2 months to 24 months and more.

Nutritional values

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

Appearance

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

Calendar and area of production

Produced throughout the year, less in the 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

Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



2° Classificato

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



3° Classificato pari merito

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



PRODOTTO DELLA MONTAGNA
Az. Agrituristica "Busa dei Sbrase"
Taibon Agordino (BL) - Tel. 0437.640941
info@busadeisbrase.it



Centro Veneto Formaggi srl
Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
commerciale@venetofarmaggi.it



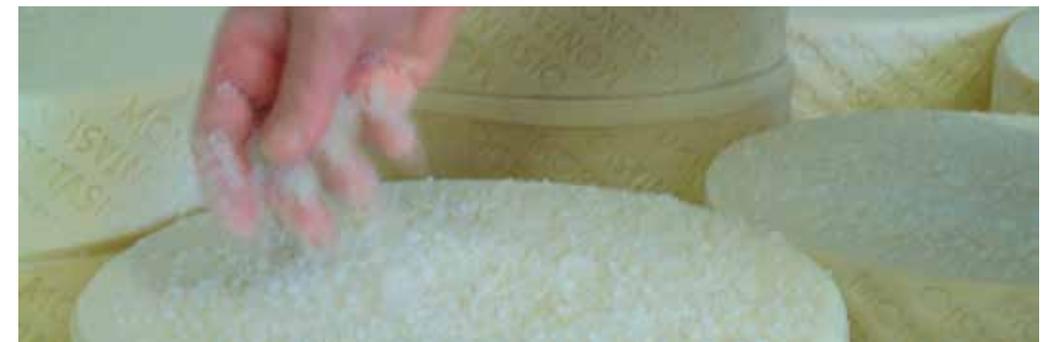
Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV) - Tel. 0438.795167
latt.modolo@libero.it



Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE) - Tel. 0421.205197
info@latteriasummaga.com



Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV) - Tel. 0422.768734
laboratorio@caseificiomoro.com



MONTASIO DOP MEZZANO (5 - 10 mesi)



1° Classificato

Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



2° Classificato

Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



3° Classificato

Agricansiglio soc. agr. coop.
Fregona (TV) - Tel. 0438.585324
info@agricansiglio.it



PRODOTTO DELLA MONTAGNA
Az. Agrituristica "Busa dei Sbrase"
Taibon Agordino (BL) - Tel. 0437.640941
info@busadeisbrase.it



Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV) - Tel. 0438.795167
latt.modolo@libero.it



Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE) - Tel. 0421.205197
info@latteriasummaga.com



Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV) - Tel. 0422.768734
laboratorio@caseificiomoro.com



MONTASIO DOP STAGIONATO (oltre 10 mesi)



1° Classificato
pari merito

Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE) - Tel. 0421.205197
info@latteriasummaga.com

PRODOTTO DELLA MONTAGNA
Az. Agrituristica "Busa dei Sbrase"
Taibon Agordino (BL) - Tel. 0437.640941
info@busadeisbrase.it



2° Classificato
pari merito

Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV) - Tel. 0438.795167
latt.modolo@libero.it



3° Classificato

Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago
Tarzo (TV) - Tel. 0438.586235
latteriatarzo@libero.it



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Consorzio per la tutela del formaggio MONTE VERONESE DOP

Vicolo Mattielli, 11 - 37038 Soave (VR) - Tel. e Fax +39 045 6199054 - Cell. +39 338 4812496
info@monteveronese.it - www.monteveronese.it



CARATTERISTICHE



CHARACTERISTICS

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'allevato" 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.

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.

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.

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.

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.

Aroma and Taste

Monte Veronese "latte intero" (full cream milk) has a delicate and pleasant taste, of milk enzymes and cream. Monte Veronese "d'allevato" has a more marked savoury taste, the typical fragrance of a mature cheese, tending to become slightly stronger as the maturing continues.

Processing

Produced exclusively with cow's milk with the addition of autochthonous milk enzymes and rennet. Dry salting or in brine. Most dairies produce Monte Veronese with raw milk.

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.

Nutritional information

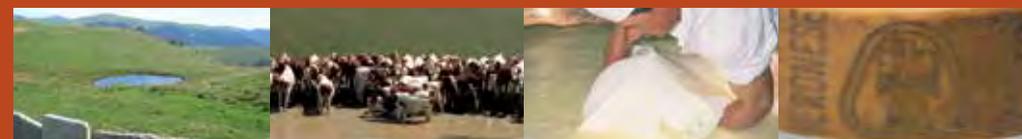
Very digestible. It contains proteins, calcium and phosphorus. The production processes of this cheese, even though developing with certain continuity, have maintained the traditional characteristics unvaried over the centuries.

Appearance

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.

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.



MONTE VERONESE DOP

LATTE INTERO (25 - 45 giorni)



1° Classificato

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR) - Tel. 045.7460052
info@lacasara.it



2° Classificato

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR) - Tel. 045.6550285
gugole.d@libero.it



3° Classificato

Lessini srl
Roverè Veronese (VR) - Tel. 045.6516028
info@lessini.net



Caseificio Achille snc
di Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR) - Tel. 045.7835549
info@caseificiodallavalentina.com



Caseificio Menegazzi sas
di Menegazzi Roberto & C.
Erbezzo (VR) - Tel. 045.7075008
caseificiomenegazzi@c-point.it



Giulia snc
di Lavarini Giuseppe e Roberto & C.
Sant'Anna d'Alfaedo (VR) - Tel. 045.7532575
giulia@caseificiogiulia.191.it



Soc. Coop. Agr. 8 Marzo
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354
amministrazione@caverde.com



MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO MEZZANO (6 mesi)



1° Classificato

Caseificio Menegazzi sas
di Menegazzi Roberto & C.
Erbezzo (VR) - Tel. 045.7075008
caseificiomenegazzi@c-point.it



2° Classificato

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR) - Tel. 045.6550285
gugole.d@libero.it



3° Classificato

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR) - Tel. 045.7460052
info@lacasara.it



Caseificio Achille snc
di Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR) - Tel. 045.7835549
info@caseificiodallavalentina.com



Giulia snc
di Lavarini Giuseppe e Roberto & C.
Sant'Anna d'Alfaedo (VR) - Tel. 045.7532575
giulia@caseificiogiulia.191.it



Lessini srl
Roverè Veronese (VR) - Tel. 045.6516028
info@lessini.net



MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO VECCHIO (oltre 12 mesi)



1° Classificato

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR) - Tel. 045.6550285
gugole.d@libero.it



2° Classificato

Caseificio Menegazzi sas
di Menegazzi Roberto & C.
Erbezzo (VR) - Tel. 045.7075008
caseificiomenegazzi@c-point.it

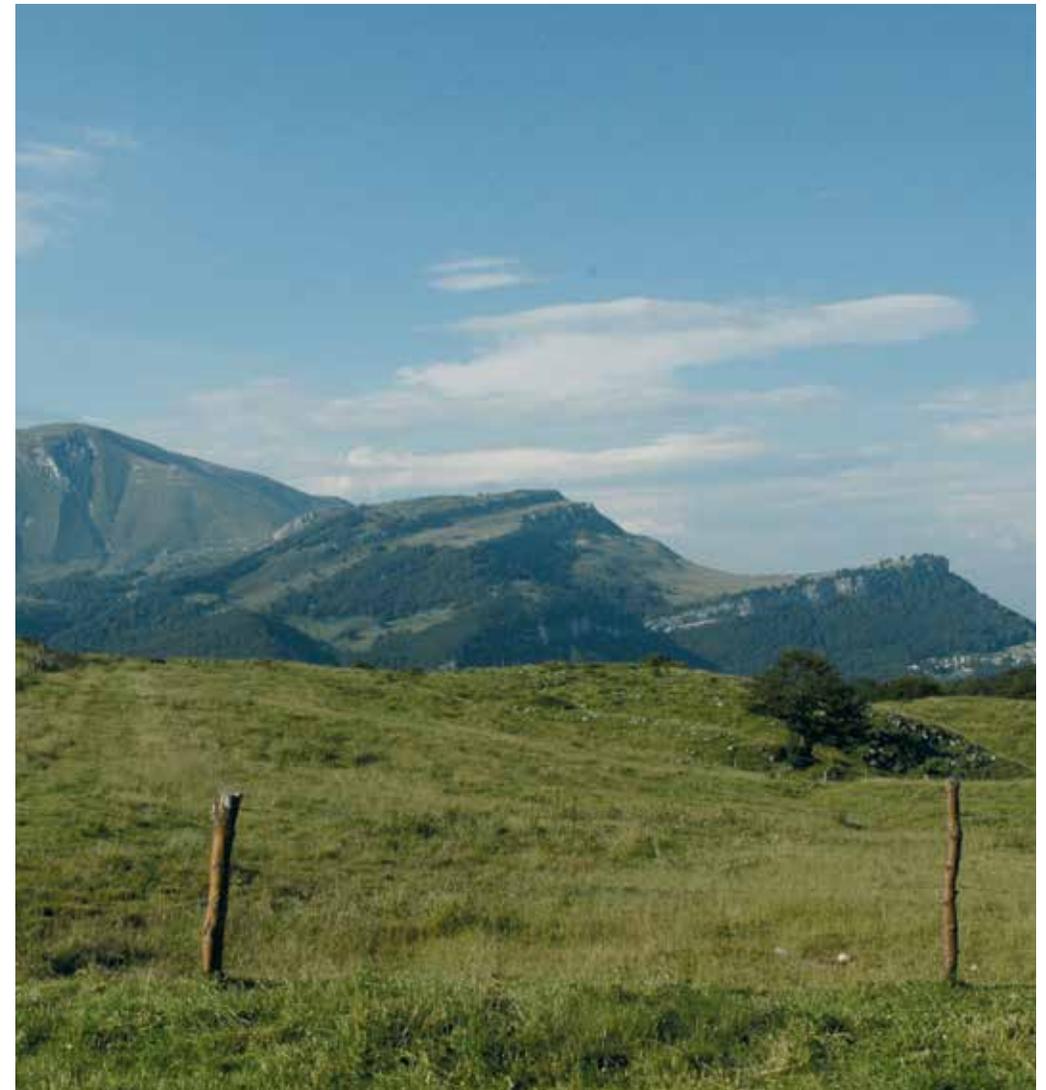


3° Classificato

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR) - Tel. 045.7460052
info@lacasara.it



Caseificio Achille snc
di Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR) - Tel. 045.7835549
info@caseificiodallavalentina.com





Consorzio di tutela del Formaggio Piave DOP
Via Nazionale 57/A - 32030 Busche (BL) - Tel. 0439 391170
consorzio@formaggiopiave.it - www.formaggiopiave.it



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 "sieroinnesto" 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.

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 "Riserva" (oltre 18 mesi)

Valori nutrizionali (100 g)

Piave Fresco: Grasso g 33 ±4; Proteine g 24 ±4; Energia kcal 394; Calcio mg 700
Piave Mezzano: Grasso g 34 ±4; Proteine g 25 ±4; Energia kcal 408; Calcio mg 750
Piave Vecchio: Grasso >35 g; Proteine >26 g; Energia kcal 422; Calcio mg 850

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 Riserva".

Calendario e area di produzione

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

Aroma and Taste

Milky and aromatic aroma 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 fuller as it ages, never piquant.

Processing

Besides the rennet, specific starter-milk and starter-serum cultures are added to the cow's milk, by-products respectively of the raw milk and the processing serum, containing enzymes belonging to local bacteria families that confer the product its particular sensorial characteristics. After cooking the curd and moulding, the salting phase begins by immersing the form in a solution of water and salt to finally reach the maturation process.

Maturing

Piave cheese is spread over three main maturity levels, together with the special "Selection" and "Reserve":

- fresh (20-60 days aging)
- semi-mature (60-180 days aging)
- mature (aging beyond 180 days)
- mature "Selezione Oro" (aging beyond 12 mths)
- mature "Riserva" (aging beyond 18 mths)

Nutritional values (100 g)

Fresh Piave: Fat 33 g ±4; Proteins 24 g ±4; Energy 394 kcal; Calcium 700 mg
Semi-mature Piave: Fat 34 ±4; Proteins 25 g ±4; Energy 408 kcal; Calcium 750 mg
Mature Piave: Fat >35 g; Proteins >26 g; Energy 422 kcal; Calcium 850 mg

Appearance

The Piave is a cooked paste cheese, consistent and aged. Cylindrical, with a diameter of 30/34 cm, side height of 6/10 cm and 5/7 kg of weight. Sensorial 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 "Riserva".

Calendar and area of production

Piave cheese 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)



PREMIO DI CATEGORIA

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

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



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 ideale e vi si aggiunge il siero-innesto naturale. Grazie all'uso del caglio di vitello o di capretto e/o agnello (che determina il sapore del formaggio - dolce o piccante) il latte coagula e dopo la rottura della cagliata e la successiva rottura, la massa caseosa (pasta), viene lasciata fermentare naturalmente affinché acquisisce 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 in acqua gelida e passano alla salatura che si effettua per bagno in salamoia. Terminata questa fase le forme vengono fatte asciugare e successivamente poste in idonei magazzini di stagionatura.

Stagionatura

Effettuata in ambienti idonei per temperatura ed umidità all'interno della zona di produzione.
Formati dal peso inferiore a 6 kg: minimo 10 giorni.
Formati oltre i 6 kg: minimo 30 giorni;
Formati oltre i 15 kg (solo per la tipologia piccante): minimo 90 giorni;
Formati oltre i 30 kg (tipologia piccante con marchiatura P.V.S.): oltre 8 mesi.

Valori nutrizionali (100 g)

Provolone Valpadana dolce breve stagionatura: energia 347,5 Kcal.
Provolone Valpadana piccante media-lunga stagionatura: energia 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).

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.



CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Sweet type: delicate and sweet perfume and flavour. Strong type: intense perfume, slightly sharp; strong, sharp and typical flavour.

Processing

The full cream milk is taken to the ideal temperature and the natural serum is then added. Veal, goat or lamb rennet is used (which defines the flavour of the cheese - sweet or strong) to coagulate the milk, the curd is then broken and the casein mass is then left to ferment naturally until it acquires the right consistency. The mass is then drawn using hot water at about 70°C, after which the cheese is shaped. The forms are cooled in iced water and then salted in a salt bath. After this phase the forms are left to dry and then placed in the ageing stores.

Maturing

In stores with the right temperature and humidity levels in the production zone.
For forms weighing less than 6 kg: minimum 10 days.
Forms weighing more than 6 kg: minimum 30 days.
Forms weighing more than 15 kg (just the strong type): minimum 90 days.
Forms weighing more than 30 kg (the strong type with P.V.S. marking): more than 8 months.

Nutritional values (100 g)

Provolone Valpadana sweet short ageing: energy 347.5 Kcal.
Provolone Valpadana strong medium-long ageing: energy 375 Kcal.

Appearance

The characteristic of Provolone Valpadana is the innumerable different forms and in particular: salami (belly / large belly), melon (mandarin / large mandarin), truncated cone (giant / small giant), pear, even surmounted with a spherical head (flask).

Calendar and area of production

Produced all year round, from the capital Cremona throughout the entire provinces of Brescia, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo and Padua and some municipal districts of Bergamo, Mantua, Lodi and Trento.

PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE



PREMIO DI CATEGORIA

Caseificio Ghidetti srl
Isola Rizza (VR) - Tel. 045.7135072
riccardo@caseificioghidetti.it

PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE



PREMIO DI CATEGORIA

Brazzale spa
Zanè (VI) - Tel. 0445.313900
info@brazzale.com

PRODUTTORI *in concorso*



Brazzale spa
Zanè (VI) - Tel. 0445.313900
info@brazzale.com



Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI) - Tel. 0444.685451
info@albiero.it

PRODUCTORS *in the competition*



Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI) - Tel. 0444.685451
info@albiero.it



Caseificio Ghidetti srl
Isola Rizza (VR) - Tel. 045.7135072
riccardo@caseificioghidetti.it

Mozzarella STG
Specialità Tradizionale Garantita



PREMIO DI CATEGORIA

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it





I FORMAGGI TIPICI IN CONCORSO

THE TYPICAL CHEESES COMPETING

Morlacco
DEL GRAPPA

MALGA - FRESCO
(alpeggio 2013)

MALGA - VECCHIO
(alpeggio 2012 e antecedenti)

FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE

Morlacco DEL GRAPPA

Per informazioni: A.Pro.La.V.
info@aprolav.it - www.aprolav.it



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

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 formatura.

La salatura è a secco, su entrambi i piatti.

Maturazione minima di 7 giorni.

Stagionatura

L'eventuale stagionatura, in locali appositi di malga, raggiunge al massimo gli 8 mesi.

Valori nutrizionali (100 g)

Calorie 350; Umidità 40-50%; Grassi 15-25%;

Proteine 13-25%.

La denominazione appare derivare dalla popolazione Morlacco, pastori di origine Dalmata insediati sul massiccio del Monte Grappa. Le caratteristiche organolettiche lo rendono unico ed inconfondibile.

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.

Calendario e area di produzione

Nel periodo estivo viene prodotto anche nelle malghe del Massiccio del Grappa.

Aroma and Taste

Marked and characteristic aroma, milky, with grassy notes, that becomes accentuated and more intense with maturing.

Salty taste, aromatic, slightly sour.

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 (the size of nuts).

The resting phase follows, 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, proceed for forming.

Dry salting is done on both flat sides.

Minimum maturing of 7 days.

Maturing

It is matured in special rooms in the malga for 8 months at most.

Nutritional values (100 g)

Calories 350; Moisture 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 sensorial features make it unique and unmistakable.

Appearance

Cylindrical cheeses side/height from 7 to 12 cm, diameter from 30 to 50 cm, weight from 4 to 8 kg.

Scored rind, just visible when fresh, white which acquires greater consistency with maturing and takes on a straw to orangey colour.

Soft consistency, initially crumbly, then soft, white, tending towards ivory, small, sparse eyes.

Calendar and area of production

It During the summer it is also produced in the huts of the Mount Grappa Massif.



MORLACCO DEL GRAPPA



1° Classificato

DI MALGA
Az. Agr. Bordignon Ysabel
Crespano del Grappa (TV)
Malga Coi Veci
Tel. 333.7718754



2° Classificato pari merito

DI MALGA
Soc. Agr. Quinto Andreatta ss
Borso del Grappa (TV)
Malga Coston da Quinto
Tel. 349.4618625



DI MALGA
Az. Agr. Ceccato di Panizzon Afra
Crespano del Grappa (TV)
Malga Mure
Tel. 340.9269685



3° Classificato

DI MALGA
Malga Sociale Monte Asolone sca
Pove del Grappa (VI)
Tel. 0424.550108
coopmonteasolone@gmail.com



DI MALGA
Az. Agr. Andreatta Omar
Solagna (VI) - Malga Gasparini
Tel. 320.9107277



Az. Agr. Pandolfo Stefano
Monfumo (TV) - Tel. 0423.545247
stefano_pandolfo@libero.it



Centro Veneto Formaggi srl
Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
commerciale@venetofomaggi.it



Framont Italia di Miola Giacomo
Agordo (BL) - Tel. 347.5710789
giacomo@framontitalia.com



DI MALGA
Az. Agr. San Giorgio snc
Sovramonte (BL) - Malga Meda
Tel. 335.6690604



Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV) - Tel. 0423.930674
amministrazione@caseificiomontegrappa.com



Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV) - Tel. 0438.60777
info@latteriadiconegliano.it



Soc. Agr. Monteverde sas
San Zenone degli Ezzelini (TV) - Tel. 338.1818991
monteverdefomaggi@libero.it

MALGA FRESCO E MALGA VECCHIO

Per informazioni: A.Pro.La.V.
info@aprolav.it - www.aprolav.it



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 o a secco.

