

IL CASEIFICIO DI RONCADE

La storia del caseificio di Roncade inizia nel lontano 1924. Nasce come latteria Turnaria svolgendo un servizio sociale alla comunità raccogliendo il latte dalle famiglie per trasformarlo poi a turno in formaggio e restituirlo ai conferenti il latte. Negli anni 70 si trasforma in Caseificio Bettiol G. & Figli Snc e il 1 giugno 2011, con l'uscita dei soci e la nuova ragione sociale, diventa il Caseificio di Roncade Srl.

La produzione col tempo si perfeziona e si sviluppa aggiungendo, all'originario formaggio latteria, montasio e casatella, nuove produzioni di formaggi freschi, stagionati, speziati, mozzarelle, ed molte altre prelibatezze. Da qualche anno viene prodotto anche il "Verde Roncade", formaggio erborinato molto apprezzato dai palati dei più raffinati amanti dei prodotti caseari.

La produzione viene fatta al 100% con latte locale selezionato e controllato, raccolto direttamente dai produttori. Questo ha fatto sì che i prodotti si siano distinti per bontà, genuinità e naturalezza. Il mercato è prevalentemente locale ma raggiunge anche paesi stranieri e si sviluppa, quasi nella sua totalità, tramite grossisti. Da sempre l'azienda sostiene la cultura del mangiar bene ed è orgogliosa del territorio locale puntando su prodotti di alta qualità e naturali per portare avanti quello che è il MADE IN ITALY, non tanto come marchio ma come eccellenze riconosciute e apprezzate in tutto il mondo.



Roncade (TV), via Pantiera n 5
www.ilcaseificiodironcade.it

MICROBIRRIFICIO CASA VECCIA

Il Microbirrificio Casa Vecchia - Ivan Borsato Birraio, è una piccola fabbrica della birra nella campagna a nord di Treviso, ai piedi del Montello. Dal 2010 produce Birra artigianale con una particolare attenzione alla scelta dei cereali, spesso di produzione locale e con una storia antica da raccontare. Le birre sono molto orientate all'abbinamento col Cibo.

Il Birraio Ivan, oltre che gourmet e cuoco mancato, ha sempre interpretato le birre pensando che "ad ogni piatto la sua birra, ad ogni birra il suo piatto". Animato proprio dall'amore per la birra e dalla passione per il cibo e la buona carne, dal 2019 Ivan ha ricavato nella sua vecchia dimora di campagna un momento di convivialità col nome di "Beveria - Frasca con Rubinetti".

Nel giardino, aperto da maggio a settembre, è organizzato un gioioso appuntamento con speciali panini, carni affumicate e altre delizie frutto di collaborazioni con amici artigiani e contadini, il tutto da sposare alle birre della casa. Presso il birrificio è attiva tutto l'anno anche una fornitissima Bottega dove acquistare le birre e tutti i prodotti gastronomici selezionati appositamente dal Birraio.



Camalò (TV), via Povegliano n 45/2
www.ivanborsato.it

SALUMERIA DI EUSTACCHIO

Nel 1971 Ferdinando Sartorato ha cominciato a lavorare come macellaio, a Treviso. Grazie all'aiuto dei suoi fratelli Roberto e Franco, riuscì ad ampliarsi ed aprire due nuovi punti vendita nel centro di Treviso.

Contestualmente, con l'instimabile aiuto del padre Eustacchio che mise a disposizione l'esperienza di chi ha fatto per anni il salumiere, avviò un'attività di produzione di salumi in un piccolo laboratorio attiguo al negozio di Dosson.

Ferdinando, sempre votato a sviluppare la sua professionalità e la sua impresa, decise poi di spostarsi ricercando un nuovo ambiente per proseguire nella sua attività di salumiere. Nel 1999 fondò "la Salumeria di Eustacchio", in onore del padre che tanti saperi gli ha tramandato.

Nel 2003 "la Salumeria di Eustacchio" è stata socio fondatore del "Consorzio di tutela e promozione Salumi tipici trevigiani", oggi "Consorzio Salumi Veneti", creato assieme ad altri Salumifici della Marca trevigiana con l'obiettivo principale di ottenere il riconoscimento del marchio IGP per i prodotti del territorio.



