

IL PRODOTTO TIPICO DELL'ALTOPIANO DEL CANSIGLIO

Il grotta del Caglieron si prende il premio

L'Accademia Italiana della Cucina ha assegnato il prestigioso premio "Dino Villani 2020" ad AgriCansiglio per il formaggio "Grotta del Caglieron", prodotto tipico dell'altipiano del Cansiglio e di Pader...

una cooperativa che raccoglie il latte dei soci delle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone e lo trasforma in formaggi freschi e stagionati e ricotte. Le forme di Grotta del Caglieron una volta fatte si lasciano riposare per più di due mesi in una grotta naturale, conosciuta con il nome di grotta di san Lucio o anche grotta del formaggio, per le sue caratteristiche naturali e per il microclima costante,



Lorenzo Brugnera

accudisce il formaggio e ne influenza la manutenzione arricchendolo di sapori e profumi particolari esaltandone la tipicità fino a trasformarlo quasi in una delle pietre di arenaria che un tempo veni-

vano estratte per decorare stipiti e capitelli. Un premio, il Dino Villani, di grandissima importanza a dimostrazione che AgriCansiglio rimane uno dei caseifici di nicchia per prodotti di nicchia.

A small inset image showing a newspaper clipping from 'Cronaca del Veneto'. The main headline in the clipping is 'Vendere il prosciutto a 1,99 è un insulto'. Below it, there is a smaller headline 'Il grotta del Caglieron si prende il premio' and a small photo of a man, likely Lorenzo Brugnera, in a suit.