Stagionatura

L'invecchiamento può protrarsi anche oltre l'anno.

Valori nutrizionali (100 g)

Calorie 350-470; 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.

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.

Calendario e area di produzione

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

Aroma and Taste

Aroma: marked and aromatic, with hints of flowers and hay.

Sapid 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 (the size of corn kernels).

A slow stirring phase follows 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, pressing them slightly to extract the whey.

Dry or salting in brine for 4-5 days.

Maturing

Aging can go on for even over a year.

Nutritional values (100 g)

Calories 350-470, Moisture 40% maximum,

Fats 27% minimum, Proteins more than 20%.

These are typical mountain cheeses.

The name derives from "Malga", the place where they are made.

Appearance

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.

Calendar and area of production

Made exclusively during the summer pasture season, in the mountainous areas of the Veneto.



MALGA FRESCO

ALPEGGIO 2013



1° Classificato pari merito



BASTARDO DEL GRAPPA
Az. Agr. Bordignon Ysabel
Crespano del Grappa (TV)
Malga Coi Veci
Tel. 333.7718754



BASTARDO DEL GRAPPA
Soc. Agr. Quinto Andreatta ss
Borso del Grappa (TV)
Malga Coston da Quinto
Tel. 349.4618625

2° Classificato pari merito



MALGA 2013 - DALLE NOGARE
Formaggi Dalle Nogare
di Dalle Nogare Pietro
Bassano del Grappa (VI) - Tel. 0439.56080
info@formaggiodispeloncia.com



FRAMONT
Frigimelica Carlo az. agr.
Agordo (BL)
Malga Framont
Tel. 0437.294435
az.agr.frigimelica.carlo@gmail.com

3° Classificato



BASTARDO MEZZANO DEL NOVEGNO
Zurna Fiorenzo & C. soc. agr.
Pozzoleone (VI)
Malga Novezzo
Tel. 0444.462164



BASTARDO DEL GRAPPA
Ceccato ss di Panizzo Afra soc. agr.
Crespano del Grappa (TV)
Malga Mure
Tel. 340.9269685



MONTE CESEN - MALGA MARIECH 2013
Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr. - Vidor (TV)
Malga Mariech - Tel. 0423.981358
azagricola@pontevecchio.tv.it



MONTE CESEN MALGA MARIECH 2013 PRESSATO
Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr. - Vidor (TV)
Malga Mariech - Tel. 0423.981358
azagricola@pontevecchio.tv.it



MALGA BUDOJ
Fattoria La Dolza di Curto Giancarlo
Follina (TV)
Malga Budoj
Tel. 0438.975550 - giancarlo.curto@libero.it



MALGA NOVEZZA
La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)
Malga Novezza
Tel. 045.7460052 - info@lacasara.it



MALGA COL TORONT
Malga Col Toront di Tormen Renzo
Belluno - Tel. 330.394177



BASTARDO DEL GRAPPA DI MALGA
Malga Sociale Monte Asolone sca
Pove del Grappa (VI) - Tel. 0424.550108
coopmonteasolone@gmail.com



MALGA FRESCO
Tormen Giannino
Limana (BL)
Malga Montegal - Tel. 333.4890089

MALGA VECCHIO

ALPEGGIO 2012 E ANTECEDENTI

1° Classificato pari merito

MALGA VECCHIO 2012

Tormen Giannino
Limana (BL)
Malga Montegal
Tel. 333.4890089

BASTARDO STAGIONATO DEL NOVEGNO

Zurna Fiorenzo & C. soc.agr.
Pozzoleone (VI)
Malga Novezzo
Tel. 0444.462164

2° Classificato

MALGA VECCHIO (ALPEGGIO 2012)

Caseificio Achille snc
di Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR) - Tel. 045.7835549
info@caseificiodallavalentina.com

3° Classificato

MONTE CESEN MALGA MARIECH 2012

Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV)
Malga Mariech
Tel. 0423.981358
azagricola@pontevecchio.tv.it



MALGA VECCHIO - DALLE NOGARE

Formaggi Dalle Nogare
di Dalle Nogare Pietro
Bassano del Grappa (VI) - Tel. 0439.56080
info@formaggiadispoloncia.com



MONTE CESEN DI MALGA BUDOJ

Fattoria La Dolza di Curto Giancarlo
Follina (TV)
Malga Budoj
Tel. 0438.975550 - giancarlo.curto@libero.it



FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE

Per informazioni: A.Pro.La.V.
info@aprolav.it - www.aprolav.it



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 del vino utilizzato per l'ubriacatura.

Lavorazione

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

Stagionatura

Da un minimo di 60 giorni ad oltre un anno.

Valori nutrizionali (100 g)

Calorie 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 da allora si tramandò ed affermò sempre più.

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.

Calendario e area di produzione

L'affinamento avviene durante il periodo immediatamente successivo alla vendemmia.

E' prodotto nell'intera provincia di Treviso ed in alcune località del Veneto.

Aroma and Taste

Fragrant aromatic aroma, slightly notes of wine, with the typical aroma of refined cheese.

Aromatic flavour, slightly strong, very inviting and most unusual, with clear notes of the wine used for the steeping.

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, soaking the cheeses in marc must and/or wine.

Maturing

From a minimum of 60 days to over a year.

Nutritional values (100 g)

Calories 400-450; Moisture 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 in the Piave valley, covered them with a layer of marc from recent wine-making.

When the cheeses were extracted, in great secrecy, their appearance was 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.

Appearance

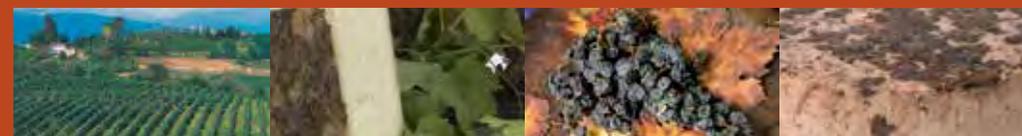
Cylindrical cheeses, side/height from 5 to 8 cm, diameter from 25 to 30 cm, weight from 2,5 to 5 kg.

Rind always present, colour ranging from strawish yellow to orange if the marc, wine and must in which it is soaked derives from white grapes, from purplish violet to dark violet if marc, wine and must come from red grapes.

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

FORMAI IMBRIAGO®
Battistella Luigi & C. snc
Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.7591635
info@saporidelpiave.it



2° Classificato

UBRIACO® DI RABOSO
La Caseria di Carpenedo srl
Povegliano (TV) - Tel. 0422.872178
info@lacasearia.com



3° Classificato pari merito

SOLIGO INBRIAGO TRADIZIONALE
Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



FORMAJO INBRIAGO
Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV) - Tel. 0438.60777
info@latteriadiconegliano.it



FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE
Az. Agr. Andreatta Omar
Solagna (VI) - Tel. 320.9107277



FORMAJO INBRIAGO "FRUTTI DI UN TERRITORIO"
Centro Veneto Formaggi srl
Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
commerciale@venetiformaggi.it



FORMAGGIO INBRIAGO
Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV) - Tel. 0438.795167
latt.modolo@libero.it



FORMAJO SANT'ANDREA INBRIAGO
Latteria Sant'Andrea soc. agr. coop.
Povegliano (TV) - Tel. 0422.870123
info@lattsantandrea.com



INBRIAGO DELL'IMPERATORE
Battistella Luigi & C. snc
Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.7591635
info@saporidelpiave.it



VANDUJA DELLE DOLOMITI
Formaggio di Spelunca
Fonzaso (BL) - Tel. 0439.56080
info@formaggiadispelunca.com



INBRIAGO MONOVITIGNO I.M.
Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



VERLATA AL CLINTO
Latteria Sociale Sant'Antonio di Villaverla sca
Villaverla (VI) - Tel. 0445.855096
latteriasantantonio@libero.it



CAPRA UBRIACO AL TRAMINER
Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



FORMAJO CIOCK
Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



CACIOTTA AFFINATA NELLE VINACCE
Soc. Coop. Agr. 8 Marzo
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354
amministrazione@caverde.com





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 - HARD CHEESES, HARD CHEESES,
SPUN CHEESES, AROMATIC CHEESES, MOLDY CHEESES, GOAT CHEESE**

Per informazioni: A.Pro.La.V.
info@aprolav.it - www.aprolav.it



CARATTERISTICHE



CHARACTERISTICS

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.

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.

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 rind. In this group, the cheeses were judged registered in the categories: Washed rind soft cheese, Flowered rind soft cheese.

Semi - Hard Cheeses*

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

Hard Cheese*

The cheeses that undergo long ripening belong to this class, and with a raw or semi-cooked, more often, cooked consistency.

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

Mouldy Cheeses*

These 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.

Stretched-curd Cheeses*

These are cheeses characterised by a particular processing of the curd, 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.

*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



1° Classificato

ROBIOLA
Soc. Coop. Agr. 8 Marzo
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354
amministrazione@caverde.com



2° Classificato

STRACCHINO DELATOSATO
Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV) - Tel. 0422.686200
paola@caseificiotomasoni.it



3° Classificato

CASATINA® DI BIANCADE
Lovagricola sas di Lovato Filippo & C.
Roncade (TV) - Tel. 0422.848584
info@lovagricola.it



CASATELLA AURORA
Ca' Bastian soc. agr.
Montebelluna - Tel. 338.6020546
cabastian@libero.it



NEVE DEL CESEN
Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV) - Tel. 0423.981358
azagricola@pontevecchio.tv.it



BUFARELLA
Az. Agr. Tre Comuni di Minato Eros
Istrana (TV) - Tel. 0422.832133
info@trecomuni.it



STRACCHINO
Az. Agr. Venturin soc. agr. ss
Spresiano (TV) - Tel. 0422.880789
azagventurin@fiscali.it



FRESCHI
Az. Agr. Muncio soc. agr.
Fonte (TV) - Tel. 0423.946001
az.ag.muncio@fiscali.it



FORMAGGIO STRACCHINO
Caseificio F.lli Castellan snc
di Lorena e Tiziano
Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.759672
info@fratellicastellan.it



FORMAGGIO CASATELLA
Caseificio Gaion Giovanni snc
di Daniele e Roberto Gaion
San Biagio di Callalta (TV) - Tel. 0422.897928
info@caseificiogaion.it



CASATELLA ARTIGIANALE
Caseificio Lia snc
Ormelle (TV) - Tel. 0422.745242
caseificiolla@libero.it



STRACCHINO
Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI) - Tel. 0424.89056
info@caseificiosanrocco.it



STRACCHINO PROBIOTICO
Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV) - Tel. 0422.686200
paola@caseificiotomasoni.it



FIOCCO DEL GRAPPA
Formaggio di Spelonia
Fonzaso (BL) - Tel. 0439.56080
info@formaggiadisplonia.com



CASATELLA
Il Caseificio di Roncade srl di Renzo Bettiol
Roncade (TV) - Tel. 0422.707016
info@caseificiobettiol.it



ROBIOLA
Il Caseificio di Roncade srl di Renzo Bettiol
Roncade (TV) - Tel. 0422.707016
info@caseificiobettiol.it



CASATELLA
Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



STRACCHINO
Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



FORMAGGIO SUMMAGHELLA
Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE) - Tel. 0421.205197
info@latteriasummaga.com



CACIOTTA

Pasta molle con crosta
(30 gg - 2 mesi, peso inferiore a 1 kg)



1° Classificato

CACIOTTA MORBIDA
Az. Agr. Venturin soc. agr. ss
Spresiano (TV) - Tel. 0422.880789
azagrventurin@fiscali.it



2° Classificato

CACIOTTA DEL PIAVE
Caseificio F.lli Castellani snc
di Lorena e Tiziano
Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.759672
info@fratellicastellan.it



3° Classificato

PICCOLO MARIECH
Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV) - Tel. 0423.981358
azagricola@pontevecchio.tv.it



CACIOTTA DEL CANSIGLIO
Agricansiglio soc. agr. coop.
Fregona (TV) - Tel. 0438.585324
info@agricansiglio.it



CACIOTTA
Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV) - Tel. 0423.981358
azagricola@pontevecchio.tv.it



CACIOTTINA "PIAN DE LEVINA"
Az. Agr. Fattoria Kornigian di Marta Zampieri
Forno di Zoldo (BL)
marta.zampieri@pec.it



MISTO CAPRA A CROSTA LAVATA
Az. Agr. San Romedio di Zambovà Jana
San Gregorio nelle Alpi (BL)
Tel. 347.5710789



CACIOTTA STELLA ALPINA (LATTE CRUDO)
Az. Agrituristica Busa dei Sbrase
Taibon Agordino (BL) - Tel. 0437.640941
info@busadeisbrase.it



CACIOTTA L'ERBEZZINA
Caseificio Menegazzi sas
di Menegazzi Roberto & C.
Erbezzo (VR) - Tel. 045.7075008
caseificiomenegazzi@c-point.it



CACIOTTA
Caseificio Sociale Casona di Pozzoleone sca
Pozzoleone (VI) - Tel. 0444.462391
caseificiocasona@virgilio.it



CACIOTTA SAPORITA
Caseificio Sociale Ponte di Barbarano sac
Barbarano Vicentino (VI) - Tel. 0444.795306
info@caseificiobarbarano.it



CACIOTTA
Centro Veneto Formaggi srl
Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
commerciale@venetoformaggi.it



CACIOTTA
Latteria di Camazzole sca
Carmignano di Brenta (PD) - Tel. 049.5957592
latteriacamazzone1@tin.it



CACIOTTA
Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV) - Tel. 0422.768734
laboratorio@caseificiomoro.com



CACIOTTA SCODELLATA
Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



CACIOTTA BIO SAN MICHELE
Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



CACIOTTA
Soc. Agr. Fogal ss
San Zenone degli Ezzelini (TV)
Tel. 349.1583779 - elisa.fogal@gmail.com



CACIOTTA Pasta molle con crosta (30 gg - 2 mesi, peso inferiore a 1 kg)



LATTERIA

Pasta molle con crosta
(30 gg - 2 mesi, peso superiore a 1 kg)



1° Classificato

DOLCERAGGIO "FRUTTI DI UN TERRITORIO"
Centro Veneto Formaggi srl
Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
commerciale@venetoformaggi.it



2° Classificato

GENUINO
Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV) - Tel. 0422.686200
paola@caseificiotomasoni.it



3° Classificato

LATTERIA SILE
Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



BASTIAN
Ca' Bastian soc. agr.
Montebelluna - Tel. 338.6020546
cabastian@libero.it



SAN MISCEL
Az. Agr. Tre Comuni di Minato Eros
Istrana (TV) - Tel. 0422.832133
info@trecomuni.it



FRESCO BUSA DEI SBRASE - LATTE CRUDO
Az. Agrituristica "Busa dei Sbrase"
Taibon Agordino (BL) - Tel. 0437.640941
info@busadeisbrase.it



LATTERIA SANTA FOSCA
Caseificio Lia snc
Ormelle (TV) - Tel. 0422.745242
caseificiolia@libero.it



LATTERIA MORBIDO
Caseificio Lia snc
Ormelle (TV) - Tel. 0422.745242
caseificiolia@libero.it



CACIOTTA "LA NOSTRANELLA"
Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR) - Tel. 045.7900472
caseificio_sgirolamo@libero.it



CACIOTTA RIGATELLO
Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR) - Tel. 045.7900472
caseificio_sgirolamo@libero.it



LATTERIA FRESCO
Caseificio Sociale Casona di Pozzoleone sca
Pozzoleone (VI) - Tel. 0444.462391
caseificiocasona@virgilio.it



PANNARELLO "FRUTTI DI UN TERRITORIO"
Centro Veneto Formaggi srl
Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
commerciale@venetofarmaggi.it



BRNTOLON BABY
La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR) - Tel. 045.7460052
info@lacasara.it



PENNANERA
Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



CAMPON
Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



"SAN VALENTINO"
Latteria Sant'Andrea soc. agr. coop.
Povegliano (TV) - Tel. 0422.870123
info@lattsantandrea.com



COLMAGGIORE
Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV) - Tel. 0438.586235
latteriatarzo@libero.it



BRENTA STAGIONATO
Latterie Vicentine sca
Bressanvido (VI) - Tel. 0444.1425000
info@latterievicentine.it



FORMAGGIO "LATTERIA"
Soc. Agr. Fedrigo Manzato dei F.lli Manzato ss
Salgareda (TV) - Tel. 0422.804941
fedrigo.manzato@libero.it



BRIGO A LATTE CRUDO - FRESCO 280813
Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV) - Tel. 0438.60777
info@latteriadiconegliano.it



BRIGO A LATTE CRUDO - FRESCO 280813
Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV) - Tel. 0438.795167
latt.modolo@libero.it



LATTERIA
Soc. Agr. Fogal ss
San Zenone degli Ezzelini (TV)
Tel. 349.1583779 - elisa.fogal@gmail.com



MORBIDELLA DI LATTE VACCINO
Soc. Coop. Agr. 8 Marzo
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354
amministrazione@caverde.com



LATTERIA DANIELE
Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV) - Tel. 0422.768734
laboratorio@caseificiomoro.com



FORMAGGIO LATTERIA LIVENZA
Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV) - Tel. 0422.768734
laboratorio@caseificiomoro.com



PASTA MOLLE con crosta fiorita



1° Classificato

PICCOLO FIORE DI BUFALA
Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



2° Classificato

GRILLO DE COLMAJOR
Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago
Tarzo (TV) - Tel. 0438.586235
latteriatarzo@libero.it



3° Classificato

ANGELICO DEL GRAPPA
"FRUTTI DI UN TERRITORIO"
Centro Veneto Formaggi srl
Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
commerciale@venetofarmaggi.it



MONTELE BIANCO
Ca' Bastian soc. agr.
Montebelluna - Tel. 338.6020546
cabastian@libero.it



FORMAGGIO CABRIE'
Caseificio Gaion Giovanni snc
di Daniele e Roberto Gaion
San Biagio di Callalta (TV) - Tel. 0422.897928
info@caseificiogaion.it



BIANCO DI MOTEALDA
La Capreria soc. agr.
Montegalda (VI) - Tel. 0444.634125
info@lacapreria.com



NEVE DEL GRAPPA
Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



PASTA MOLLE con crosta lavata



1° Classificato

FORMAGGIO SANT'ANDREA
AFFINATO SU BIRRE ROSSE SELEZIONATE
Latteria Sant'Andrea soc. agr. coop.
Povegliano (TV) - Tel. 0422.870123
info@lattsantandrea.com



2° Classificato

BONTA'
Formaggio di Spelunca
Fonzaso (BL) - Tel. 0439.56080
info@formaggiodispelunca.com



