“L’ORO BIANCO” DI LATTERIA SOLIGO CELEBRA 13 ANNI DI DOP

written by Marco Salvaterra | 26 maggio 2021

“Lea” Casatella Trevigiana DOP tra i prodotti protagonisti dei festeggiamenti ufficiali

Treviso, 28, 29 e 30 maggio 2021

“Lea” Casatella Trevigiana DOP

La **Casatella Trevigiana il 2 giugno 2021 festeggia 13 anni di riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta** da parte della Comunità Europea. Un traguardo importante, che premia il lavoro e gli sforzi di quanti hanno creduto fermamente nel valore di un formaggio tipico della provincia di Treviso.

Fondamentale, in tal senso, l’apporto di **Latteria Soligo, tra le aziende promotrici, insieme ad A.Pro.La.V., del progetto avviato formalmente il 19 febbraio 2001.**

Oggi, ad oltre un decennio di distanza, l’impegno di Latteria Soligo si è rivelato vincente, così come l’aver identificato in **“Lea Casatella Trevigiana DOP”** il proprio prodotto di punta, in un mercato dove le scelte dei consumatori si vanno sempre più orientando verso formaggi freschi e piatti pronti a base di formaggi freschi.

Un contesto in cui il sigillo DOP si traduce in garanzia per il consumatore, certificando che tutta la filiera della Casatella Trevigiana è originaria della sola Provincia di Treviso.

Perché **la Casatella Trevigiana è un vero patrimonio gastronomico-culturale della tradizione trevigiana** e, ad oggi, è il **primo ed unico formaggio fresco a livello nazionale che può fregiarsi del marchio DOP**.

Nata nelle case di campagna, dal latte delle vacche allora quasi “domestiche”, era l’alimento ideale delle

numerose famiglie di un tempo, perché riusciva ad accontentare bimbi, anziani e chi tornava a casa dopo il faticoso lavoro nei campi. Un prodotto che fin da allora è nutrizionalmente ricco, bilanciato, semplice e gustoso e che oggi, grazie alla valorizzazione di chef e ristoratori, è anche ingrediente gourmet.

"Abbiamo sempre creduto che la Casatella Trevigiana meritasse la giusta valorizzazione – afferma **Lorenzo Brugnera, presidente di Latteria Soligo e del Consorzio Tutela** – *e il riconoscimento della DOP è stato solo un primo passo. Ora il nostro impegno, come Latteria Soligo, è raccontare la grande storia che sta dietro questo formaggio fresco, che piace a tutti e che racchiude la sapienza casearia delle nostre terre. Un prodotto "perfetto", che sta ottenendo importanti affermazioni sul mercato nazionale e internazionale, vincendo numerosi concorsi e raccogliendo sempre più consensi dai consumatori. Per questo è doveroso festeggiare degnamente il 13° anniversario DOP della nostra Lea Casatella Trevigiana".*

Come di consueto Latteria Soligo prenderà parte al ricco calendario di eventi organizzati dal Consorzio di Tutela della Casatella Trevigiana DOP che celebrerà nella città di Treviso "l'oro bianco" che nasce dal latte**.**

Tutti gli appuntamenti:

- **Sabato 29 Maggio:**

Negli spacci Latteria Soligo i consumatori di Casatella Trevigiana DOP riceveranno un gradito omaggio. Sul sito https://www.latteriasoligo.it/spacci/

- **Venerdì 28 – Sabato 29 – Domenica 30 Maggio**Lea Casatella Trevigiana DOP sarà presente come ingrediente TOP in 23 esercizi trevigiani e non, tra gelaterie, pasticcerie, panifici e ristoranti e pizzerie.

Elenco degli esercizi aderenti: https://casatella.it/wp-content/uploads/2021/05/LOCANDINA_Partner_Low-scaled.jpg

- **Domenica 30 Maggio sotto alla Loggia dei Cavalieri a Treviso**alle ore 11:00 si terrà il festeggiamento ufficiale con taglio della torta e brindisi offerto dal Consorzio Tutela Prosecco DOC.