

CAPRA AL TRAMINER È IL FORMAGGIO AROMATIZZATO PIÙ BUONO D'ITALIA

15 Ottobre 2018

di **Redazione**



VENEZIA – Il formaggio aromatizzato più buono d'Italia si fa nel Trevigiano. Lo ha deciso la giuria dell'“Italian Cheese Award 2018” che ha assegnato alla Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto (Treviso) il primo premio al “Capra al traminer”.

Il concorso, giunto alla quarta edizione, si è svolto sabato scorso al Fico Eataly World di Bologna.

L'Italian Cheese Award è organizzato dal 2012 da "Guru del Gusto" con la collaborazione di **Alberto Marcomini**, ed è riservato ai migliori formaggi prodotti con 100% latte italiano.

Circa 1.500 i partecipanti, con 31 finalisti e 10 i "best cheese", uno per ogni categoria, più sei premi speciali.

Il Capra al traminer, creazione casearia della storica latteria, è entrato per la seconda volta, nella top ten dei migliori formaggi italiani conquistando la medaglia d'oro nella categoria "Aromatizzato".

Si tratta di un ubriacato prodotto con latte di capra dei pascoli del Veneto, affinato con l'uva traminer del Trentino Alto Adige, che offre aromi delicati e profumati.

"Sono molto orgogliosa di questo premio - ha detto la titolare **Emanuela Perenzin** - non solo perché il metodo dell'ubriacatura rappresenta una tradizione del nostro territorio, ma anche perché questo formaggio ha una storia molto bella da raccontare. Il Capra al traminer nasce perché un carissimo amico voleva fare un formaggio di capra per il figlio intollerante al latte di vacca; così abbiamo deciso di mettere insieme la sua uva e il nostro formaggio per creare un caprino che potesse consumare anche lui. Finalmente quest'anno siamo riusciti a averlo anche nella versione biologica".