3° Classificato

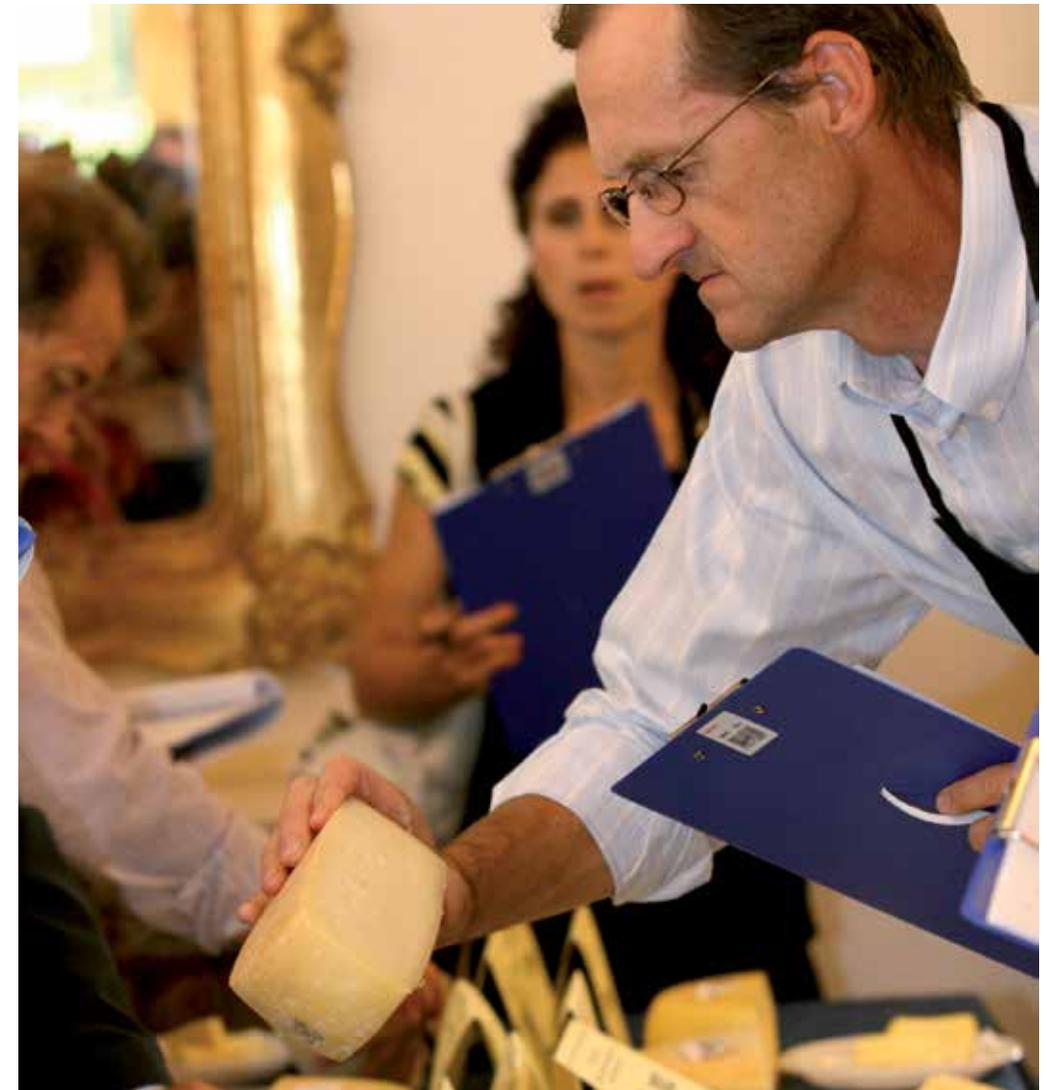
FORMAI SAN GABRIEL®
Battistella Luigi & C. snc
Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.7591635
info@saporidelpiave.it



RUSTICO D'ASOLO
Azienda Agricola Muncio soc.agr.
Fonte (TV) - Tel. 0423.946001
az.ag.muncio@tiscali.it



FORMAGGIO "ABATINO"
Latteria di Summaga snc
Portogruaro (VE) - Tel. 0421.205197
info@latteriasummaga.com



PASTA SEMIDURA (3 - 6 mesi)



1° Classificato

FORMAGGIO "CIMBRO"

Lessini srl
Roverè Veronese (VR) - Tel. 045.6516028
info@lessini.net



2° Classificato

FORMAGGIO SANT'ANDREA MEZZANO

Latteria Sant'Andrea soc. agr. coop.
Povegliano (TV) - Tel. 0422.870123
info@lattsantandrea.com



3° Classificato

SAN PIO X (3 - 6 mesi)

Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



UN CUORE DI FORMAGGIO

Formaggio di Speloncia
Fonzaso (BL) - Tel. 0439.56080
info@formaggiodispeloncia.com



MONTEVERDE

Soc.Agr. Monteverde sas
San Zenone degli Ezzelini (TV) - Tel. 338.1818991
monteverdeformaggi@libero.it



PONTE VECCHIO

Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV) - Tel. 0423.981358
azagricola@pontevecchio.tv.it



MEZZANO BUSA DEI SBRASE - LATTE CRUDO

Az. Agrituristica "Busa dei Sbrase"
Taibon Agordino (BL) - Tel. 0437.640941
info@busadeisbrase.it



STAGIONATO MEDIO

Az. Agr. Muncio soc. agr.
Fonte (TV) - Tel. 0423.946001
az.ag.muncio@tiscali.it



FORMAGGIO LATTERIA MEZZANO

Caseificio Gaion Giovanni snc
di Daniele e Roberto Gaion
San Biagio di Callalta (TV) - Tel. 0422.897928
info@caseificiogaion.it



FORMAGELLA GUGOLE DARIO

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR) - Tel. 045.6550285
gugole.d@libero.it



RIGATELLO

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI) - Tel. 0424.89056
info@caseificiosanrocco.it



BASTARDO DEL GRAPPA "FRUTTI DI UN TERRITORIO"
 Centro Veneto Formaggi srl
 Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
 commerciale@venetoformaggi.it



PRIMITIVO "FRUTTI DI UN TERRITORIO"
 Centro Veneto Formaggi srl
 Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
 commerciale@venetoformaggi.it



EL FICANASO
 Il Caseificio di Roncade srl di Renzo Bettiol
 Roncade (TV) - Tel. 0422.707016
 info@caseificiobettiol.it



PANTIERINO
 Il Caseificio di Roncade srl di Renzo Bettiol
 Roncade (TV) - Tel. 0422.707016
 info@caseificiobettiol.it



FORMAGGIO "MONTE EZZELINO"
 La Coop. Agricola Veneta Due soc.coop.
 Urbana (PD) - Tel. 0429.82324
 lacoopagrveneta@libero.it



FORMAGGIO "MOLEGATO"
 La Coop. Agricola Veneta Due soc.coop.
 Urbana (PD) - Tel. 0429.82324
 lacoopagrveneta@libero.it



DOLOMITI DEL PARCO
 Lattebusche sca
 Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
 info@lattebusche.it



VETTE FELTRINE
 Lattebusche sca
 Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
 info@lattebusche.it

PASTA SEMIDURA (3 - 6 mesi)



BRIGO A LATTE CRUDO - MEZZANO
 Latteria di Conegliano sca
 Conegliano (TV) - Tel. 0438.60777
 info@latteriadiconegliano.it



FRONTIN MEZZANO
 Latteria di Frontin sca
 Trichiana (BL) - Tel. 0437.555166
 latter30@latteriadifrontin.191.it



FODOM
 Latteria di Livinallongo sca
 Livinallongo del Col di Lana (BL)
 Tel. 0436.79237 - info@latterialivinallongo.com



FORMAGGIO ROVERBASSO
 Latteria di Roverbasso srl
 Codognè (TV) - Tel. 0438.795167
 latt.modolo@libero.it



CASTELGROTTA
 Latterie Vicentine sca
 Bressanvido (VI) - Tel. 0444.1425000
 info@latterievicentine.it



CACIOTTA NERA
 Soc. Coop. Agr. 8 Marzo
 Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
 Tel. 045.8415354
 amministrazione@caverde.com



PASTA DURA (oltre 10 mesi)



1° Classificato

SOLIGO ORO DICEMBRE 2011
Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



2° Classificato

LATTERIA TARZO
Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago
Tarzo (TV) - Tel. 0438.586235
latteriatarzo@libero.it



3° Classificato pari merito

RENAZ
Latteria di Livinallongo sca
Livinallongo del Col di Lana (BL)
Tel. 0436.79237 - info@latterialivinallongo.com



COLLINA VENETA STRAVECCHIO
Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI) - Tel. 0424.89056
info@caseificiosanrocco.it



LATTERIA CONTARIN
Ca' Bastian soc. agr.
Montebelluna - Tel. 338.6020546
cabastian@libero.it



STAGIONATO BUSA DEI SBRASE - LATTE CRUDO
Az. Agrituristica "Busa dei Sbrase"
Taibon Agordino (BL) - Tel. 0437.640941
info@busadeisbrase.it



RONDO'
Il Caseificio di Roncade srl di Renzo Bettiol
Roncade (TV) - Tel. 0422.707016
info@caseificiobettiol.it



BRIGO A LATTE CRUDO - STAGIONATO
Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV) - Tel. 0438.60777
info@latteriadiconegliano.it



"TONINO" - PECORA
Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV) - Tel. 0438.586235
latteriatarzo@libero.it



MONTEGRAPPA STAGIONATO (oltre 10 mesi)
Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



SAN PIO X (oltre 10 mesi)
Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



FORMAGGIO S. PIETRO IN CERA D'API
Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com

MOZZARELLA



1° Classificato

MOZZARELLA A LATTE CRUDO
Az. Agr. Muncio soc. agr.
Fonte (TV) - Tel. 0423.946001
az.ag.muncio@tiscali.it



2° Classificato

VENTURELLE
Venturin ss soc. agr.
Spresiano (TV) - Tel. 0422.8807891
azagrventurin@tiscali.it



3° Classificato

MOZZARELLA
Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



MOZZARELLA "TRE COMUNI" DI LATTE DI BUFALA
Az. Agr. Tre Comuni di Minato Eros
Istrana (TV) - Tel. 0422.832133
info@trecomuni.it



PERLA DEL PIAVE
Caseificio Lia snc
Ormelle (TV) - Tel. 0422.745242
caseificiolia@libero.it



MOZZARELLA
Il Caseificio di Roncade srl di Renzo Bettiol
Roncade (TV) - Tel. 0422.707016
info@caseificiobettiol.it



MOZZARELLA
Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV) - Tel. 0438.795167
latt.modolo@libero.it



MOZZARELLA
Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



PASTA FILATA MOLLE



PREMIO DI CATEGORIA

BURRATA

Venturin ss soc. agr.
Spresiano (TV) - Tel. 0422.8807891
azagrventurin@fiscali.it



PROVOLA DI BUFALA

Az. Agr. Tre Comuni di Minato Eros
Istrana (TV) - Tel. 0422.832133
info@trecomuni.it



SCAMORZA

Caseificio Marion snc di Marion Ernesto & C.
Castelfranco Veneto (TV) - Tel. 0423.401361
info@caseificiomarion.it

PASTA FILATA DURA



PREMIO DI CATEGORIA

PASTA FILATA DURA

Brazzale spa
Zanè (VI) - Tel. 0445.313900
info@brazzale.com



CACIOMULO

Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI) - Tel. 0444.685451
info@albiero.it



SCAMORZA

Caseificio Marion snc di Marion Ernesto & C.
Castelfranco Veneto (TV) - Tel. 0423.401361
info@caseificiomarion.it

FORMAGGI AROMATIZZATI PEPE - PEPERONCINO



1° Classificato

SOLIGO BARRICATO AL PEPE

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438.985153
info@latteriasoligo.it



2° Classificato

CONCIATO AL PEPE

La Caseria di Carpenedo srl
Povegliano (TV) - Tel. 0422.872178
info@lacasearia.com



3° Classificato pari merito

CAPRINO AL PEPE

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



PEPATA

Formaggio di Speloncia
Fonzaso (BL) - Tel. 0439.56080
info@formaggiadispeloncia.com



BASTIAN AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

Ca' Bastian soc. agr.
Montebelluna - Tel. 338.6020546
cabastian@libero.it



CACIOTTA AL PEPERONCINO

Caseificio Lia snc
Ormelle (TV) - Tel. 0422.745242
caseificiolia@libero.it



CACIOTTA ORTOLANA

Caseificio Lia snc
Ormelle (TV) - Tel. 0422.745242
caseificiolia@libero.it



RIGATELLO AL PEPE NERO

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI) - Tel. 0424.89056
info@caseificiosanrocco.it



RIGATELLO AL PEPERONCINO

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI) - Tel. 0424.89056
info@caseificiosanrocco.it



RIGATINO SANT'ANDREA AFFINATO CON PEPE

Latteria Sant'Andrea soc. agr. coop.
Povegliano (TV) - Tel. 0422.870123
info@lattsantandrea.com



DIAVOLIN DEL GRAPPA

Latterie Venete spa
Vedelago (TV) - Tel. 0423.7023
info@latterievenete.com



ROVERELLA AL PEPERONCINO

Lessini srl
Roverè Veronese (VR) - Tel. 045.6516028
info@lessini.net



CACIOTTONA DI CAPRA AL PEPE
Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



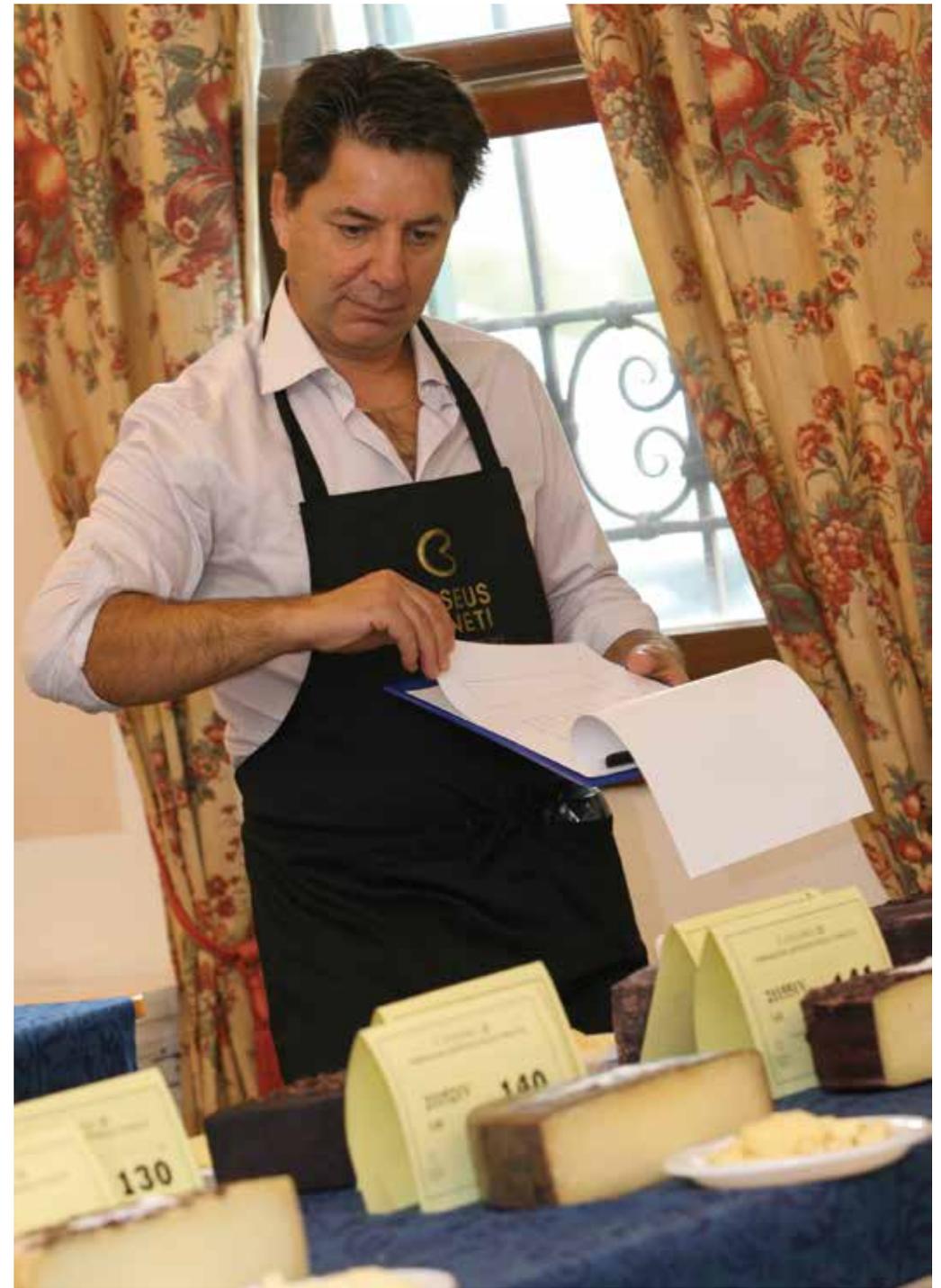
PEPERONCINO
Soc. Agr. Fedrigo Manzato dei F.lli Manzato ss
Salgareda (TV) - Tel. 0422.804941
fedrigo.manzato@libero.it



CARMAGNOLA
Soc. Coop. Agr. 8 Marzo
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354
amministrazione@caverde.com



PEPE
Soc. Coop. Agr. 8 Marzo
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354
amministrazione@caverde.com



FORMAGGI AROMATIZZATI (ERBE, FIENO E SPEZIE)



1° Classificato

FIENIL
Latteria Sant'Andrea soc. agr. coop.
Povegliano (TV) - Tel. 0422.870123
info@lattasantandrea.com



2° Classificato

MEDITERRANEO
Soc. Coop. Agr. 8 Marzo
Sant'Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354
amministrazione@caverde.com



3° Classificato

FIENOTTO
"FRUTTI DI UN TERRITORIO"
Centro Veneto Formaggi srl
Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
commerciale@venetoformaggi.it



BASTIAN AL ROSMARINO
Ca' Bastian soc. agr.
Montebelluna - Tel. 338.6020546
cabastian@libero.it



FORMAI AMBRA ROSSA®
Battistella Luigi & C. snc
Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.7591635
info@saporidelpiave.i



FORMAGGIO DEL RE
Battistella Luigi & C. snc
Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.7591635
info@saporidelpiave.i



ANTICO SAPORE
Caseificio Lia snc
Ormelle (TV) - Tel. 0422.745242
caseificiolia@libero.it



PRASOLAN
Formaggio di Speloncia
Fonzaso (BL) - Tel. 0439.56080
info@formaggiadisponcia.com



ERBE DEI BERICI
La Capreria soc. agr.
Montegalda (VI) - Tel. 0444.634125
info@lacapreria.com



VENTO D'ESTATE®
La Caseria di Carpenedo srl
Povegliano (TV) - Tel. 0422.872178
info@lacasearia.com



SAN MARTINO
Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV) - Tel. 0438.60777
info@latteriadiconegliano.it



**RIGATINO SANT'ANDREA AFFINATO
CON FOGLIE DI NOCE**
Latteria Sant'Andrea soc. agr. coop.
Povegliano (TV) - Tel. 0422.870123
info@lattsantandrea.com



FORMAGGI AROMATIZZATI (erbe, fieno e spezie)



FORMAGGI AROMATIZZATI (FUMO O AFFUMICATI)



1° Classificato

CASERIN FUMO DEL CANSIGLIO
Agricansiglio soc. agr. coop.
Fregona (TV) - Tel. 0438.585324
info@agricansiglio.it



2° Classificato

**FORMAGGIO SANT'ANDREA
AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO**
Latteria Sant'Andrea soc. agr. coop.
Povegliano (TV) - Tel. 0422.870123
info@lattsantandrea.com



3° Classificato pari merito

SCAMORZA AFFUMICATA
Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI) - Tel. 0444.685451
info@albiero.it



PROVOLA AFFUMICATA
Caseificio Marion snc
di Marion Ernesto & C.
Castelfranco Veneto (TV) - Tel. 0423.401361
info@caseificiomarion.it



