



## Ad Antonio Carpenedo il XXVII premio Dino Villani

Consegnato dall'Accademia Italiana della Cucina al mastro affinatore Antonio Carpenedo il prestigioso riconoscimento "Dino Villani", per l'eccellente lavorazione delle creazioni casearie sceltissime per provenienza e cura di produzione, in particolar modo per il pluripremiato formaggio erborinato "Blu'61".



Distinguersi nella produzione e nella valorizzazione di un prodotto alimentare artigianale d'eccellenza e legato alla tradizione locale. È questa la motivazione per cui l'Accademia Italiana della Cucina ha attribuito il XXVII Premio Dino Villani al mastro affinatore Antonio Carpenedo, riconoscimento consegnato qualche giorno fa a Palazzo Giacomelli (Tv) direttamente dalle mani di Teresa Perissinotto Vendramel, responsabile della delegazione di Treviso e di Severino Sani, vicepresidente vicario dell'Accademia.

Ideatore dell'erborinato Blu'61 e di altre molteplici creazioni casearie scaturite da originali tipi di affinamento recuperati da storie di tradizioni passate e da ispirazioni in grado di far accostare a varie tipologie di formaggio profumi, prodotti della natura e avvenimenti di vita vissuta, Antonio Carpenedo ha commentato così l'attribuzione del riconoscimento: "Uno dei premi più importanti della mia carriera, che dedico al mio caro amico Paolo Trevisi, cultore dell'arte teatrale, musicale e gastronomica. Mancato pochi giorni orsono, mi e ci mancherà molto".

Il premio, che annualmente viene assegnato ad personam al titolare di un'azienda artigiana d'eccellenza produttrice di prodotti di nicchia, frutto di recupero di usanze, ricerche storiche e impegni culturali, fu istituito nel 1989 in memoria di Dino Villani, eclettico personaggio nonché

Search



### Choose your language

Italiano

### Aziende in primo piano

37° Salone Internazionale gelateria pasticceria e panificazione artigianali  
**SIGEP**23  
27  
Gennaio  
2016  
Rimini Fiera21 - 25 February 2016  
Dubai World Trade Centre[www.gulfood.com](http://www.gulfood.com)

tra i fondatori nel 1953 dell'Accademia Italiana della Cucina, assieme tra gli altri a Dino Buzzati, Arnaldo Mondadori e Giò Ponti.

Oggi tre generazioni si occupano dell'azienda Casearia Carpenedo, portando avanti con passione e soddisfazione un'attività creativa e artigianale, un'arte che Antonio Carpenedo stesso definisce come un'avventura, dove si mescolano fantasia e vicende personali, per trasformare un semplice formaggio in un'emozione di gusto.

[www.lacasearia.com](http://www.lacasearia.com)

Tags: [casearia carpenedo](#)

WRITTEN BY



[info@serenacomunicazione.com](mailto:info@serenacomunicazione.com)

