



Comunicato stampa

A Vicenza, a "Pizza in Piazza", saranno presenti i buoni formaggi del Caseificio Fratelli Castellan.

Ponte di Piave (Treviso), 15 giugno 2023 – I buoni formaggi del Caseificio Fratelli Castellan renderanno più gustoso l'evento vicentino. A "Pizza in Piazza" a piazza dei Signori a Vicenza, l'evento celebra la pizza di qualità, caratterizzata da una cura particolare nella lievitazione, nell'impasto e nei prodotti di eccellenza e artigianali che saranno usati. Tra questi i delicati formaggi del caseificio trevigiano fatti con il buon latte del territorio, seguendo le antiche ricette tramandate dai casari di un tempo che custodivano e trasferivano alle nuove generazioni, e con un metodo rigorosamente artigianale. E grazie alla buona materia prima, alle ricette di un tempo e all'artigianalità del metodo di lavorazione i formaggi del Caseificio Fratelli Castellan conservano il sapore, il gusto e l'autenticità.

All'evento di Vicenza sarà presente lo Stracchino artigianale che è il prodotto di punta del Caseificio Fratelli Castellan, la gustosa Robiola artigianale, la soffice Ricotta e 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.

Il **Caseificio Fratelli Castellan** proviene dall'esperienza storica della "Latteria turnaria" di Ponte di Piave, nata nel 1919, una delle 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 fondeva 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. Nella sua mission il Caseificio è focalizzato oltre che a preservare l'alta qualità, le antiche ricette e i metodi artigianali anche a

promuovere un sano stile di vita, una corretta alimentazione, a valorizzare il territorio e a tutelare la sostenibilità ambientale e sociale.

www.fratellicastellan.it

Foto in allegato

Per ulteriori informazioni alla Stampa:

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