SCAMORZA AFFUMICATA A PASTA DURA
Caseificio Marion snc di Marion Ernesto & C.
Castelfranco Veneto (TV) - Tel. 0423.401361
info@caseificiomarion.it



AFFUMINACIO "FRUTTI DI UN TERRITORIO"
Centro Veneto Formaggi srl
Cavaso del Tomba (TV) - Tel. 0423.543198
commerciale@venetofomaggi.it



PAN DI FORMAGGIO
Latterie Vicentine sca
Bressanvido (VI) - Tel. 0444.1425000
info@latterievicentine.it



SCAMORZA AFFUMICATA BIOLOGICA
Soc. Coop. Agr. 8 Marzo
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354
amministrazione@caverde.com



FORMAGGI ERBORINATI



1° Classificato

VERDE DI MONTÉGALDA
La Capreria soc. agr.
Montegalda (VI) - Tel. 0444.634125
info@lacapreria.com



2° Classificato

GRAVARIOL®
Battistella Luigi & C. snc
Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.7591635
info@saporidelpiave.it



3° Classificato

BLU DEL BEC
Az. Agricola La Schirata
Limana (BL) - Tel. 0437.970045
catova64@yahoo.it



BLUE DEL PARCO DOLOMITI BELLUNESI
Formaggio di Speloncia
Fonzaso (BL) - Tel. 0439.56080
info@formaggiadispeloncia.com



BLU DI CAPRA
La Capreria soc. agr.
Montegalda (VI) - Tel. 0444.634125
info@lacapreria.com



LA MURETA
Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago
Tarzo (TV) - Tel. 0438.586235
latteriatarzo@libero.it



BLU DI CAPRA
Malga Faggioli 1140
Erbezzo (VR) - Tel. 045.7075198
malgafaggioli@gmail.com



FORMAGGI DI CAPRA (COAGULAZIONE PREVALENTEMENTE ACIDA)



1° Classificato

GHITAL
Malga Faggioli 1140
Erbezzo (VR) - Tel. 045.7075198
malgafaggioli@gmail.com



CAPRINO AGRO BELLUNESE
Az. Agr. San Romedio di Zambovà Jana
San Gregorio nelle Alpi (BL)
Tel. 347.5710789



TOMMASINO
La Capreria soc. agr.
Montegalda (VI) - Tel. 0444.634125
info@lacapreria.com



BOLKE (in cimbro vuol dire nuvola)
Malga Faggioli 1140
Erbezzo (VR) - Tel. 045.7075198
malgafaggioli@gmail.com



ROBIOLA DI CAPRA
Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



2° Classificato

FIOR DI NEVE DELLA VALPIANA
Az. Agricola La Schirata
Limana (BL) - Tel. 0437.970045
catova64@yahoo.it



3° Classificato

LUISA
Formaggio di Speloncia
Fonzaso (BL) - Tel. 0439.56080
info@formaggiodispeloncia.com



FORMAGGI DI CAPRA (COAGULAZIONE PREVALENTEMENTE PRESAMICA)



1° Classificato

CAPRINO DELICATO
Az. Agr. San Romedio
di Zambovà Jana
San Gregorio nelle Alpi (BL) - Tel. 347.5710789



2° Classificato pari merito

CAPRARICCA
La Caseria di Carpenedo srl
Povegliano (TV) - Tel. 0422.872178
info@lacasearia.com



CACIOTTONA CAPRINA
Perenzin Latteria srl
San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438.21355
info@perenzin.com



GRAN PONK
Malga Faggioli 1140
Erbezzo (VR) - Tel. 045.7075198
malgafaggioli@gmail.com



3° Classificato

CAPRA BABBEA
Formaggio di Speloncia
Fonzaso (BL) - Tel. 0439.56080
info@formaggiadisponcia.com



GRANBABY DI CAPRA
Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV) - Tel. 0423.930674
amministrazione@caseificiomontegrappa.com



STRACCHINO DI CAPRA
Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV) - Tel. 0422.686200
paola@caseificiotomasoni.it



DOLCE CAPRA
Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV) - Tel. 0422.686200
paola@caseificiotomasoni.it

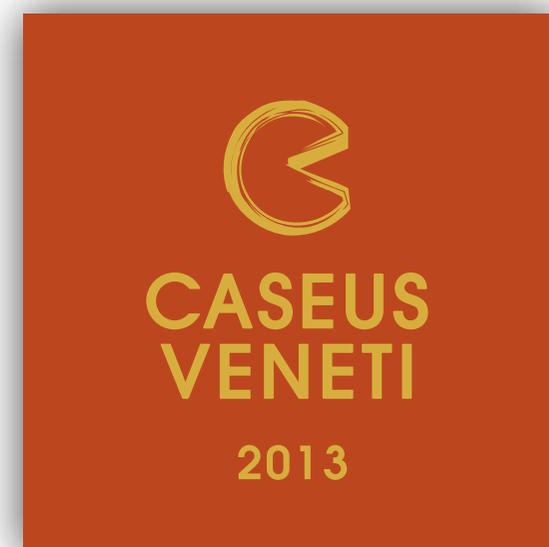


CAPRINO
Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL) - Tel. 0439.3191
info@lattebusche.it



PONK (in cimbri vuol dire caprone)
Malga Faggioli 1140
Erbezzo (VR) - Tel. 045.7075198
malgafaggioli@gmail.com







Il palcoscenico del gusto
The stage for good taste

"Sono un vecchio fanatico del Veneto, e qui lascerò il mio cuore"
"I am an old fanatic of the Veneto and I will leave my heart here"
Ernest Hemingway

Viaggio incantato tra le colline e la pedemontana veneta

di Elisabetta Pasquettin

An enchanted journey around the Veneto hills and foothills

by Elisabetta Pasquettin



Il paesaggio veneto, è un paesaggio dell'anima, Guido Piovene lo ha definito una straordinaria e fortuita combinazione naturale che non si riproduce altrove, probabilmente questo è il suo fascino, basta scrutare l'orizzonte seguendo i profili della colline per sentirsi in armonia con strani eventi atmosferici, luci e bagliori che dal mare attraversano la pianura e si riflettono sino ai contrafforti rocciosi delle Dolomiti. L'itinerario che vi proponiamo racconta questa meraviglia, attraverso i luoghi e i panorami più incantevoli della Pedemontana veneta, sottolineandone anche gli aspetti enogastronomici come i vini blasonati e gli straordinari formaggi, perché ogni prodotto della terra incide fortemente sull'utilizzo equilibrato del territorio e le sue trasformazioni. E' un invito a conoscerlo intimamente, anche attraverso il racconto di artisti e poeti che lo hanno ben rappresentato e amato da Cima da Conegliano a Goethe, da Zanzotto a Hemingway che in una lettera all'amico critico d'arte Berenson, scrisse: "Sono un vecchio fanatico del Veneto, e qui lascerò il mio cuore".

The Veneto landscape is one of the soul, Guido Piovene described it as an amazing and fortunate natural combination that cannot be found elsewhere. This is probably why it is so fascinating, just look to the horizon at the skyline formed by the hills to feel one with the unusual atmosphere, light and dazzle from the sea over the plain to be reflected on the rocky slopes of the Dolomites. The itinerary we suggest tells you about this wonderful place, following the most charming locations and panoramas of the Veneto foothills, highlighting those wine and gastronomic features, including the famous wines and exceptional cheeses, because each product from the land plays an important part in the balanced use of the land itself and how it is transformed. Ours is an invitation to learn about it intimately, through the tales of artists and poets also who have so well represented it, from Cima da Conegliano to Goethe, from Zanzotto to Hemingway who, in a letter to his friend and art critic Berenson, wrote "I am an old fanatic of the Veneto and I will leave my heart here".



Il paesaggio dell'anima *The landscape of the soul*

"Queste mattine bianche del Veneto a vista dei monti preparano quasi sempre serate altrettanto incredibili: tinte inconsuete del cielo, lune che sembrano mai viste, paesaggi d'astri che piovono sulla pianura."

Guido Piovene

"These white mornings in the Veneto with a view of the mountains, nearly always prepare us for equally incredible evenings: the unusual colours of the sky, moons like we have never seen before, landscapes of stars that rain down onto the plain."

Guido Piovene

Sembra davvero un paesaggio dell'anima il palcoscenico del Veneto, disegnato da un poeta, trasparente, perlaceo evanescente, appare sempre in forme diverse grazie all'alchimia di un fortunato incontro atmosferico tra acqua, terra e cielo. Il suo maggior interprete è indubbiamente **Giambattista Cima**, celebrato a Conegliano nel 2010, con una straordinaria esposizione a Palazzo Sarcinelli.

Ha scritto di lui il grande critico d'arte statunitense Bernard Berenson: "Dopo Giovanni Bellini e il Carpaccio e prima di Giorgione, il pittore prediletto di Venezia rimane Cima da Conegliano; ne ciò deve stupire, nessun maestro del tempo sapendo rendere al pari di lui l'atmosfera argentea che leggera e ampia bagna il paesaggio italiano". La sua è una vera rivoluzione stilistica: il paesaggio da semplice sfondo, diventa protagonista, precisione topografica unita a bellezza ideale. Osservare il paesaggio veneto con gli occhi del suo illustre pittore è un privilegio che noi viaggiatori possiamo ancora permetterci. Ottimo punto d'osservazione, il **Castello di Conegliano**, viaggio nel tempo indimenticabile, sotto i nostri occhi si apre come una sinfonia, l'ampio scenario collinare e pedemontano, a sud la pianura sino a Venezia, a nord i colli del Prosecco, le alture moreniche di Vittorio

The Veneto stage really does seem a landscape of the soul, designed by a poet, transparent, pearly and fleeting, but always with different forms owing to the alchemy of a fortunate atmospheric interplay of water, land and sky.

The major interpreter of the Veneto is without doubt Giambattista Cima, who was celebrated in Conegliano in 2010 with an amazing exhibition in Palazzo Sarcinelli. The great American art critic, Bernard Berenson, wrote of him: "After Giovanni Bellini and Carpaccio and before Giorgione, the preferred painter of Venice is Cima da Conegliano, which is not surprising, no master of that time was better able than him to render the silvery atmosphere that delicately and widely moistens the Italian landscape". His was a real revolution in style: the landscape was no longer in the background but became the protagonist, topographic precision combined with ideal beauty. To observe the Veneto landscape with this famous artist's eyes is a privilege we travellers can still enjoy. Each observation point in Conegliano Castle, in itself an unforgettable journey into time, opens the sweeping hilly and foothill scenery beneath our eyes like a symphony, to the south the plain leading to Venice, to the north the Prosecco hills, the moraine plateaus of Vittorio Veneto and the pro-



Colline dell'Alta Marca

Veneto e la protettiva muraglia delle Prealpi bellunesi. Tra le numerose leggende sul toponimo della città, il più misterioso appartiene a "Colle di Giano". Giano bifronte, è raffigurato con due volti perché può guardare il futuro e il passato, "colui che plasma e governa ogni cosa". Più terrene invece le origini del nostro sommo pittore Giambattista, proveniente da una famiglia di cordatori o cimatori di lana da qui il cognome Cima. Le sue opere sono nei musei di tutto il mondo, ma solo una è conservata gelosamente in città, la meravigliosa pala d'altare del Duomo "Madonna in trono col bambino fra angeli e santi". Commissionata all'artista nel 1492, data simbolica: la scoperta dell'America e la morte di Piero della Francesca. Dal 1492 rimarrà per sempre, nel magnifico Duomo romanico gotico. Conegliano è sede della più antica Scuola Enologica d'Italia. Siamo nella terra del Superiore D.O.C.G. blasonata via di comunicazione enologica, la **Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene**, un meraviglioso oceano verde. Siamo tra le colline dell'Alta Marca, anfiteatro naturale protetto dalle dolomiti, paesi e vallate millenarie da Vittorio Veneto a Pieve di Soligo, plasmate dalla cultura della vite. Vino leggendario, conosciuto in tutto il mondo, simbolo di una cultura enoica di

tective walls of the Belluno Pre-Alpine range. Of the numerous legends about the town's name, the most unusual is "Colle di Giano, or Hill of Janus". Two-faced Janus is depicted with two faces because he can look at both the future and the past, "he who shapes and governs all things". The origins of our famed artist Giambattista are much more humble however, coming from a family of ropers or wool clippers, hence the surname of Cima. His works appear in museums around the world, while only one is jealously conserved in the town, the beautiful altar-piece "Madonna with infant on the thrones between angels and saints". It was commissioned from the artist in 1492, a symbolic date: the discovery of America and the death of Piero della Francesca. Since 1492 it has always remained in the magnificent Romanic Gothic Cathedral. Conegliano is the seat of the most ancient Oenology School in Italy; this is the land of the Superior D.O.C.G., the famous wine road of the Prosecco Route and Wines from the Conegliano Valdobbiadene Hills, a wonderful green ocean. These are the hills of the northern part of the province of Treviso, a natural amphitheatre protected by the dolomites, and the thousand years old villages and valleys stretching from Vittorio Veneto to Pieve di Soligo, shaped

VENETO
il palcoscenico del gusto



antica tradizione, nasce da regole e disciplinari che ne assicurano autenticità e origine territoriale. Tranquillo, frizzante o spumante esprime tutto il suo aroma fruttato e floreale. A **Valdobbiadene** in settembre si celebra il Forum degli spumanti, è in una piccola area delle sue aspre colline che nasce il leggendario Cartizze. Attraverso colline e vallate si apre il paese delle fiabe: **Sarmede**, incantevole scenario dove il grande Stepàn Zavrel ha creato la mostra internazionale d'illustrazione per l'infanzia. Poco lontano, ecco le prodigiose attrazioni di **Fregona** con le dantesche grotte del Caglieron, le sue chiese e le ville. Sullo sfondo, il magnifico panorama del **Cansiglio**, foresta della Serenissima.

*by the culture of vine growing. Legendary wine known around the world, symbol of an ancient wine culture, generated from the rules and standards that guarantee its authenticity and territorial provenance. Still, sparkling or spumante, all versions fully express its fruity and floral aroma. In September in **Valdobbiadene**, the Spumante Forum is celebrated, and in a small area of these rugged hills the legendary Cartizze was born. Passing along the hills and valleys the fairy-tale town of **Sarmede** opens to us, with the breath-taking scenery where the great Stepàn Zavrel created the international children's illustration exhibition. Nearby are the wonderful attractions of **Fregona** with the Dantesque*



VENETO
the stage for good taste

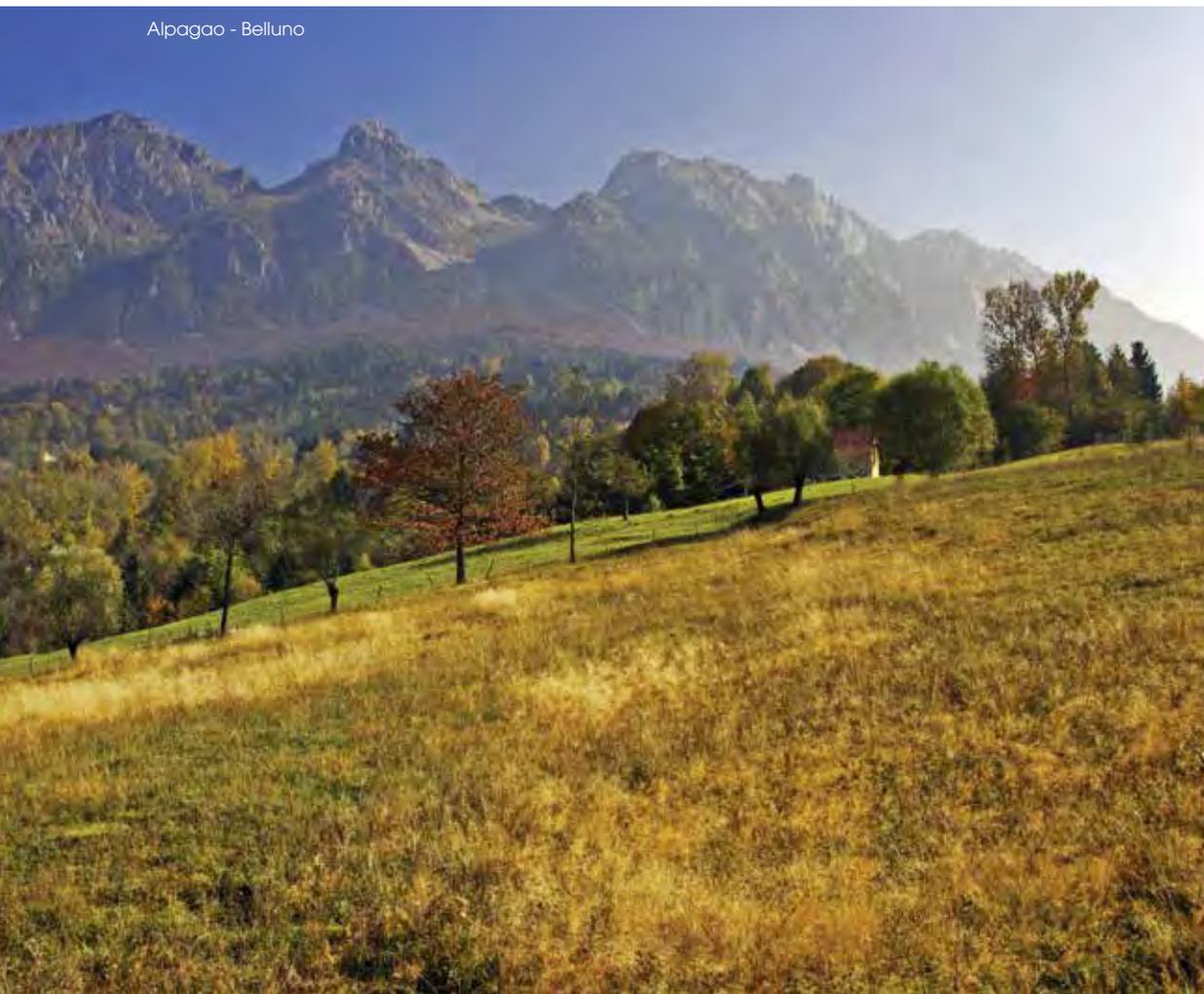
Fregona è celebre per i suoi prodotti tipici, dal leggendario **Torchiato D.O.C.G.**, assoluto nettare di vitigni coltivati da secoli nella zona, ottenuto da uve passite e torchiate durante la settimana pasquale, perciò definito "vin santo".

Questa è una fortunata terra collinare protesa verso gli alti alpeggi del Cansiglio, habitat straordinario per gli animali, le mucche pascolano in luoghi meravigliosi e salubri producendo un latte che si trasforma in eccellente prodotto di nicchia: il **Moesin**, un piacevolissimo formaggio simile al latteria, dolce e fresco, prelibatezza per i palati più raffinati.

