



Il Caseificio di Roncade occasione burrata di panna e ricotta - offerta burratina Treviso

📍 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", muto 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. Presso il Caseificio di Roncade potrai gustare vari tipi di mozzarella tra cui la burrata di panna e ricotta e la burratina. La burrata è un formaggio fresco, di latte vaccino, a pasta filata e di forma rotondeggiante con aspetto esterno simile alla mozzarella a forma di sacca con la caratteristica chiusura apicale. Al suo interno la consistenza è invece molto più morbida e filamentosa.

📞 Contatti

IL CASEIFICIO DI RONCADE

Tel. 0422707016

<http://www.ilcaseificiodironcade.it>

Via Pantiera, 5, Roncade, 31056

Nessun orario indicato