



Comunicato stampa

**Nuovo packaging per lo stracchino artigianale
dei Fratelli Castellan.
Primo passo del nuovo progetto per il Caseificio veneto.**

Ponte di Piave (Treviso), 18 luglio 2022 – Ciò che non cambia è l'alta qualità del **formaggio veneto lavorato con metodo artigianale seguendo le ricette tradizionali**, per il resto c'è aria di novità nella strategia dell'azienda trevigiana. La nuova confezione dello stracchino artigianale Fratelli Castellan è il primo passo di un rinnovato rapporto del caseificio non solo con i suoi consumatori ma con l'intera filiera agricola, produttiva e distributiva. Nel Caseificio di Ponte di Piave prende il via una nuova Vision, un nuovo progetto imprenditoriale che punta a rafforzare il patrimonio di valori a partire dalla promozione di una corretta alimentazione e di un sano stile di vita e a rinvigorire l'attenzione al territorio e alla sostenibilità ambientale e sociale.

Lo **stracchino artigianale del Caseificio Fratelli Castellan** è il prodotto di punta dell'impresa, lavorato con latte fresco rigorosamente italiano, proveniente dalle stalle del Triveneto, seguendo la ricetta tradizionale che conferisce il caratteristico sapore del latte, la dolce morbidezza e un gusto avvolgente. Il nuovo packaging creato da **Chiani Design Boutique** preserva la bontà e il profumo dello stracchino custodito nella vaschetta. La nuova confezione esalta l'esperienza e l'eccellenza alimentare italiana. Una bandiera reinterpretata con gli alimenti tipici della nostra cucina: insalata e pomodorini con l'ampia fascia centrale bianca che rimanda alla meravigliosa materia prima, il latte del territorio. È un pack che assicura la massima visibilità sul banco del fresco con la morbida rassicurazione di essere profumato, sano e gustoso.

Il **Caseificio Fratelli Castellan** prosegue l'esperienza della storica "**Latteria turnaria**" di Ponte di Piave del 1919, cioè di una di quelle latterie che già alla fine dell'Ottocento si erano diffuse nell'attuale Triveneto e che puntavano a lavorare il latte degli allevatori soci della latteria. In piena autonomia l'allevatore decideva poi se ritirare i formaggi e venderli in proprio o lasciarli vendere allo spaccio della latteria. Una pratica di "cooperativismo di comunità", che riuniva le competenze di filiera, con gli allevatori, i maestri casari e i venditori, con il valore della comunità e del territorio. Così nacque la Latteria turnaria di Ponte di

Piave di cui il Caseificio Fratelli Castellan ha ereditato la sede che oggi rappresenta un moderno stabilimento di produzione in cui si valorizza la lavorazione artigianale dei formaggi freschi attraverso esperti casari e sotto il costante monitoraggio del laboratorio di qualità.

Tra i formaggi oltre allo stracchino artigianale il Caseificio seguendo le ricette tradizionali produce la delicata **Robiola artigianale**, la soffice **ricotta** e il primo formaggio fresco a pasta molle in Italia a ricevere la Denominazione di Origine Protetta, la **Casatella Trevigiana DOP** prodotta con il latte delle stalle certificate della provincia di Treviso. Il Caseificio Fratelli Castellan è uno dei soci promotori del Consorzio per la tutela del formaggio Casatella Trevigiana Dop.

Ufficio Stampa Caseificio Fratelli Castellan
Luigi Esposito
cell. 3358204353
press@luigiesposito.it