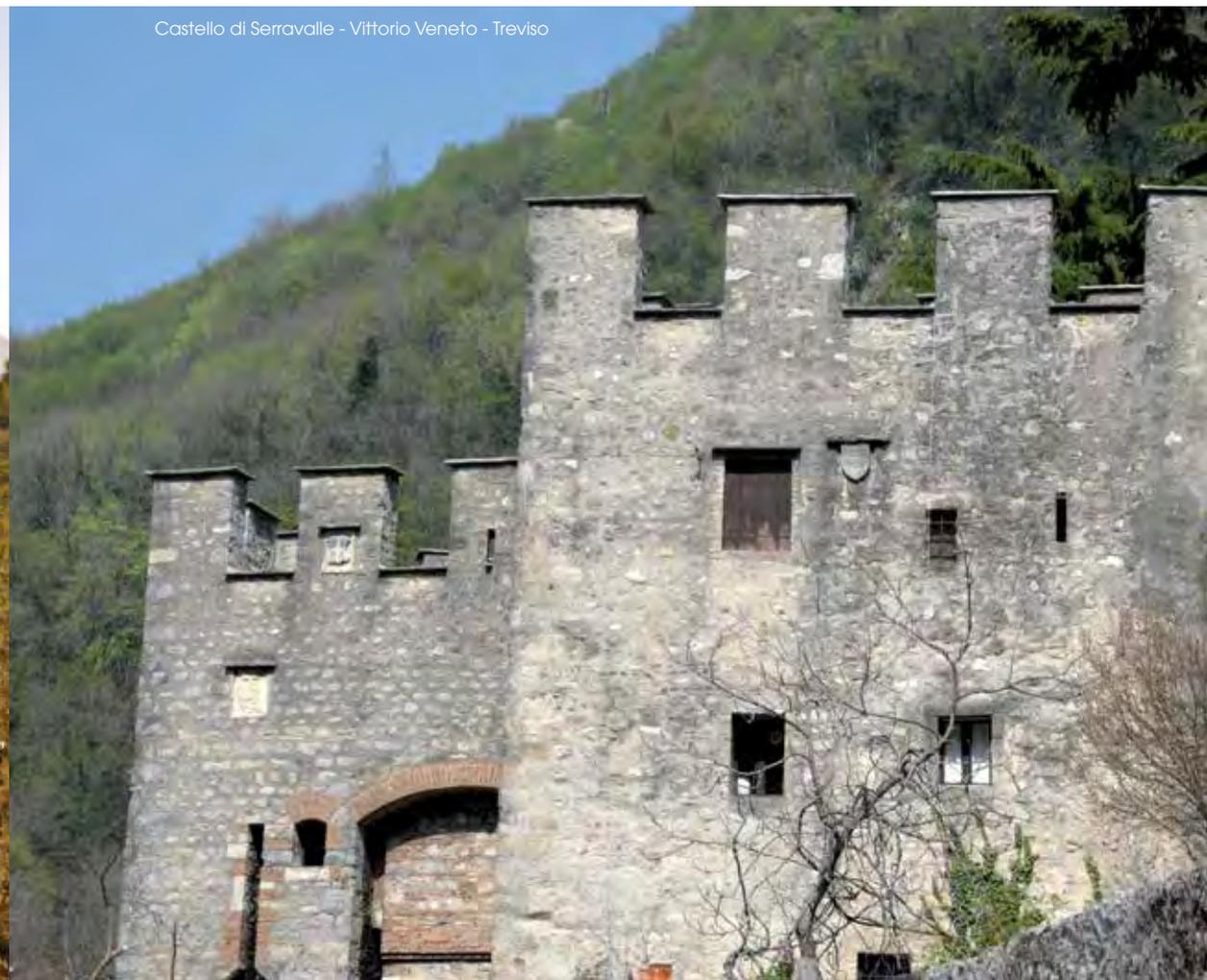
Passeggiando tra le bellezze del Cansiglio che offre inesaurevoli opportunità per

*caves of Caglieron, churches and villas. In the background the magnificent panorama of the **Cansiglio**, a forest from the time of the Serenissima Republic. Fregona is famous for its typical products, the legendary Torchiato D.O.C.G., pure nectar from the varieties that have been cultivated here for centuries, made from grapes dried and pressed during Easter week, and therefore called "Holy Wine". This sun-kissed hilly area towards the Cansiglio pastures is an exceptional habitat for animals, the cows graze in beautiful, healthy meadows to produce milk that is transformed into an excellent niche product: **Moesin**, a pleasant cheese very similar to sweet, fresh dairy cheese, a delight for the mo-*

Alpago - Belluno



Castello di Serravalle - Vittorio Veneto - Treviso



l'attività sportiva, non possiamo dimenticare la sua funzione primaria ai tempi della Serenissima, era il "Gran Bosco da remi di San Marco", legname pregiato per l'Arsenale veneziano.

Il prezioso carico transitava attraverso la più famosa e veloce autostrada del tempo: il **Piave**. La sorgente del fiume è sul monte Peralba, nel cuore delle Dolomiti bellunesi, è in questo paradiso che nasce il delizioso prodotto caseario che porta il suo nome.

Il formaggio **Piave D.O.P** è presente ormai in molte tavole del mondo e racchiude l'essenza della montagna bellunese.

re discerning palates. As we walk through the beautiful Cansiglio, which also offers endless sports opportunities, we cannot forget the primary function of the area for the Serenissima Republic, as it was the "Great Wood of St Mark's Oars", a noble wood for the Venetian Arsenal. This precious load of wood used to travel along the most famous and fastest motorway of the time: the River Piave. The source of the river is on Mount Peralba, in the heart of the Belluno Dolomites and the delicious cheese that takes its name is made in this paradise: Piave D.O.P, which can be found on tables around the world and

Il turista del terzo millennio esige sicurezza e rispetto del territorio.

In primis va custodito il paesaggio, un bene universale.

Plauso quindi al progetto di candidatura a Patrimonio Unesco per le colline di Conegliano e Valdobbiadene.

Una notizia che piacerebbe molto anche a San Venanzio Fortunato, Vescovo di Poitiers e originario di Valdobbiadene.

Così racconta le sue colline:

"luogo dove germoglia la vite sotto l'alta montagna, nella quale il verde lussureggiante protegge le zone più disadorne".

captures all the essence of the Belluno mountains. Tourists of the third millennium demand safety and respect for the land, and first and foremost the landscape must be conserved which is our universal heritage. Approbation therefore for the project to candidate the Conegliano and Valdobbiadene Hills for the Unesco World Heritage list. News that would also have delighted San Venanzio Fortunato, Bishop of Poitiers and originally from Valdobbiadene. He talks of his hills thus:

"A place where the vines grow beneath the high mountain, where the luxuriant landscape protects the barer areas".

Fiume Piave





La città dai cento orizzonti *The town with a hundred horizons*

"Asolo adunque, vago e piacevole casteno posto negli stremi gioghi delle nostre alpi sopra il Trivigiano, è sì come ognuno dee sapere, di madonna la Reina di Cipri, con la cui famiglia, la quale è detta Cornelia, molto nella nostra città onorata e illustre, è la mia non solamente d'amistà e di dimestichezza congiunta, ma ancora di parentado."
Pietro Bembo - Gli Asolani

Fasti rinascimentali raccontati da Pietro Bembo, letterato, mecenate, nobile e cardinale, nonché creatore del "libro tascabile", prima di lui non esisteva il libro da passeggio considerate le enormi dimensioni dei volumi di un tempo. Un'autentica rivoluzione per aristocratici.

Tra le sue creazioni letterarie, un dialogo platonico sull'amore, ambientato alla corte della Regina Cornaro nel leggendario castello di **Asolo**.

"La città dai cento orizzonti" secondo Carducci, grazie al riprodursi dei profili collinari, linee che magicamente sembrano sovrapporsi all'infinito fra le Prealpi e la marca trevigiana, paradiso tra boschi, ulivi, vigneti, cipressi. In parte demolito nell'ottocento, il castello godeva di una

"Asolo therefore, graceful and pleasant town set on the ridges of our Alps above Treviso, as we all should know, the Queen of Cyprus, with her family, who was also called Cornelia, spent much time in our honoured and illustrious town, and mine is not only friendship and familiarity, but also kinship."
Pietro Bembo - Gli Asolani

Renaissance splendour told by Pietro Bembo, man of letters, patron, noble and cardinal, and creator of the "pocketbook", which did not exist before him given the enormous size of books at that time.

*A real revolution for the upper classes. Among his creations there is a platonic discourse on love set in the court of Queen Cornaro in the legendary **Asolo** Castle.*

"The town with a hundred horizons" according to Carducci, owing to the profiles of the hills that seem to infinitely overlap each other between the Pre-Alpine range and the Treviso countryside of woods, olive groves, vineyards and cypress trees.

Partly demolished in the 19th century, the castle held a strategic position for

posizione strategica per la Serenissima, un caposaldo militare potenziato da possenti mura di cinta e una posizione dominante sulla pianura tra le valli del Piave e del Brenta. Esilio dorato per Caterina regina di Cipro. In seguito ad una delle infinite guerre contro i turchi, la nobildonna viene allontanata dall'isola, ricevendo in cambio il palazzo di Asolo. Il paesaggio asolano è oggetto di culto da sempre, rifugio mistico per grandi artisti e letterati: Robert Browning, Eleonora Duse, Gian Francesco Malipiero.

"Amo Asolo perché bello e tranquillo, paese di merletti e poesia" scrisse la grande Eleonora Duse, musa ispiratrice di D'Annunzio.

Ancora oggi il turista ha la sensazione di vivere in un contesto naturalistico ineguagliabile immutato nel tempo. Il patrimonio architettonico è sorprendente. Piazza Garibaldi, anticamente Piazza Maggiore, la fontana con il possente leone di San Marco, la Loggia del Capitano, la casa longobarda. Un'esperienza quasi mistica è la salita alla Rocca poligonale con le sue mura merlate. La fortezza offre scenari esaltanti, dall'immensa pianura ai rilievi della pedemontana. Tra queste colline incantate, riposa una delle più grandi esploratrici del mondo: la scrittrice inglese Freya Stark, caposcuola del moderno ge-

the Serenissima Republic, a military stronghold that was reinforced by the impressive boundary walls and its dominating position over the plain between the Piave and Brenta valleys. A golden exile for Catherine, Queen of Cyprus who, after one of the endless wars against the Turks was sent away from the island and received Asolo Palace in exchange.

The Asolo landscape has always been something of a cult, a mystical refuge for great artists and scholars: Robert Browning, Eleonora Duse and Gian Francesco Malipiero to name a few.

"I love Asolo because it is beautiful and quiet, a town of lace and poetry" the great Eleonora Duse, muse for D'Annunzio, wrote. Tourists still have the impression of living in a unique natural context that has never changed over the centuries. The architectural wealth of the town is amazing: Piazza Garibaldi, formerly Piazza Maggiore, the fountain with the majestic lion of St Mark, the Captain's Lodge, the Longobard House. The climb up to the polygon fort with its battlemented walls is an almost mystical experience, where there are some breath-taking views over the immense plain as far as the first foothills.

One of the greatest explorers of all time is laid to rest among these enchanted hills, the English writer Freya Stark, forerunner of

Colli Asolani



Asolo - Treviso





Tempio del Canova - Possagno - Treviso

nere letterario "travel writing". Affascinata dall'oriente dopo aver letto da bambina le "Mille e una notte" ad Asolo, proprio in questa terra chiuderà il viaggio della sua vita, nel 1993, all'età di 100 anni. Da visitare il suo meraviglioso giardino. La bellezza romantica e soave di Asolo è l'incipit per un tragitto di ineguagliabile bellezza grazie alla vicina **Maser** con la palladiana Villa Barbaro splendidamente affrescata da Paolo Veronese. Sempre nelle vicinanze, a **Possagno**, il Tempio del Canova modella con severa perfezione il panorama della pedemontana del Grappa. E' il paese del grande scultore neoclassico, scrigno d'arte e cultura, la casa natale, il museo, la gipsoteca. Canova era figlio di una crespinese e devoto della Madonna del Covolo. Itinerario da non perdere.

Partendo dalla bella piazza di **Crespano del Grappa** si sale a 600 metri verso il tempietto, teatro dell'apparizione della Vergine ad una pastorella sordomuta e della sua miracolosa guarigione. Luogo misterioso carico di leggende, ninfe fluviali e acque prodigiose. Il massiccio del Grappa non rappresenta solo uno scenario di grande bellezza, è l'emblema della Grande Guerra, teatro di scontri sanguinosi, baluardo e linea di collegamento tra il Piave e l'altopiano. L'imponente sacrario di cima Grappa è un viaggio nella memoria, reso più intenso e drammatico alla luce delle celebrazioni per il centenario del primo conflitto mondiale. Oggi questi luoghi storici sono diventati messaggeri di

the modern literary genre of travel writing. She was fascinated with the orient after reading "Arabian Nights" in Asolo, and she ended her journey of life here in 1993 at 100 years of age. Her beautiful garden well deserves a visit.

The romantic and soave beauty of Asolo is the starting point for an itinerary of unequalled beauty with the nearby Maser and the Palladian Villa Barbaro with the splendid frescoes by Paolo Veronese. There is then Possagno close by with the Canova Temple which perfectly models the Grappa foothills landscape. This is the hometown of the great neoclassic sculptor, a casket of art and culture with his home, museum and collection of plaster casts. Canova was the son of a woman from Crespano and devoted to the Madonna del Covolo. Follow this itinerary from the lovely square in Crespano del Grappa and climb up 600 meters to the temple, where the Virgin appeared to a young deaf and dumb shepherdess and miraculously cured her. A mysterious place rich in legends, with river nymphs and miraculous waters.

Mount Grappa is not only exceptionally beautiful it is also the emblem of the Great War, the stage of bloody battles, defence and communications line between the Piave and the plateau. The impressive memorial on the top of Mount Grappa is a journey into memory that is made more intense and dramatic in view of the celebrations for the 100 years since

pace e bellezza, basta alzare gli occhi al cielo solcato dagli amanti del volo libero che hanno trovato nei paesi del Grappa il luogo ideale per questo sport. Uno speciale microclima e una conformazione orografica che protegge dai venti settentrionali rendono questo anfiteatro sulla pianura un luogo sicuro. La ricchezza di correnti ascensionali prolunga il piacere del volo. Gli appassionati giungono da tutto il mondo. A **Borso del Grappa** spetta il Palmarès climatico, basta leggere queste annotazioni storiche: "se si dovesse fare una graduatoria, sotto l'aspetto climatico, di tutti i luoghi dell'Asolano, dovremmo porre al primo posto Borso, decantato come il paesello avente il clima più mite di tutti gli altri". Nell'albo d'oro anche "el Biso de Borso".

Il pisello di questa zona si distingue per dolcezza e sapore squisito, servito sulle tavole dei dogi, rappresenta ancora oggi il piatto della tradizione veneta. Nelle floride malghe del Grappa, è possibile assaggiare strepitosi formaggi, come il **Morlacco**, origine leggendaria da collegare ad un popolo migratore proveniente dalla Morlacchia, riconoscibile oggi nella Dalmazia.

the First World War. Today these historic sites have become messengers of peace and beauty, just look up to the sky at the lovers of free flight who have found the Grappa area the ideal place for their favourite sport. A special microclimate and orographic conformation that gives protection from the north winds make this amphitheatre on the plain very safe. The strong rising currents extend the pleasure of flying even further and enthusiasts come here from all over the world.

Borso del Grappa has the climatic first place, just read this historic notes: "if we had to classify all the Asolo sites in terms of climate, Borso would be in first place, as the town with the mildest climate of them all".

Also a gold medal winner are the "Borso Peas", which stand out for their exquisite sweet flavour, and were served to the Doges and are still one of the traditional Veneto dishes.

In the flourishing shepherd's huts on the Grappa we can taste some amazing cheeses, like **Morlacco** with legendary origins in the migratory population from Morlacchio, which is now geographically identified in Dalmatia.



Villa Barbaro - Maser - Treviso

Un prodotto dal sapore unico, sapido e dal profumo intenso.

Altra perla dell'antica tradizione casearia, è il **Bastardo**, la sua produzione risale all'800, in origine frutto di una mistura di latte di vacca, pecora e capra, da qui l'appellativo "bastardo".

Dolce e saporito, raggiunge un carattere più vigoroso con l'invecchiamento.

Dagli alpeggi luminosi, al buio di una cantina: è la storia incredibile del **Formajo imbriago**. Nasce durante la guerra lungo la sinistra Piave; per nascondere il formaggio alle truppe austriache, gli abitanti decidono di nascondere le forme ricoprendole di vinacce. In seguito al recupero delle pezze, una scoperta stupefacente: il formaggio è squisito e inebriante!

Da allora "l'ubriacatura" rappresenta una vera delizia, piccante e fruttata. Il Veneto è davvero un prezioso giacimento di sensazioni e di opportunità, basta leggere frammenti di cronaca di un famoso ragazzo del '99 per capirne il valore:

*Sono un ragazzo del basso Piave,
un ragazzo del Grappa, del Pasubio
Sono un vecchio fanatico del veneto,
e qui lascerò il mio cuore.*

Ernest Hemingway

A cheese with a unique flavour and intense perfume.

*Another jewel is the **Bastardo** cheese which dates back to the 1800s, originally made from mixing cow's, sheep's and goat's milk, hence its name.*

Sweet and flavoursome, it becomes stronger as it ages.

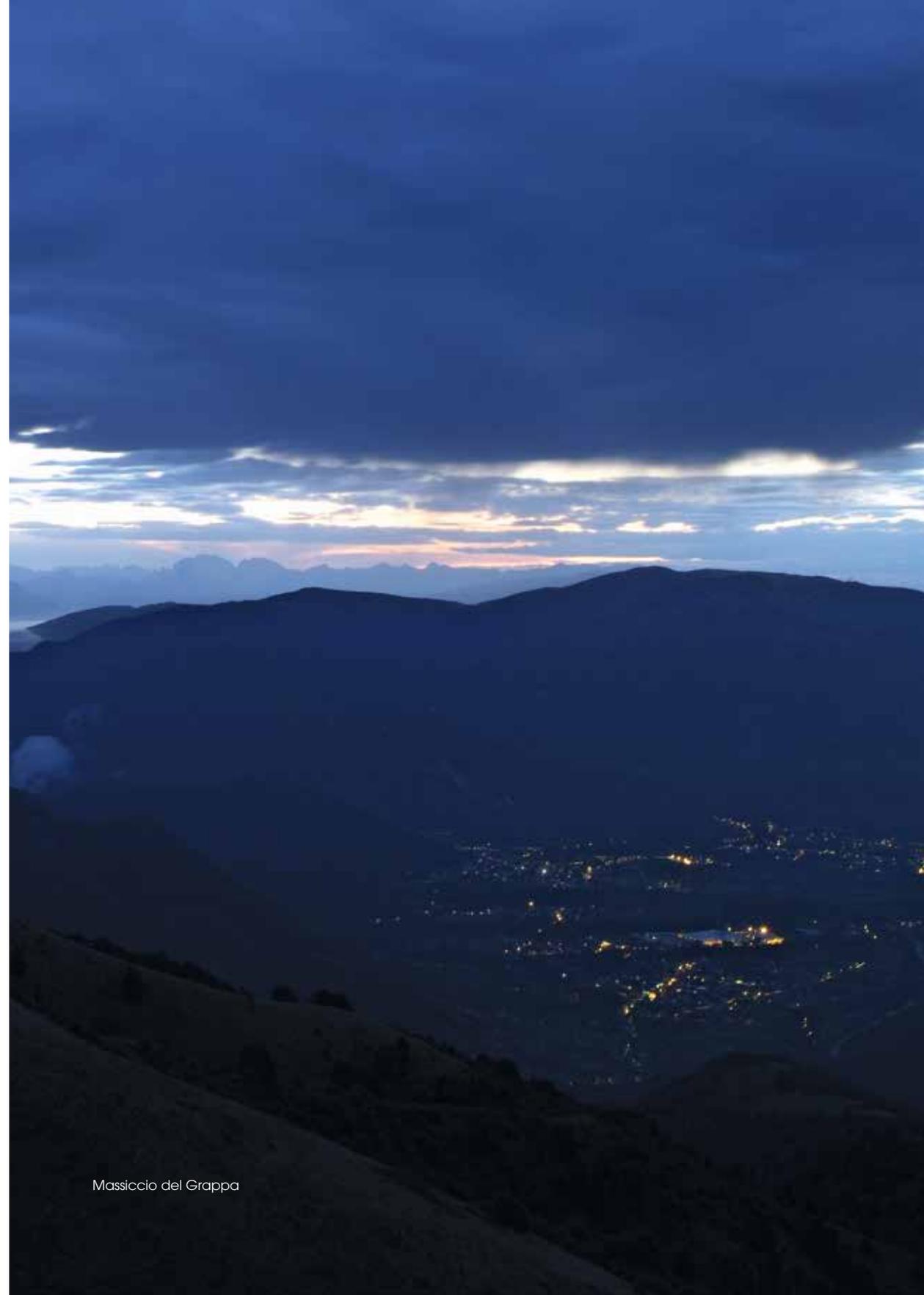
*From the sunny mountain pastures to a dark cellar: this is the amazing story of the **Formajo imbriago** or drunk cheese. During the war along the left banks of the River Piave the inhabitants used to hide the cheese forms from the Austrian troops by covering them in wine marc, and when they were uncovered they made an amazing discovery: the cheese was delicious and quite inebriating!*

Since then "drunk cheese" has been a true delight, distinct and fruity.

