

Antonio Carpenedo porta avanti un'antica tradizione che, grazie a una complessa attività di affinamento, sposa formaggi e cocktail

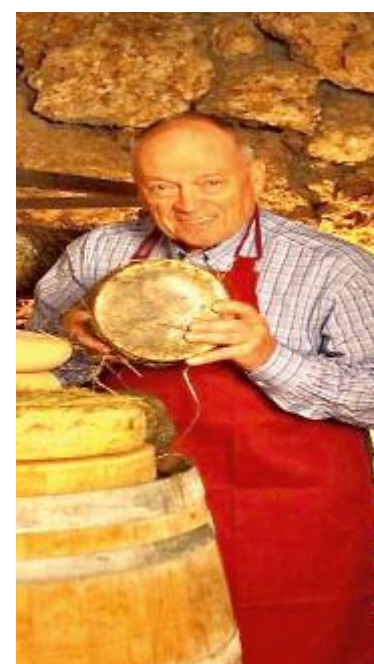
Matteo Donelli
TREVISO

L FORMAGGIO italiano al centro dell'esplorazione sensoriale grazie a una complessa attività di affinamento. Fino ad arrivare a 'matrimoni' tra formaggi e cocktail oltre i confini delle più estreme fantasie sensoriali capaci di richiamare l'attenzione del raffinato mondo della cucina internazionale d'élite. Fiore all'occhiello di anni e anni di ricerca e sperimentazione è BluGins, formaggio affinato al Gin riconosciuto dagli specialisti e amatori del mondo della ristorazione una vera rivoluzione. Il percorso per arrivare a tali risultati, ha origini molto antiche. Terre del Piave provincia di Treviso, Caseria Carpenedo. Azienda storica della zona dalle radici profonde.

LA STORIA dell'azienda ha inizio nei primi del 1900 quando Ernesto Carpenedo, padre di Antonio iniziò come 'casoin' (in dialetto veneto significa negozio di alimentari). A quel tempo nel negozio di alimentari della città di Preganziol si trovava ogni genere di alimento come farine, formaggi, pane, tutti prodotti dai sapori genuini e di qualità. Antonio Carpenedo che fin da bambino aiutava il padre in bottega, è cresciuto in questo ambiente ereditando una passione che pare sia nel Dna della famiglia Carpenedo: infatti, a seguito di una minuziosa ricerca è stato rinvenuto un documento scritto, dove un certo Domenico Carpenedo nel 1858 consegnava ad un convento di monache dei «formai inscartosai de creta e foime» (formaggi avvolti nella creta e foglie).

CENTO anni dopo Carpenedo è ancora sulla cresta dell'onda grazie al suo laboratorio di sperimentazione di fama internazionale. La grande avventura di Antonio

Formaggi e cocktail vanno a nozze Le specialità casearie di Carpenedo conquistano gli chef internazionali



Carpenedo come affinatore inizia nel 1976, quando riscopre un'antica tradizione conservata dai contadini della zona del Piave: quella di mettere il formaggio sotto le vinacce durante la vendemmia. Questa tradizione ha origine nei giorni di conflitto della prima guerra mondiale, quando i contadini, per preservare le forme di formaggio dalle razzie dei belligeranti ebbero l'idea di nasconderele sotto le vinacce in fermentazione. In quell'anno Antonio comincia a sperimentare i primi affinamenti del formaggio Ubriaco, il primo importante marchio registrato della famiglia Carpenedo.

FU QUINDI il primo ad immettere nel mercato queste ormai famose specialità casearie. I figli Ernesto e Alessandro subentrati recentemente nella gestione dell'azienda

ANTICA TRADIZIONE CONTADINA

A sinistra
BluGins,
il formaggio
affinato
al Gin.
A destra
Antonio
Carpenedo

da iniziano, anche loro, come da Dna familiare, a dar voce alla loro forte creatività: dall'utilizzo delle vinacce si è passati alla sperimentazione di nuovi ingredienti come fieno, foglie di noce, pepe, spezie, birra, distillati e molti altri che oggi compongono il vasto repertorio dei 'Formaggi di Cantina'.

È IL 2015 quando, in occasione dei festeggiamenti per i 50 anni di attività di Antonio Carpenedo, la famiglia pensa ad un'idea davvero originale. Abbinare il formaggio ai cocktails. Si perché la dimensione creativa non ha mai soste, e rappresenta il filo conduttore tra generazioni. Da questa idea, nasce la collaborazione con affermati bar tender del nord Italia. Comincia così una sperimentazione molto complessa che richiederà mol-

to tempo. La ricetta perfetta arriverà nel 2017. Nasce un intrigante formaggio erborinato da latte vaccino che sposa perfettamente uno dei distillati, tra i più amati nel mondo: il Gin. Da un abbinamento originale un nome altrettanto bizzarro 'Blugins' vestendo l'incarto con la trama del tessuto del famoso jeans. Le creazioni dei prodotti sono frutto di storie e racconti di vita: dal formaggio 'Vento d'Estate' affinato sotto fieno biologico di alta montagna e nato durante una gita sul Monte Grappa, al 'Blu '61', erborinato affinato con vino Raboso passito e cranberries.

LA CASEARIA Carpenedo oggi esporta in oltre 26 paesi al mondo con trend in continua crescita. Il 'Blu61' è stato il formaggio che segnato la svolta per la Caseria. Nato per celebrare i 50 anni di matrimonio di Antonio e la moglie Giuseppina (si sono sposati nel 1961 da cui il nome del formaggio). Un prodotto unico che ha conquistato Harrods a Londra e la business class di famose compagnie aeree di bandiera. Il famoso cantante John Legend ha apprezzato il formaggio proposto al Cipriani hotel di Venezia. Grazie anche a questa realtà tutta italiana il formaggio ha fatto molta strada da quando era semplicemente assimilabile ad una lavorazione di caglio, latte e sale. Sperimentazione e sempre più consapevolezza che il formaggio può essere considerato un vero bene edonistico capace di soddisfare le emozioni dei sensi. Questi prodotti sperimentali oggi sono offerti e ricercati dalla ristorazione top francese, patria mondiale del formaggio che riconosce l'eccellenza italiana nella Caseria Carpenedo.

Asahi si beve Carlton per 11 miliardi

ROMA

UNA MAXI-CESSIONE da 11 miliardi di dollari per il colosso delle birre Anheuser-Busch InBev che ha accettato di vendere la sua divisione australiana Carlton & United Breweries alla giapponese Asahi Group Holdings. Una decisione che consentirebbe al gruppo, che comprende anche marchi come Stella Artois, Corona e Budweiser, di ridurre il debito, ormai arrivato a oltre 100 miliardi di dollari, e rafforzare la sua posizione. A riferirlo è il Wall Street Journal che spiega che l'operazione dovrebbe essere finalizzata entro il

primo trimestre 2020. La scorsa settimana AB InBev aveva rimandato la decisione di quotarsi in Borsa in Asia, una operazione che sperava avrebbe portato a raccogliere circa 10 miliardi di dollari.

MA NEL CAMPO del luppolo e del malto, questa non rappresenta l'acquisizione più alta avvenuta. Nel 2016, infatti, Ab InBev aveva acquisito la britannica SabMiller al costo di 103 miliardi di dollari che aveva portato un effetto decisamente fruttifero, in quanto il 45% dell'intero comparto di bollicine alcoliche faceva così capo alla multinazionale belga.

