

**“PERENZIN LATTERIA SRL”**

**Sede legale dell'impresa: via Cervano, 85 Bagnolo di San Pietro di Feletto (TV)**

**Indirizzo del luogo da VISITARE: via Cervano, 85 Bagnolo di San Pietro di Feletto (TV)**

**Recapiti telefono / mail: 043834874; 3489459488; per@perenzin.com**

**Nome referente: Emanuela Perenzin**

**Descrizione dell'impresa e della sua produzione**

Latteria Perenzin è una storica azienda casearia che da circa un ventennio si dedica alla valorizzazione delle eccezionali qualità organolettiche del latte di capra, della cui riscoperta è stata tra i pionieri. È per questo leader in Italia nella produzione di formaggi caprini da latte biologico. L'azienda si contraddistingue per la custodia dei saperi tradizionali di quattro generazioni di casari, unita alla costante innovazione nella produzione.

L'offerta si compone anche di una vastissima gamma di formaggi biologici e convenzionali di vacca e bufala veneta.

L'attenzione e dedizione alla qualità dei formaggi hanno inoltre portato l'azienda ad aprire l'originale Cheese Bar e Ristorante PER, Percorsi Enogastronomici di Ricerca. L'innovativa formula “tavola e bottega” accoglie i clienti in uno spazio moderno e stimolante, dove alla vendita dei formaggi e di una vasta selezione di specialità enogastronomiche, si abbina l'attività di ristorazione, degustazione e organizzazione di eventi culturali.

**Che cosa propone l'azienda al visitatore**

Si propone la visita dell'azienda con la spiegazione del processo produttivo. A questo si abbina il Cheese Bar e Ristorante PER con servizio di ristorazione, degustazioni, vendita diretta e eventi culturali.

Quattro / Cinque volte l'anno, l'azienda organizza inoltre corsi di base di produzione casearia con una durata di una settimana.

**Altri elementi di particolare interesse**

L'innovativo Cheese Bar e Ristorante PER, Percorsi Enogastronomici di Ricerca, ha ricevuto il premio “Horeca24 Innovazione dell'Anno 2012” del Gruppo 24 Ore e il premio “Stella” Guida Foodies 2013 di Gambero Rosso.

Il titolare Carlo Piccoli è riconosciuto come uno dei maggiori esperti di produzione artigianale di formaggi. È stato vincitore nella sezione Miglior Professionista del Formaggio del concorso Alma Caseus (Cibus 2012) ed è “maestro assaggiatore di formaggi” con diploma ONAF.

Inoltre, la passione per il proprio lavoro, la dedizione per la trasformazione del latte e la volontà di trasmettere un mestiere artigianale che sta scomparendo, ha portato l'azienda a fondare, insieme all'Associazione Famiglie Rurali, l'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia, un'associazione senza scopo di lucro volta a promuovere la valorizzazione dell'Arte Casearia attraverso corsi pratico-teorici aperti a tutti.

**Informazioni servizi per i visitatori**



Sezione Promozione Economica e Internazionalizzazione  
Palazzo Sceriman - Cannaregio 168 - 30121 VENEZIA

Programmazione e Attività Promozionali - Il Responsabile: dott. Ivan Zorretto tel. 041/279 2748 - [ivan.zorretto@regione.veneto.it](mailto:ivan.zorretto@regione.veneto.it)  
Valentina Colleselli: tel. 041/279 3112 - [valentina.colleselli@regione.veneto.it](mailto:valentina.colleselli@regione.veneto.it)  
Cecile Rousset: tel. 041/279 2754- [cecileanne.rousset@regione.veneto.it](mailto:cecileanne.rousset@regione.veneto.it)

Visite sia per individuali (senza appuntamento) sia per gruppi fino ad un massimo di 50 persone, quest'ultimi con obbligo di prenotazione.

Durata della visita : 1h30 con degustazione.

Giorni ed orari di apertura

Lunedì chiuso.

Visita dell'azienda con relativo processo produttivo: da martedì a venerdì dalle 8:00 alle 11:30

Store e Cheese Bar e Ristorante PER: aperto da martedì a domenica dalle 8:00 alle 19:00.

Sabato e domenica, non c'è lavorazione.

Lingue: inglese, francese, tedesco, spagnolo, russo.

Prezzo per gruppi: 10 € a persona per vino ed assaggio di 5 formaggi. 8 € senza vino.

### ***Come raggiungere il sito***

Dall'autostrada A27 Venezia-Belluno, uscita Conegliano Veneto; seguire le indicazioni per Conegliano; attraversare Conegliano e seguire in direzione nord le indicazioni per San Pietro di Feletto lungo la strada per Tarzo.

### ***Contatti per info e prenotazioni***

043834874; 3489459488; per@perenzin.com