The Veneto is a precious store of sensations and opportunities, and it is sufficient to read a few notes by a famous young man in '99 to understand its value:

*I am a boy of the southern Piave,
a boy of Mount Grappa, of the Pasubio.
I am an old fanatic of the Veneto
and here I will leave my heart.*

Ernest Hemingway



Massiccio del Grappa



Un brindisi nel bosco della Serenissima *A toast in the Serenissima wood*

"Lo invitare a bere (la qual usanza, sì come non nostra, noi nominiamo con vocabolo forestiero, cioè "far brindisi") è verso di sé biasimevole e nelle nostre contrade non è ancora venuto in uso, sì che egli non si dèe fare.."

Giovanni Della Casa

"Invite to drink (a custom, not ours, we say with a foreign word, i.e. "make a toast") is in itself blameworthy and is still not common in our neighbourhoods, and it should not be done..."

Giovanni Della Casa

È tra gli scenari più enigmatici e belli d'Italia che Monsignor Della Casa compone il Galateo, nell'Abbazia di Sant'Eustachio a Nervesa della Battaglia, nella Marca Trevigiana. Oggi possiamo ammirare i resti del monastero benedettino adagiato sulle pendici del Montello e sorto grazie alle donazioni dei Collalto, potenti signori di Treviso. L'enorme successo del Galateo, tra i libri più pubblicati e tradotti della storia, induce il visitatore a scoprire le atmosfere che hanno ispirato un trattato che non è un semplice manuale di comportamento. Fare un brindisi per noi oggi è naturale e propiziatorio, era biasimevole invece per l'autore che cita un "vocabolo forestiero" non ancora in uso da noi: (*brindisi* - dal tedesco *Ich bringe dir* - io offro a te). I tedeschi, considerati grandi

Set among the most enigmatic and beautiful scenery in Italy, Monsignor Della Casa composed the Etiquette in the Abbey of St Eustace in Nervesa della Battaglia, in the Treviso district. We can still admire the remains of this Benedictine Monastery on the Montello slopes, built thanks to donations from the powerful Collalto nobles in Treviso. The enormous success of the Etiquette, one of the most published and translated books in history, leads visitors to discover the atmospheres that inspired a work that is more than just a behaviour manual. To make a toast is natural and propitiatory for us today, but was blameworthy for the author who mentions a "foreign word" not yet used by us: (brindisi or toast - from the German Ich bringe dir - I offer you). The Germans,

Abbazia di S. Eustachio - Nervesa della Battaglia



Abbazia Cistercense Santa Maria di Follina



Colline dell'Alta Marca

bevitori, pronunciavano queste parole alzando la coppa. Il **Montello** è una misteriosa collina di terra rossa a forma di ellisse caratterizzata da doline carsiche, grotte e risorgive, che si eleva a sud del corso del Piave. Splendido ecosistema a bosco di roveri che nel 1470 la Repubblica Serenissima riserva interamente per i cantieri del suo arsenale. Le pene sono severissime per chiunque osi trasgredire i divieti tagliando gli alberi senza autorizzazione. La collina incantata offre oggi al visitatore panorami di assoluto splendore: querce, roveri, acacie che al tramonto si illuminano di rosa e violetto. Ambiente naturalistico adatto ad ogni tipo di attività sportiva: ciclismo, trekking, birdwatching, speleologia, lunghe cavalcate, polmone verde che abbraccia Montebelluna, Crocetta, Volpago, Giavera e Nervesa. Alla luce delle celebrazioni per il centenario della Grande Guerra è bene ricordare che Nervesa della Battaglia è medaglia d'oro al merito civile e che ha dato i natali all'aviatore Francesco Baracca. Una testimonianza severa e monumentale del conflitto è il Sacratio militare con la grande scalinata; salendo all'ultimo piano attraverso le balconate si domina tutta la pianura, ben visibile il Piave che nel 1918 diventò un immenso e tragico campo di battaglia. Dai blasonati ruderi dell'Abbazia benedettina, volgendo lo

who were considered heavy drinkers, pronounced these words as they raised their glass. The Montello is a mysterious elliptical hill of red soil, characterized by karst dolinas, caves and resurgences, standing to the south of the River Piave. A splendid ecosystem of oak woods that in 1470 the Serenissima Republic reserved exclusively for the arsenal shipyards. The punishment was very severe for anyone who cut down the trees without authorization. The enchanted hill today offers visitors some splendid panoramas: oak, durmast, acacia which glow pink and violet at sunset. A natural environment ideal for all sports: cycling, trekking, bird watching, speleology, horse riding, a green lung that embraces Montebelluna, Crocetta, Volpago, Giavera and Nervesa. In view of the centenary celebrations for the Great War, we should remember that Nervesa della Battaglia received the gold medal for civil merit and was the birthplace for the aviator Francesco Baracca. A sober and monumental testimony is given to the war by the War Memorial with the large flight of steps leading up to it. By climbing to the top there is a view through the balconies of the entire plain and of the River Piave which, in 1918, became a vast and tragic battlefield. From the noble remains of the Benedictine Abbey look towards the Treviso and Belluno Pre-Alpine range and



Castello di San Salvatore - Susegana - Treviso

sguardo dalle Prealpi trevigiane a quelle bellunesi, appare come un miraggio un gioiello unico in Italia: l'Abbazia cistercense di **Follina** che poggia su una vallata ricca di boschi, sorgenti e vigneti, vicina al fiume Soligo. Un microclima perfetto, inverni miti, estati fresche e ventilate. Follina: da "follare la lana", è qui infatti che i monaci cistercensi avviano la lavorazione dei panni di lana attività che segnerà il dinamismo tessile della Valmareno. L'abbazia di Santa Maria, eretta su un precedente complesso benedettino, è ancora oggi un'isola spirituale per viandanti del terzo millennio, con lo splendido chiostro, la torre campanaria, lo stupendo affresco di Francesco Da Milano. Capolavoro realizzato nella terra dei Da Camino, signori di Treviso, antagonisti dei Collalto.

Le due potenti famiglie saranno sempre in lotta per il possesso di questo straordinario territorio. La presenza di acque cristalline, foreste, morbide pianure, per il Veneto non è solo una magica alchimia paesaggistica, è l'incipit di una florida e ineguagliabile proposta enogastronomica. Vini pregiati, carne, formaggi. Come non assaggiare le prelibatezze dei funghi del Montello o le dolcissime castagne.

*the mirage of a unique jewel emerges: the Cistercian Abbey of **Follina**, standing in a valley rich with woods, springs and vineyards near the River Soligo. A perfect microclimate, mild winters, fresh breezy summers. Follina: from the term "full wool" is where the Cistercian monks began making the wool cloth that marked the textile drive of Valmereno. St Mary's Abbey, standing on the site of a former Benedictine complex, is still a spiritual oasis for travellers of the third millennium, with the splendid cloisters, bell tower and amazing fresco by Francesco Da Milano, a work of art in the land of the Da Camino noble family from Treviso, antagonists of the Collalto family. These two powerful families were always fighting for the ownership of this extraordinary land. The crystalline waters, forests, gentle plains of the Veneto are not only a magical alchemy of landscape but the opening for a florid and unequalled wine and gastronomic production: noble wines, meat and cheese.*

One can never refuse the delicious Montello mushrooms or sweet chestnuts.

The chestnut civilization triumphs in the amazing setting of Combai at the foot of the Treviso Pre-Alpine range.

La civiltà del castagno trionfa negli strepitosi scenari di Combai, ai piedi delle prealpi trevigiane. Blasonato dal marchio IGP, il marrone di Combai si distingue per le sue qualità d'eccellenza: saporito, zuccherino, ricco di potassio e vitamine del gruppo B, versatile in cucina, dall'antipasto al dolce. Combai è anche zona d'elezione del Verdiso, vitigno secolare autoctono dell'alta marca, color giallo paglierino leggermente fruttato, secco, vivace con ricordo di mela acerba. Ogni prodotto Veneto è frutto di una storia leggendaria che ha un legame prioritario con il paesaggio.

"Formaggio... la corsa del latte verso l'immortalità" ha scritto l'editore statunitense Clifton Paul Fadiman, definizione quanto mai felice e appropriata per i golosi di questo fantastico alimento prerogativa vincente della tradizione casearia veneta. Un formaggio dalle gloriose sensazioni è sicuramente la **Casatella Trevigiana D.O.P.** E' presente da secoli sulle tavole delle famiglie contadine, in origine veniva preparata in casa, *casada* in dialetto, da qui il termine *casatella*. Risale al 1200 invece la storia di un prodotto che appartiene alla grande famiglia dei formaggi alpini: il **Montasio D.O.P.**, inconfondibile sapore. Nasce nelle vallate delle Alpi Giulie e Carniche, grazie al lavoro dei frati benedettini. Dal Friuli la sapienza casearia si sposta anche nel Veneto orientale. L'incipit di questo itinerario in terre così affascinanti è arrivato da Monsignor Della Casa, è doveroso chiudere in bellezza perché il paesaggio veneto è soprattutto un paesaggio dell'anima:

*Del mio ritorno scintillano i vetri
ed i pomi di casa mia,
le colline sono per prime
al traguardo madido dei cieli,
tutta l'acqua d'oro è nel secchio
tutta la sabbia nel cortile
e fanno rime con le colline...*
Andrea Zanzotto

Boasting PGI marking, Combai chestnuts stand out for their excellent qualities: flavour-some, sugar content, rich in potassium and group B vitamins, versatile in the kitchen, from appetisers through to the dessert.

Combai is also the homeland for Verdiso, a century's old vine local to the northern Treviso area, producing a pale yellow wine with a slightly fruity, dry, vivacious flavour, recalling green apples.

Each Veneto product is the fruit of a legendary past that has the closest of ties with its landscape.

"Cheese - the race of milk towards immortality" the American editor Clifton Paul Fadiman wrote, a very lucky and appropriate definition for lovers of this fantastic food product, winning prerogative of Veneto dairy traditions.

*A truly glorious cheese is without doubt **Casatella Trevigiana P.D.O.***

*It has been served for centuries in the farming families and was originally made at home, called *casada* in dialect, hence the term *casatella*.*

*The story of another product in the great Alpine cheese family dates back to the year 1200: **Montasio P.D.O.** with its unmistakable flavour.*

It was born in the valleys of the Giulia and Carnic Alps thanks to the Benedictine monks.

Cheese making knowledge then travelled from the Friuli region to the eastern Veneto region.

The opening to this itinerary to such fascinating lands came from Monsignor Della Casa, and it is only right to end with a flourish because the Veneto landscape is, first and foremost, a landscape of the soul:

*On my return the windows
and doorknobs of my home sparkle,
the hills are the first seen
in the drenched goal of the skies,
all the golden water is in the bucket
all the sand in the courtyard
and they rhyme with the hills...*
Andrea Zanzotto



Il palcoscenico aristocratico: da Palladio a Visconti

The aristocratic stage: from Palladio to Visconti

*"T'ho aspettato per giorni e giorni,
e ora sei venuta...
non ci curiamo di Paradiso e di Inferno!"*
Dal film "Senso" di Luchino Visconti

*"I waited for you for days and days,
and now you have come...
we do not care for Paradise or Inferno!"*
From the film "Senso" by Luchino Visconti

È una storia d'amore infame e tragica quella tra la contessa Livia Serpieri e il tenente austriaco Franz Mahler, interpretati magnificamente da Alida Valli e Farley Granger. Il capolavoro di Visconti, tratto da un racconto di Camillo Boito e girato nel 1954, si apre con il leggendario lancio di volantini antiaustriaci al teatro La Fenice di Venezia durante la rappresentazione del *Trovatore*. Il film, nonostante gli artigli della censura (perdute irrimediabilmente molte scene girate in Veneto), raggiunge la perfezione assoluta per la scelta scrupolosa di ambientazioni e costumi. Venezia, teatro naturale di inquadrature memorabili, non è la sola protagonista, nelle scelte di Visconti c'è un pezzo di territorio veneto che spazia da Verona a Vicenza, un palcoscenico naturale di aristocratica bellezza. E' così che ci appare **Villa Godi Malinverni** nella frazione di Lonigo a Lugo di Vicenza, il primo capolavoro di Palladio. E' qui che Livia e Franz si incontrano segretamente.

*It is a story of infamous and tragic love between Countess Livia Serpieri and the Austrian lieutenant Franz Mahler, played magnificently by Alida Valli and Farley Granger. Visconti's masterpiece, based on a story by Camillo Boito and filmed in 1954, opens with the legendary throwing of anti-Austrian pamphlets at the La Fenice Theatre in Venice while *Trovatore* was being staged.*

Despite the claws of censorship (many scenes filmed in the Veneto were lost forever), the film achieved absolute perfection for the scrupulous choice of the settings and costumes.

Venice, natural theatre of memorable frames, was not the only protagonist, in Visconti's choices there is also a part of the Veneto ranging from Verona to Vicenza, a natural stage of aristocratic beauty.

*This is how we see **Villa Godi Malinverni** in the village of Lonigo a Lugo di Vicenza, Palladio's first masterpiece, which is where Livia and Franz used to secretly meet.*

La villa è patrimonio dell'Unesco dal 1996, mirabilmente affrescata, ha una struttura imponente con scenografica gradinata che immette nell'atrio. Circondata da piante secolari e ben 1300 metri di viali, giardini all'italiana, vasche, fontane e preziose sculture. Sullo sfondo, uno scenario di incomparabile bellezza. Il toponimo Lugo viene dal latino *lucus*, bosco sacro.

Anticamente queste zone erano infatti coperte da selve rigogliose, in particolare castagneti. L'albero del castagno era l'emblema della sacralità, icona "dell'albero del pane" grazie ai frutti squisiti e nutrienti che produceva. Il castagno predilige aree di zona vulcanica come queste, celebri per la produzione di marroni.

Il medico e filosofo Galeno, raccomandava la castagna per l'alto valore nutritivo, le vitamine e i sali minerali.

Ci troviamo nella terra che ha meravigliato artisti e letterati, "palco reale" della pedemontana vicentina, dal quale possiamo ammirare tutta la pianura solcata dall'Astico, fino alle prominente dell'altopiano di Asiago.

E' tra i pascoli e le malghe dell'altopiano, che nasce il favoloso **Asiago D.O.P.**

Naturalmente il piatto tipico e prelibato della pedemontana è il glorioso baccalà alla vicentina, celebri i versi di una lirica dialettale: "Chi xe che gà inventà poenta e baccalà? Disemelo creature sto nome, sto portento che toga le misure per farghe un monumento". Il baccalà viene celebrato nella più antica festa del Veneto a Thiene, città che vantava una blasonata scuola casearia.

Ecco cosa ci racconta un illustre viaggiatore: "Stamane di buon'ora mi sono recato a Thiene, che si trova verso la montagna, a nord-ovest. Vi stanno costruendo un edificio nuovo su una pianta antica. Il castello è situato in mezzo a una grande pianura in eccellente posizione, sullo sfondo delle Alpi..."

*The villa has been on the Unesco world heritage list since 1996, with its admirable frescoes it is a majestic structure with scenographic steps leading into the foyer, and surrounded by centuries' old trees and 1300 square meters of paths, Italian gardens, ponds, fountains and precious sculptures. There is then the uniquely beautiful backdrop - the name Lugo comes from the Latin *lucus*, holy wood. In ancient times these areas were covered by flourishing woods, in particular chestnut woods and chestnut trees were the symbol of sacredness, icon of the "tree bread" owing to the delicious and nutritious fruits they produce. Chestnut trees prefer volcanic areas like this, which are famous for their chestnut production.*

Galeno, doctor and philosopher, recommended chestnuts for their high nutritional value, vitamins and mineral salts.

*We are in the land that conquered artists and men of letters, a "royal stage" of the Vicenza foothills, from where we can admire the entire plain, cut through by the River Astico, through to the high Asiago plateau. The delicious **Asiago P.D.O.** is*

born on the pastures and meadows of the plateau. The typical and favourite meal of the foothill area is the glorious Baccalà

Vicentina, with the famous verses in local dialect: "Chi xe che gà inventà poenta e baccalà? Disemelo creature sto nome, sto portento che toga le misure per farghe un monumento" (roughly translated: Who invented polenta and baccalà? Give us a name, this wonder, so we can build him a monument). Baccalà is celebrated in the oldest festival in the Veneto in Thiene, a town with a highly accredited Dairy School. A famous traveller wrote: "This morning I went early to Thiene, which is situated to the northwest near the mountains. They are building a new construction on an ancient site. The castle is situated in the middle of a large plain in an excellent position, with the Alps in the background..."



Villa Godi Malinverni - Lugo di Vicenza



Villa Porto-Colleoni - Thiene

Naturalmente quello che è nuovo per Goethe non lo è certo per noi dato che la corrispondenza risale alla fine del 700.

Siamo a **Villa Porto-Colleoni-Thiene** emblema della città, ai piedi dell'altopiano di Asiago, magnifica e strategica via di comunicazione tra pianura e montagna. La villa, voluta dalla ricca e potente famiglia Porto, è comunemente chiamata Castello per il caratteristico profilo con le torri merlate e i corpi sopraelevati, in realtà è un edificio gentilizio che rispecchia i modelli tardo gotici dell'architettura veneziana.

Preludio alle future ville venete, un perfetto equilibrio tra residenza signorile e luogo di vita in campagna con fondaco, magazzino, luogo dei commerci, fattorie. Splendidamente affrescata e abbracciata da un parco infinito.

Dalla cittadina di Thiene parte un tracciato che conduce a **Breganze**, nel cuore della D.O.C, terra di grandi vini e di grandi campanili! Il campanile di Breganze è tra i primi dieci in Italia, con un glorioso secondo posto nel Veneto, lo batte solo il campanile di San Marco a Venezia. Dalla sommità, una delle viste più belle in assoluto. La presenza della vite a Breganze risale a tempi immemorabili, già nel settecento era nota per la qualità dei prodotti.

