

**RICONOSCIMENTI. Accademia della cucina**



Responsabili e staff del Pennar

# Asiago dei pascoli Premio Dino Villani al caseificio Pennar

«Rilevante qualità e tipicità locale»

Il caseificio Pennar vince il "Premio Dino Villani 2020", assegnato dall'Accademia Italiana della Cucina al produttore distintosi nella lavorazione artigianale di un "prodotto alimentare" di rilevante e specifica qualità organolettica, fatto con ingredienti nazionali tracciabili, di prima qualità e con una ben identificata tipicità locale. «Desidero esternarle - scrive il presidente Paolo Petroni - le espressioni di compiacimento del consiglio di presidenza e mie personali per questo meritato riconoscimento che premia il suo particolare impegno verso i tipici valori della produzione alimentare del Paese».

Il riconoscimento è stato ottenuto dal caseificio Pennar, su proposta del delegato competente per il territorio, per l'«Asiago dop d'allevato della fi-

liera pascolo GrunAlpe». Il formaggio deriva da latte di animali alimentati esclusivamente al pascolo, indicativamente dal 1 giugno al 30 settembre. Un formaggio quindi "di nicchia", a produzione limitata, attorno alle 1800 forme con stagionatura di 180 giorni, 200 forme di arlevetto con stagionatura di 90 giorni e 500 forme di pressato invecchiato 60 giorni.

L'Accademia italiana della Cucina, fondata nel 1953, dal 2003 è istituzione culturale della Repubblica Italiana e ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero.

Il Pennar è la quinta realtà vicentina, la seconda per il formaggio, che può fregiarsi del riconoscimento. ● G.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

