



Caseificio Roncade offerta produzione formaggi tipici - occasione vendita formaggio Pantierino

📍 Mappa



Il Caseificio Bettiol nasce nel 1934 come Latteria "Turnaria" per volontà del fondatore Giuseppe Bettiol. Fino agli anni Settanta conserva la tradizione degli allevatori della zona, che periodicamente ed a "Turno" utilizzano le strutture del Caseificio per trasformare una parte del proprio latte per il consumo personale. In seguito le nuove normative e le mutate esigenze di mercato inducono i fratelli Bettiol (Franco, Paolo, Renzo e Renato, che hanno proseguito e sviluppato l'iniziativa paterna) a dare al Caseificio l'attuale organizzazione. I prodotti del Caseificio sono tutti realizzati con tecniche artigianali, finalizzate a conservare profumi e sapori dell'antica arte casara; la ricotta (morbida, dura, affumicata e da grattugia), la casatella, il formaggio di latteria, la caciotta, il formaggio ubriaco, il mascarpone mantengono vivi i ricordi delle terre della Marca e di chi le ha vissute. Dal 1985 si è aggiunta la produzione di mozzarella di qualità, richiesta ed apprezzata da un numero sempre crescente di pizzerie della zona. Di recente sono apparsi alcuni prodotti innovativi, quali le caciotte al radicchio verdon, allo speck, all'erba cipollina, alle noci, alle castagne ed altro ancora, secondo la stagione, la Roncadella, le primizie di casatella insaporite con erbe di campo, e si sta proponendo all'interesse dei consumatori anche la ricotta fresca addolcita dai mirtili. È affascinante vedere all'opera i fratelli Bettiol durante la lavorazione e la trasformazione del Latte, quando le sapienti tradizioni del passato e la tecnologia del presente si fondono per dar vita ai loro Formaggi, ed è apprezzabile lo spontaneo rispetto con cui viene trattato il Latte, prodotto "vivo", munito ogni giorno e per il quale sono necessarie esperienza e sensibilità per poterne trarre i migliori risultati.

📄 Descrizione

Il Caseificio di Roncade segue le orme del nonno in tre nuove società nel 2011: una di produzione e due commerciali. L'attività produttiva è gestita oggi da Renzo, sua moglie Lina e i loro due figli Fabio e Pietro. Il Caseificio di Roncade è una di quelle storie di tradizione, passione ed esperienza, quel filo rosso che però lega a sé creatività e qualità. Tra i formaggi tradizionali troviamo uno dei migliori il Pantierino. Questo formaggio prende il nome dalla via nella quale viene prodotto: la Via Pantiera. Il suo metodo di lavorazione particolare è il risultato di anni di esperienza nella trasformazione di varie tipologie di formaggi. La crosta è protetta da una vernice alimentare che forma una pellicola sottile, per conservare al meglio morbidezza, sapori e aromi naturali.

📞 Contatti

IL CASEIFICIO DI RONCADE
Tel. 0422707016
<http://www.ilcaseificiodironcade.it>

Via Pantiera, 5, Roncade, 31056
Nessun orario indicato