Primeggia, un vitigno autoctono: il **Vespaiolo**, uva molto amata dalle vespe



Marostica - Vicenza

*What was new for Goethe certainly was not for us, as it dates back to the late 1700s, and is the **Villa Porto-Colleoni-Thiene** emblem of the town, at the foot of the Asiago plateau, a magnificent and strategic communications route between the plain and the mountains. The villa was commissioned by the rich and powerful Porto family, and is commonly known as the castle owing to the typical profile of the battlemented towers and raised buildings, but in fact it is a noble villa that reflects the late gothic models of Venetian architecture. Prelude to the future Veneto villas, it offered a perfect balance between noble home and country life with its store, warehouse, trading point and farms. It has beautiful frescoes inside and is surrounded by a vast park. From Thiene a track leads to **Breganze** in the heart of the C.D.O. district of grand wines and grand bell towers as well! Breganze bell tower was one of the first ten to be built in Italy, and a glorious second place in the Veneto region, beaten only by St Mark's bell tower in Venice, and there is one the most beautiful views from the top. Vines have been cultivated in Breganze since way back in time, and it was already famous for the quality of its products in the 8th century. The leading place goes to a local cultivar the **Vespaiolo** (roughly translated: wasps' nest), a variety*

perché ricca di zucchero, da qui l'origine del nome.

Da questo nettare si ottiene il leggendario **Torcolato**. "Vino prezioso...vin santo prelibato... dolcissimo pasquale..."

Così nel 1754 Aureliano Acanti, anagramma di Valeriano Canati, uomo di chiesa e di lettere. Per l'autore, il toponimo Bacchiglione deriverebbe da Bacchileum: piccolo bacco. In questa terra dai profumi intensi ecco la meraviglia delle ciliegie di **Marostica** prezioso frutto dal marchio I.G.P.

Unica e scenografica città murata, ospita la partita a scacchi con personaggi viventi più celebre al mondo.

Il nostro percorso si chiude trionfalmente nella sfavillante **Bassano del Grappa** presso il palladiano Ponte degli Alpini, (durante la grande guerra passarono le truppe per sostenere la difesa dell'Altopiano dei Sette Comuni).

Proprio qui, all'ingresso del ponte, nasce nel 1779 la più antica distilleria d'Italia che porterà, come un fiume in piena, l'acquavite di vinaccia in tutto il mondo.

Lo scrittore Piovene ha scritto che la collina toscana è rigorosa e ascetica, quella veneta, languida e fantasiosa: è così che certifica questa realtà incomparabile:

"Straordinaria e fortuita combinazione naturale che non si riproduce altrove".

Guido Piovene

of grapes loved by wasps because they are so rich in sugar and therefore hence the name. The legendary Torcolato is made from this nectar: "Precious wine ... excellent holy wine ... sweetest Easter ...". This is how Aureliano Acanti (anagram of Valeriano Canati), man of the church and letters, described it in 1754. For the author the place name of Bacchiglione derives from Bacchileum: small Bacchus. In this same land we find the intense perfumes and wonderful Marostica cherries a very precious fruit that has received PGI - protected geographic indication - marking. This unique and scenographic walled town also hosts the most famous living chess game in the world. Our journey ends triumphantly in the radiant Bassano del Grappa near the Alpine Bridge designed by Palladio (during the First World War the troops crossed the bridge to defend the Seven Communes Plateau). In 1770, here at the entrance to the bridge, the oldest distillery in Italy was founded which like a rushing river, carried wine distillates throughout the world. The author Piovene wrote that Tuscany hills are rugged and ascetic, while the Veneto ones are languid and imaginative; thus he certifies this incomparable land:

"An extraordinary and fortunate natural combination that cannot be found elsewhere".

Guido Piovene

Guido Piovene

Guido Piovene

Guido Piovene

Guido Piovene

Guido Piovene



Bassa del Grappa - Vicenza



La montagna della luce *The mountain of light*

"Sulle colline.. sono sparsi paeselli, castelli e casolari. La vista spazia fra lunghe file di alberi intorno ai quali si avviticchiano verso l'alto i tralci della vite, che poi ricadono in basso come ramoscelli aerei. Qui si può farsi un'idea dei veri festoni".
Goethe

Fedele reportage di viaggio, tratto da una guida illustre. Nel suo "Viaggio in Italia" Goethe descrive affascinato, il paesaggio tra Verona e Vicenza. Ancora una volta è il Veneto con le sue Prealpi a incantare gli scrittori d'ogni tempo.

Nella pedemontana veronese, esiste uno scenario memorabile e leggendario: il **Castello di Soave**, città medioevale ai piedi dei Monti Lessini.

Lessino è un toponimo che ha molte interpretazioni, potrebbe derivare dal latino *luxare* (disboscare e rendere liscia una zona per adattarla a pascolo), ma l'ipotesi più seducente è *Luxinum*: Montagna della luce. Una montagna nata dal mare, altopiano di boschi e pascoli dove fossili, unici al mondo, testimoniano l'origine di tanta bellezza.

Davvero un trionfo della luce e del colore: dall'alto del castello l'occhio si per-

"On the hills, sprinkled with villages, castles and farmhouses. The view ranges over long rows of trees with the vine shoots twisting high around them, to then fall towards the ground like airborne branches. Here you get a good idea of real festoons".
Goethe

True travel report from an illustrious guide. In his "Journey to Italy" Goethe described the landscape between Verona and Vicenza with great fascination.

*Once again the Veneto with the Pre-Alpine range had fascinated writers from all eras. There is memorable and legendary scenery in the Verona foothills: with the **Castle in Soave** a medieval town at the foot of the Lessini Mountains. Lessino is a name that has several interpretations, it could come from the Latin *luxare* (to deforest and flatten an area so it is suitable for pasture land), but the most attractive idea is *Luxinum*: Mountain of light. A mountain born from the sea, wooded plateaus and meadows where unique fossils testify the origins of all this beauty.*

A real triumph of light and colour: from the top of the castle the gaze wanders infinitely over vineyards embracing the hills,



Monti Lessini

de tra infinite distese di vigneti abbracciati alle colline, mentre i gruppi montuosi sovrastano la pianura striata di blu dal fiume Adige. Enigmatica Soave! Molti pensano che il borgo prenda il nome dal vino prezioso che D'Annunzio definì: "il vino della giovinezza e dell'amore", mentre la paternità spetterebbe ad una tribù barbarica proveniente dall'est Europa: gli Svevi. Dominare la pianura dallo sperone di roccia dove sorge Soave è davvero una sensazione straordinaria! Un viaggio nel tempo e nello spazio, dalla dominazione degli Scaligeri al lungo sodalizio con la Repubblica Serenissima. La cittadina è interamente abbracciata da mura merlate ghibelline, attorno al mastio, centro nevralgico della fortezza, ruotano i giri delle mura che raccolgono tre cortili di varie forme e livelli. L'ingresso è trionfale con il ponte levatoio e una torre poderosa dove campeggia una scultura di San Giorgio. Inizia per il visitatore un leggendario cammino attraverso epoche lontane, tra condottieri e soldati, sino ai vertiginosi cammini di ronda che portano al mastio lasciando senza fiato per la bellezza del panorama. Un tragitto guerresco fortunatamente in tempo di pace, impreziosito da affreschi trecenteschi e dipinti; da non perdere la piccola stanza con i ritratti di Cangrande della Scala e Dante Alighieri. Il più famoso esponente della dinastia scaligera, astuto politico e mecenate, fu amico e protettore del sommo poeta, ospitandolo a Verona e a Soave. Uscendo dal castello si arriva nel cuore del borgo: **Piazza Antenna**.

while the mountains overlook the plain run through by the blue River Adige. Enigmatic Soave! Many think the name comes from the precious wine that D'Annunzio called: "The wine of youth and love", while the true paternity belongs to the Svevi barbarian tribe from east Europe. It is an extraordinary sensation to dominate the plain from the jutting rock where Soave stands!

A journey into time and space, from the Della Scala domain to the long alliance with the Serenissima Republic.

The town is entirely enclosed by the Ghibelline battlemented walls and around the keep, the nerve centre of the fort, the walls encircle three courtyards of varying shape and height. There is a triumphal entrance with a drawbridge and an impressive tower with a sculpture of St George. Visitors begin the legendary walk into remote times among the leaders and their troops, up to the dizzying patrol walks that lead to the keep, with the breathtakingly beautiful panorama.

A warlike journey in peacetime, enhanced by the 14th century frescoes and paintings, and not to forget the small room with the portraits of Cangrande della Scala and Dante Alighieri.

The most famous member of the Della Scala dynasty, astute politician and patron, was a friend and protector of the great poet, who was his guest in Verona and Soave.

*As you leave the castle you enter the heart of the village: **Piazza Antenna**, which takes its name from the pennant where*

Castello di Soave - Verona



Prende il nome dal pennone sul quale sventolava il gonfalone di San Marco donato dalla Serenissima per ricambiare la lealtà durante la guerra contro la Lega di Cambrai. Il centro storico di Soave è incantevole, circondato da palazzi gotici che conservano ancora pezzi di affreschi bellissimi. Una sosta a **Palazzo Pullici**: è in questo edificio che il giorno di San Martino del 1832, giunge la famiglia Nievo. Ippolito trascorrerà un frammento della sua infanzia molto importante, influenzata dall'incanto medioevale del castello.

Una lapide lo ricorda: "A Soave imparò la parlata veneta ed ebbe i primi rudimenti dell'istruzione". Il celebre scrittore e patriota, partecipò alla spedizione dei Mille e ne fu abile cronista, scomparve tragicamente nel mar Tirreno in seguito all'affondamento del piroscafo Ercole. Non aveva ancora trent'anni. Una fine oscura, è la sera del 4 marzo 1861, il vapore si inabissa senza lasciare traccia, in prossimità del Golfo di Napoli con 80 persone a bordo. Ippolito Nievo viaggia con un carico di documenti preziosi, per questo ancora oggi la sua tragica fine suscita dubbi e grandi interrogativi. Lasciamo storie e segreti importanti per rivedere il cielo del paesaggio veneto, assoluto capolavoro di natura e arte come la pedemontana veronese, colline infinite, aristocratiche valli punteggiate da borghi rurali, pievi romaniche, ville padronali immerse nel profumo dei vigneti. Questa è soprattutto una terra di eccellenze gastronomiche. Punta di diamante della tradizione casearia montana è un formaggio che viene proprio dai fertili pascoli della Lessinia: il **Monte Veronese D.O.P.**, tra i più importanti formaggi veneti. Origini antichissime, risale al medioevo, considerato un tempo pregiata merce di scambio. Monte deriva probabilmente dalla tecnica di produzione di un tempo (il latte cagliato da più mungiture). Furono i Cimbri, popolo di origini bavaresi, a perfezionare le tecniche di lavorazione.

*the banner of St Mark used to fly, given to the town by the Serenissima as thanks for the loyalty they showed during the war against the Cambrai League. The historic centre of Soave is really charming, surrounded by gothic palazzos with their beautiful frescoes. Visit **Palazzo Pullici** where the Nievo family arrived on St Martin's day in 1832. Ippolito passed an important part of his childhood there, and was influenced by the medieval charm of the castle.*

A memorial stone recalls: "In Soave he learned the Veneto language and gained his first rudimental education".

The famous writer and patriot took part in the Mille expedition and was a very able reporter, but died tragically in the Tyrrhenian Sea when the steamship Ercole sunk, he was not yet thirty years old.

It was a very tragic end on the 4th March 1861, when the steamship disappeared into the sea near the Gulf of Naples with 80 people on board, leaving no trace. Ippolito Nievo was travelling with some precious documents and still today his tragic end gives rise to serious doubt and questions.

*Let us leave behind history and important secrets for a while and enjoy the sky over the Veneto landscape a real masterpiece of nature and art, like the sweeping Verona foothills, and the aristocratic valleys with the country villages, Romanic churches and noble villas surrounded by the perfume of the vines. Above all this is a land of excellent wine and food. The highlight of mountain dairy production is a cheese born on the fertile pastures of Lessinia: **Monte Veronese P.D.O.**, one of the leading cheese from the Veneto. A very ancient cheese that dates back to the Middle Ages and which used to be a valuable trading product. Monte probably derives from the ancient production methods (curded milk from a number of milkings) and the processing methods were perfected by the Cimbrian people, who were originally from Bavaria.*

Niente di più artistico che abbinare a questi capolavori della tavola, vini altrettanto blasonati. Impossibile citarli tutti, ma sollecita la nostra fantasia il Recioto di Soave forse per le annotazioni meravigliose fatte da Cassiodoro, colto ministro del Re Teodorico, ecco come definisce questo vino color giallo brillante dal bouquet vellutato: "bella bianchezza e chiara purità tanto che sembrava nato da gigli". Dal soave candore, al calore del rosso porpora. E' questa la sfumatura preferita da Hemingway, quella dell'Amarone della Valpolicella. Dal sapore intenso e speziato, era il suo vino da meditazione prediletto. Durante il soggiorno in Veneto nel 1949, pare si ritirasse a scrivere nella sua stanza abbastanza presto alla sera, ma con 6 bottiglie di Amarone! Anche il paesaggio della Valpolicella crea una certa ebbrezza, una specie di immenso giardino solcato da torrenti che scendono dai monti Lessini e defluiscono nell'Adige, lo scenario è piaciuto molto ad Angelina Jolie, affascinata da una villa stile palladiano, durante le riprese del film "The Tourist". Ma sarebbe imperdonabile terminare il viaggio con questo film, meglio citare la più sfarzosa opera di Mantegna: la "Camera degli Sposi" al Palazzo Ducale di Mantova. Nella scena dell'Incontro è raffigurato un magnifico arco roccioso: il **Ponte di Veja**, una formazione carsica della Lessinia alta 50 metri, è il ponte naturale più grande d'Europa. Il brivido e la vertigine per tanta bellezza sono garantiti, sia dal vivo, che nella camera degli sposi!



Ponte di Veja - Sant'Anna d'Alfaedo - Verona

What is more artistic than to serve equally noble wines with these culinary masterpieces? We cannot mention them all here, but we are most attracted by Recioto di Soave, perhaps for the wonderful comments made by Cassiodoro, an educated minister of King Theodor who said of this bright yellow wine with its velvety bouquet: "beautifully white and transparent purity it seems born from the lilies". From soave candour to deep red warmth. Red was Hemingway's favourite colour, and Amarone della Valpolicella with its intense and spicy flavour was his preferred meditation wine. During his stay in the Veneto in 1949 he seemingly retired to his room early in the evening to write, but took 6 bottles of Amarone with him! The Valpolicella landscape is quite inebriating, like an enormous garden run through by streams flowing down from the Lessini Mountains into the River Adige, and Angelina Jolie thoroughly enjoyed the scenery and was fascinated by the Palladio style villa during the filming of "The Tourist". However, it would be unforgivable if we ended our journey with this film, better to mention the more magnificent work by Mantegna: the "Newlyweds' room" in Palazzo Ducale in Mantua. In the scene of the Encounter a magnificent rocky arch is depicted the "Veja Bridge" a 50 meter high karst formation in Lessinia and the largest natural bridge in Europe.

The thrill and dizziness for so much beauty are ensured, both live and in the newlyweds' room!



Monti Lessini



Le colline incantate *Enchanted hills*

*Le cime luminose, emergenti,
sembrano fatte d'aria, discese dal cielo.
Io stesso architetto il mio paesaggio
con il mio calmo, vigilante respiro.
O colline! Orizzonti!
Guido Piovene*

*The bright emerging peaks seem to be made of air,
descended from the sky.
I, an architect, my landscape
with my calm, watchful breath.
Oh hills! Horizons!
Guido Piovene*

"Oggi ho visitato una splendida villa detta la Rotonda. Forse mai l'arte architettonica ha raggiunto un tal grado di magnificenza. La varia impressione, che questa mole suscita allo sguardo del viandante assieme a tutte le sue colonne sporgenti, è veramente straordinaria".

Reportage illustre, porta la firma di Goethe, ma non è il solo estimatore del capolavoro palladiano, lo scrittore vicentino Guido Piovene ci regala emozioni altrettanto vigorose: "Se mi pongo nella sala del centro e, spalancate le porte che danno alle logge, vedo per ogni lato entrar la campagna, non sono più in una villa di pietra, ma in un carro che va sui campi toccandoli appena. In una casa come questa si dimentica tutto".

Andiamo allora a dimenticare il mondo attraversando il prodigioso paesaggio dei **Colli Berici**, colline incantate che sorgono isolate dalla pianura di origine vulcanica, nascono dal mare profondo da acque calde e limpide, pensate a strati rocciosi che si innalzano per centinaia di metri.

Leggendaria la Pietra Berica, lavorata da millenni, utilizzata ad esempio per l'arena di Padova e in parte per quella di Verona. Molto semplice il percorso per raggiungere **Villa Almerico Capra** detta "**La Rotonda**".

Lasciamo Vicenza e attraverso la campagna a metà salita di Monte Berico raggiungiamo prima un tesoro affrescato

"Today I visited a lovely villa called the Rotonda. Perhaps the art of architecture had never achieved such magnificence before. The impression given by this volume to the gaze of the passer-by, with all its jutting columns, is really extraordinary".

Illustrious reportage by Goethe, but he was not the only lover of Palladio's masterpiece, the writer Guido Piovene from Vicenza was equally expressive: "If I stand in the centre hall and open the doors onto the loggias, I can see the countryside enter on all sides, and I am no longer in a stone villa but in a wagon travelling the fields but barely touching them. One forgets everything in a house like this".

So let us forget the world and travel the lovely countryside of the enchanted **Berici Hills**, which rise isolated from the volcanic plain, born from the deep sea of hot and clear waters, laid in rocky layers standing hundreds of meters high.

Berica stone is legendary and has been worked for thousands of years, and was used to build the Padua Arena and partly the Verona Arena as well.

There is a simple itinerary to reach **Villa Almerico Capra** also called "**La Rotonda**".

Let us leave Vicenza and cross the countryside halfway up Mount Berico to reach the frescoed treasure by Tiepolo: **Villa Valmarana "ai Nani"** (the legend holds that the noble Valmarana, to reassure his daughter, surrounded her with



Villa Almerico Capra detta La Rotonda



Villa Valmarana "ai Nani"

dai Tiepolo: **Villa Valmarana "ai Nani"** (si favoleggia che il nobile Valmarana per assicurare la figlia, la circondò di servitù con bassa statura e statue da giardino a forma di nani). Sopra un'altura, circondata da siepi e campi coloratissimi, ci aspetta la Rotonda.

È uno degli ultimi capolavori di Palladio, (dopo la sua scomparsa, Vincenzo Scamozzi realizzerà il caratteristico tetto a cupola rotonda).

L'edificio viene commissionato dal cardinale Paolo Almerico nel 1570. L'ispirazione classica guida il grande architetto, più che una villa di campagna, diviene luogo di rappresentanza, rifugio aristocratico, icona di bellezza: volta a cupola, sala centrale circolare, 4 facciate identiche con pronai e scalinate, colonne ioniche. Indubbiamente una visione sensazionale, è lo stesso Palladio ad enunciarlo nei suoi libri "...sopra un monticello di ascesa facilissima, et è da una parte bagnato dal Bacchiglione fiume navigabile, e dall'altra è circondato da altri amenissimi colli, che rendono l'aspetto di un molto grande Teatro".

Descrive anche l'abbondanza di frutta e di buonissime viti; la cultura della vite ha una genesi antichissima tra queste colline calcaree, un terreno che produce gusti e sapori unici come il vino Colli Berici Barbarano color rosso rubino dal profumo intenso e il gusto fruttato e floreale.

short servants and dwarf sized statues in the garden).

The Rotonda stands on a rise, surrounded by hedges and coloured fields, and is one of Palladio's masterpieces (after Palladio died Vincenzo Scamozzi made the characteristic round domed roof).

The building was commissioned by Cardinal Paolo Almerico in 1570.

The great architect was guided by classic inspiration and rather than a country villa it became a place of prestige, an aristocratic refuge and icon of beauty: the domed vault, circular centre hall, four identical façades with pronaos and steps, ionic columns.

A truly sensational vision and Palladio himself announced it in his books "...on top of an easy to climb hill, on one side bathed by the navigable River Bacchiglione and on the other surrounded by equally gentle hills, it gives the impression of a very grand theatre".

He also describes the abundance of fruit and excellent vines. In fact vine growing has very ancient traditions in these calcareous hills, which produce unique flavours like Colli Berici Barbarano wine, with a ruby red colour, intense bouquet and fruity and floral flavour.

As we continue along our itinerary, our gaze is lost over the nearby rises with similar geological origins: the Euganean Hills.

Proseguendo nell'itinerario, lo sguardo si perde su alture vicine che condividono simili vicende geologiche: i **Colli Euganei**. La caratteristica forma a cono allude a "preistoriche eruzioni" scrive Buzzati che li definì: "oltremodo puri e misteriosi".

Un paesaggio di seducente bellezza, disegnato da borghi e castelli medioevali, chiesette e sontuose dimore patrie. Amato da Petrarca, Foscolo, Goethe, Byron. Tra i colli di Este soggiornarono il poeta Shelley con la moglie Mary autrice di "Frankenstein" (quando lo scrisse aveva solo 19 anni).

Absolutamente da visitare lo splendido borgo medioevale di **Este**, città fortificata, il suo castello con le splendide merlature è una costruzione poderosa circondata da una grande muraglia, il mastio sul colle domina l'abitato.

Colli Euganei misteriosi e miracolosi, una scenario ambientale con località termali tra le più famose d'Europa.

Abano Terme, Montegrotto Terme, luoghi blasonati da un turismo molto attento alla qualità. Sul piccolo colle del Montirone le acque sgorgavano spontaneamente a 80° C. "Dovunque l'acqua scava caverne, l'acqua che sgorga dal fuoco.. qui c'è l'umida e infiammata regione di vulcano" questo il racconto del poeta Claudio Claudiano.

Their distinctive cone shape refers to "prehistoric eruptions" as Buzzati wrote, describing them as "extremely pure and mysterious".

A landscape of seductive beauty, designed by medieval hamlets and castles, churches and sumptuous noble homes.

Loved by Petrarca, Foscolo, Goethe and Byron, and the poet Shelly and his wife Mary, author of "Frankenstein" (which she wrote when she was just 19 years old) also stayed on the Este hills.

*The medieval village of **Este** deserves to be visited, a fortified town and the castle with its splendid battlements is a very impressive construction surrounded by a large wall and standing on the hill to dominate the town.*

*Mysterious and miraculous Euganean Hills, an natural environment with some of the most famous spa centres in Europe: **Abano Terme, Montegrotto Terme**, highly appreciated locations loved by extremely discerning tourists.*

On the small Montirone hill waters sprung forth at 80°C "Everywhere the water digs out the caves, water that springs from fire. Here is the damp and inflamed region of the volcano" the poet Claudio Claudiano wrote.

From the smoking fields the shoots grew also, a fortunate combination of minerals

Dai prati fumanti però nascono i germogli, una fortunata combinazione di minerali e microelementi diventa luogo ideale per la coltivazione della vite.

Eccellenti vini D.O.C dal Rosso dei Colli Euganei, al Cabernet Sauvignon, dal Serprino, al Pinot Bianco, al Moscato Fior D'Arancio.

In queste floride pianure, ricche di pascoli e foraggi per le bovine, troviamo i due "giganti" della produzione casearia regionale, poiché come pezzatura media superano i 30 kg: Il Grana Padano D.O.P. e il Provolone Valpadana D.O.P. Il primo, re dei formaggi nazionali, duro e gustoso, stagionato a lungo e dalla tipica consistenza a "grana" ha origine millenaria e cistercense ed è diffuso in tutta la pianura Padana, dove il latte vaccino abbondava più che da altre parti. Il secondo, è un formaggio semiduro a pasta filata, anch'esso ottenuto da latte vaccino.

Cultura antica che nasce con l'unità d'Italia, quando alcuni imprenditori del Sud si spostano nella fertile e ricca di latte Valle Padana. Da questa unione nasce un prodotto davvero eccellente, dal sapore intrigante: delicato e dolce oppure piccante e deciso che ancora oggi garantisce gli antichi processi produttivi. Ora facciamo un tuffo nel millesecento, tra boschi di castagni, olivi, mandorli, vigneti.

and micro-elements to become ideal for cultivating vines.

Excellent D.O.C. wines from the Euganean Hills Red, to Cabernet Sauvignon, Serprino, Pinot Bianco, Moscato Fior D'Arancio.

In these prosperous plains, rich in pastures and fodder for the cows, are the two "giants" of the regional dairy production, with the average size exceeding 30 kg: Grana Padano POD and Provolone Valpadana POD. The first is the king of the national cheeses, hard and tasty, seasoned long and typical consistency in "grain" and Cistercian back a thousand years and has spread across the Po Valley, where cow's milk is more abundant than elsewhere.

The second is a semi-hard cheese made of spun paste, which is also made from cow's milk.

An ancient culture that was born with the unity of Italy, when some entrepreneurs from the south moved to the fertile Padana Valley, rich in dairy cattle.

An excellent product was born from this union, with an intriguing flavour: delicate and sweet or spicy and strong, which is still guaranteed by the ancient production processes.

Now we travel back to the year 1300, among chestnut woods, olive groves,

Monselice - Padova



Colli Euganei



E' una fotografia di **Arquà Petrarca** ai tempi del grande poeta.

Perla dei colli Euganei, può fregiarsi di appartenere al club dei **Borghi più belli d'Italia**.

Luogo antichissimo, aggiunge fama alla sua bellezza dopo che Francesco Petrarca decide di trascorrere gli ultimi anni della sua vita nella bella casa che accoglie turisti da tutto il mondo.

Lui stesso sovrintende ai lavori di restauro dell'edificio, cura l'orto e il giardino piantando l'alloro, la vite, piante aromatiche. Pare abbia conosciuto il paese durante un soggiorno di cure ad Abano.

Anche lui gioirebbe per l'iniziativa di istituire un parco letterario tra queste colline,

*almond trees and vineyards. This is a photograph of **Arquà Petrarca** at the time of the great poet and a jewel of the Euganean Hills, it can proudly boast belonging to the club of the **Most beautiful villages in Italy**.*

Very ancient, it added fame to its beauty when Francesco Petrarca decided to pass the last years of his life there in his lovely house, which is now visited by tourists from around the world.

He personally supervised the building restoration work and looked after the garden, planting bay, vines and herbs.

He seemingly discovered the village when he was taking the waters at Abano. We are certain he would be delighted with the initiative to establish a literary park among these

l'intento è di contrassegnare dei percorsi fra i colli Euganei con delle targhe, una raccolta di poetiche sensazioni vissute nei misteriosi colli Euganei dai grandi autori.

Sfolgoranti e universali i versi di Zanzotto: *"I vostri intimi fuochi e l'acque folli di fervori e di geli avviso, o colli in sì gran parte specchi a me conformi."*

Lasciamo tali meraviglie per rinfrescarci alla fontana di Arquà tanto cara al Petrarca, per leggere il distico in latino inciso sull'arco frontale in pietra di Nanto, lo consigliamo a tutti i viandanti che amano la poesia: *"Un nume abita in questa fonte, o straniero: venera quest'acqua, bevendo la quale il Petrarca poté cantare versi divini"*.

hills, with the intention of marking the itineraries with plaques quoting the poetic sensations experienced by the great authors as they visited the mysterious Euganean Hills. Radiant and universal are the verses of Zanzotto: "Your intimate fires and waters full of fervour and ice I state, oh hills, a great part reflect who I am".

Let us turn our backs on these wonders to cool off in the Arquà fountain, loved by Petrarca, and read the Latin couplet engraved on the Nanto stone front arch, which we recommend to all travelers who love poetry: "A deity lives in this fountain, oh stranger: venerate this water, upon drinking it Petrarca was able to sing his divine verses".

Abbazia di Praglia - Teolo - Padova





INDICE AZIENDE PARTECIPANTI AL CONCORSO
INDEX COMPANIES PARTICIPANTS IN THE COMPETITION

Agricansiglio soc. agr. coop. - Viale dell'Industria 37- 31010 Fregona (TV)
Tel. 0438.585324 - Fax 0438.916189 - info@agricansiglio.it - www.agricansiglio.it

Andreatta Omar az. agr. - Malga Gasparini - Via Campo de Roa 4 - 36020 Solagna (VI) - Tel. 320.9107277

Andreatta Quinto ss soc. agr. - Malga Coston da Quinto - Via Cadorna 24° Km - 31010 Paderno del Grappa (TV)
Tel. 349.4618625

Bordignon Ysabel - Malga Coi Veci - Via Gherla 44 - 31017 Crespano del Grappa (TV)
Tel. 333.7718754

Brazzale spa - Via Pasubio 2 - 36010 Zanè (VI)
Tel. 0445.313900 - Fax 0445.313991 - info@brazzale.com - www.brazzale.com

"Busa dei Sbrase" az. agrituristica - Via Busa dei Sbrase 1, Loc. Serach - 32027 Taibon Agordino (BL)
Tel. 0437.640941 - Fax 0437.640936 - info@busadeisbrase.it - www.busadeisbrase.it

Ca' Bastian soc. agr. - Via dei Tuono 8 - 31044 Montebelluna (TV)
Tel. 338.6020546 - Fax 0423.609096 - cabastian@libero.it

Ca' Verde soc. coop. agr. 8 Marzo - Loc. Ca' Verde - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
Tel. 045.8415354 - Fax 045.8488934 - amministrazione@caverde.com - www.caverde.com

Caseificio Achille snc di Dalla Valentina Ezio & C. - Via Stander 1 - 37030 Velo Veronese (VR)
Tel. 045.7835549 - Fax 045.6517035 - info@caseificiodallavalentina.com - www.caseificiodallavalentina.com

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

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

Caseificio Finco Gianfranco - Via Lecche 42 - 36052 Enego (VI)
Tel. 0424.490149 - Fax 0424.493049 - casfinco gianfranco@libero.it

Caseificio Gaion Giovanni snc di Daniele e Roberto Gaion - B.go Cattanei 18 - 31048 San Biagio di Callalta (TV)
Tel. 0422.897928 - Fax 0422.897928 - info@caseificiogaion.it - www.caseificiogaion.it

Caseificio Ghidetti srl - Via A. Vivaldi 201 - 37050 Isola Rizza (VR)
Tel. 045.7135072 - Fax 045.7139024 - riccardo@caseificioghidetti.it

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

Caseificio Lia snc - Via Liette 5/A - 31010 Ormelle (TV)
Tel. 0422.745242 - Fax 0422.745242 - caseificiolia@libero.it - www.caseificiolia.it

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

Caseificio Menegazzi sas di Menegazzi Roberto & C. - 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 - amministrazione@caseificiomontegrappa.com - www.caseificiomontegrappa.com

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

Caseificio San Girolamo srl - Via Gorizia 7 - Rosegaferro - 37060 Villafranca di Verona (VR)
Tel. 045.7900472 - Fax 045.7900472 - caseificio_sgirolamo@libero.it - www.caseificiosangirolamo.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 Casona di Pozzoleone - Via Casona 13 - 36050 Pozzoleone (VI)
Tel. 0444.462391 - Fax 0444.462391 - caseificiocasona@virgilio.it

Caseificio Sociale Ponte di Barbarano soc. agr. coop. - Via Capitello 2 - 36021 Barbarano Vicentino (VI)
Tel. 0444.795306 - Fax 0444.795326 - info@caseificio barbarano.it - www.caseificio barbarano.it

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

Ceccato ss di Panizzon Afra - Malga Mure - Via G. Ceccato 16 - 31017 Crespano del Grappa (TV)
Tel. 340.926985

Centro Veneto Formaggi srl - Via Lerina 7/A - 31034 Cavaso del Tomba (TV)
Tel. 0423.543198 - Fax 0423.562541 - commerciale@venetoformaggi.it - www.fruttiditerritorio.it

Fattoria Kornigian di Marta Zampieri az. agr. - Località Coringian 16 - 32012 Forno di Zoldo (BL)
marta.zampieri@pec.it

Fattoria La Dolza di Curto Giancarlo - Via La Dolza 5 - Valmareno - 31051 Follina (TV)
Tel. 0438.975550 - Fax 0438.975550 - giancarlo.curto@libero.it

Fedriigo Manzato dei F.lli Manzato ss soc. agr. - Via Bonetto 16 - loc. Campobernardo - 31040 Salgareda (TV)
Tel. 0422.804941 - Fax 0422.804941 - fedriigo.manzato@libero.it

Fogal ss soc. agr. - Via Viazza 51 - 31020 San Zenone degli Ezzelini (TV)
Tel. 349.1583779 - Fax 0423.968368 - elisa.fogal@gmail.com

Formaggi Dalle Nogare di Dalle Nogare Pietro e Figli - Largo Parolini 21/22 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424.228474 - formaggi-dallenogare@libero.it

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

Frigimelica Carlo az. agr. - Via Malga Framont - 32021 Agordo (BL)
Tel. 0437.294435 - Fax 0437.294435 - az.agr.frigimelica.carlo@gmail.com

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

Il Caseificio di Roncade srl - Via Pantiera 5 - 31056 Roncade (TV)
Tel. 0422.707016 - Fax 0422.708872 - info@caseificiobettiol.it - www.caseificiobettiol.it

La Capreria soc. agr. - Via Carbonare 51 - 36047 Montegalda (VI)
Tel. 0444.634125 - Fax 0444.634125 - info@lacapreria.com - www.lacapreria.it

La Casara Roncolato Romano srl - Via Nuova 1/3 - 37030 Roncà (VR)
Tel. 045.7460052 - Fax 045.6545051 - info@lacasara.it - www.lacasara.it

La Casearia Carpenedo srl - Via Santandra' 17 - 3150 Povegliano (TV)
Tel. 0422.872178 - Fax 0422.872210 - commerciale@lacasearia.com - www.lacasearia.com

La Cooperativa Agricola Veneta Due soc. coop. - Via del Lavoro Nord 371 - 35040 Urbana (PD)
Tel. 0429.82324 - Fax 0429.805119 - lacoopagrveneta@libero.it

La Schirata az. agr. - Via Riva Us 12 - 32020 Limana (BL)
Tel. 0437.970045 - catova64@yahoo.it

Lattebusche sca - Via Nazionale 59 - 32032 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 - latter30@latteriadifrontin.191.it

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 Soligo - Via I° Settembre 32 - 31020 Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438.985153 - Fax 0438.980322 - info@latteriasoligo.it - www.latteriasoligo.it

Latteria di Summaga sca - Via San Benedetto 7 - Summaga - 30026 Portogruaro (VE)
Tel. 0421.205197 - Fax 0421.702336 - 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@caseificio-moro.com

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

Latteria Sociale "Sant'Antonio" di Villaverla - Via S. Antonio 22 - 36030 Villaverla (VI)
Tel. 0445.855096 - Fax 0445.855096 - latteriasantantonio@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 di Tarzo e Revine Lago - Via Colmaggiore 51 - 31020 Tarzo (TV)
Tel. 0438.586235 - Fax 0438.586235 - latteriatarzo@libero.it

Latterie Venete spa - Via Bassanese 2 - 31050 Veduggio (TV)
Tel. 0423.7023 - Fax 0423.401019 - info@latterievenete.com

Latterie Vicentine soc. coop. - Via San Benedetto 19 - 36050 Bressanvido (VI)
Tel. 0445.511168 - Fax 0445.510480 - info@latterievicentine.it - www.latterievicentine.it

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

Lovagricola sas di Lovato Filippo & C. - Via Galli 35/A - Biancade - 31056 Roncade (TV)
Tel. 0422.848584 - Fax 0422.849686 - info@lovagricola.it - www.lovagricola.it

Malga Col Toront di Tormen Renzo - Località Col Toront - 32100 Belluno (BL)
Tel. 330.394177 - Fax 0437.925287

Malga Faggioli 1140 - Contrada Faggioli - 37020 Erbezzo (VR)
Tel. 347.4169709 - malgafaggioli@gmail.com - www.malgafaggioli.it

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

Miola Giacomo - Via Parech 120/A - 32021 Agordo (BL)
Tel. 347.5710789 - Fax 0437.63836 - giacomo@framontitalia.com

Monteverde sas soc. sgr. - Via Mezzociel 9 - 31020 San Zenone degli Ezzelini (TV)
Tel. 338.1818991 - Fax 0423.567959

Muncio sas az. agr. - Via Colli 1 - 31010 Fonte (TV)
Tel. 0423.946001 - Fax 0423.948659 - az.ag.muncio@tiscali.it

Pandolfo Stefano az. agr. - Via Farnea 29 - 3101 Monfumo (TV)
Tel. 0423.545247 - Fax 0423.545247 - stefano_pandolfo@libero.it

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

Pontevecchio ss az. agr. - Via Montegrappa 53 - 31020 Vidor (TV)
Tel. 0423.981358 - Fax 0423.981358 - azagricola@pontevecchio.tv.it - www.pontevecchio.tv.it

San Giorgio snc - Malga Meda - Via Sorriva 311 - 32030 Sovramonte (BL)
Tel. 335.6690604

San Romendio di Zambova' Jana az. agr. - Loc. Muiach 22 - 32030 San Gregorio nelle Alpi (BL)
Tel. 347.5710789 - Fax 0437.63836

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

Tre Comuni az. agr. Di Minato Eros - Via Dei Tre Comuni 2/A - 31036 Istrana (TV)
Tel. 0422.832133 - Fax 0422.443674 - info@trecomuni.it - www.trecomuni.it

Tormen Giannino - Malga Montegal - Malga Montegal - Valmorel - 32020 Limana (BL)
Tel. 333.4890089

Venturin ss soc. agr. - Via Risorgimento 6 - 31027 Spresiano (TV)
Tel. 0422.880789 - Fax 0422-880789 - azagrventurin@tiscali.it

Zurna Fiorenzo & C. soc. agr. - Via Vegra di Sopra 10 - 36050 Pozzoleone (VI)
Tel. 0444.462164

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 - Email: info@aprolav.it

COORDINAMENTO EDITORIALE / *EDITORIAL COORDINATION*
Desideria Scilla

PROGETTO GRAFICO / *GRAPHIC PROJECT*
Lineart

CASEUS VENETI 2013

FOTOGRAFIE / *PHOTOGRAPHS*
Immagini della manifestazione: Pier Giorgio Torresan
Foto dei formaggi in concorso: Studio 33

Archivio Caseus Veneti - Archivio A.PRO.LA.V. - Desideria Scilla - Andrea Lelio - Lineart
Archivio Consorzi di tutela, Associazioni e Regione Veneto

Un particolare ringraziamento a:
Credito Trevigiano, Fondazione Villa Emo, Antico Brolo srl
per la messa a disposizione della location

STAMPA / *PRINTING*
Tipografia Sile

FINITO DI STAMPARE / *FINISHED PRINTING*
Maggio / *May 2014*

PUBBLICAZIONE GRATUITA / *FREE PUBLICATION*