Casier (TV), via Pantaleoni n 1
www.salumeria-eustacchio.it

FROLLALÀ LABORATORIO DI PASTICCERIA

Frollalà nasce nel dicembre 2018 dalla passione di Anna per la pasticceria. Una passione innata, coltivata aiutando la mamma in cucina e poi sviluppata negli anni nonostante scelte di formazione e lavorative ben distanti.

Anna si forma e si specializza a Brescia presso la Cast Alimenti, la scuola di cucina e dei mestieri del gusto, co-fondata dal Maestro Iginio Massari. Dopo il diploma è iniziato il lavoro presso importanti pasticcerie del territorio e l'aggiornamento continuo con i più importanti pasticceri italiani di fama internazionale come Rolando Morandin (insieme alla lievitrice Francesca Morandin), Francesco Boccia, Omar Busi, Gianbattista Montanari, Maurizio Santi, Carmela Moffa, Leonardo Di Carlo.

La grande passione di Anna per il lievito madre vivo e per il rispetto dei tempi naturali delle lavorazioni (da qui il suo motto: fatto senza fretta) ha portato i suoi lieviti ad essere riconosciuti tra i migliori in Italia sia con il panettone sia con la colomba ai frutti di bosco e cioccolato bianco. Nell'edizione 2020 del concorso inglese "Great Taste" Anna ha visto tutti i suoi prodotti essere premiati: marmellata di mandarini (3 stelle), marmellata di limone (1 stella), biscotti alla liquirizia e cioccolato bianco (3 stelle), sablé cioccolato e sale (2 stelle), biscotti al pepe di sichuan (1 stella). Questo a dimostrazione che l'amore per le materie prime e il vero lavoro artigianale fatto di gesti semplici porta a realizzare un prodotto sano e genuino.



Vedelago (TV), via Unione n 46/b
www.frollala.it

BIRRIFICIO TREVIGIANO

Il birrificio trevigiano è situato a Silea e proprio dal fiume Sile prende nome. Le birre, tutte rigorosamente non pastorizzate e non filtrate, sono prodotte esclusivamente con malti, luppoli e lieviti di alta qualità.

Il microbirrificio ha sede nel cuore della Marca famosa per i suoi rivi e risorgive che attraversano la città e che muovono i numerosi mulini che tuttora si possono ammirare in movimento.

La linea di birre del birrificio trevigiano vuole rappresentare il territorio della Marca e in particolare quello della città di Treviso e dei suoi stupendi scorci e vuole renderle omaggio attraverso le sue etichette che ne rappresentano graficamente i monumenti storici e i luoghi più affascinanti. Le immagini raffigurate cercano di esprimerne la cultura classica ed elegante che anima il capoluogo di provincia e che si rispecchia anche nella tipologia stessa delle birre. Ogni etichetta è abbinata con meticolosità al gusto e all'aroma della birra.

Il birrificio trevigiano si propone di preservare l'ambiente e nel contempo far sì che le birre create godano della più lunga shelf life possibile.



Silea (TV), via internati 1943-1945 n 16
www.birrificiotrevigiano.com



www.confartigianatomarcatrevigiana.it
facebook.com/confartigianatoimpremarcatrevigiana



CULTURA GASTRONOMICA, TIPICITÀ, TRADIZIONE E ARTIGIANALITÀ

GUSTI DI MARCA

CULTURA GASTRONOMICA, TIPICITÀ
TRADIZIONE E ARTIGIANALITÀ

Progetto di promozione
dei prodotti enogastronomici
della Marca Trevigiana



Treviso, via Sant'Angelo n 75
www.pasticceriamaxtreviso.it

PASTICCERIA CIOCOLATERIA MAX

Pasticceria Max, di Massimo Albanese, da sempre ricerca e seleziona gli ingredienti migliori provenienti da tutta Italia e dall'estero. "Per la realizzazione delle nostre creazioni ci basiamo su ricette originali della tradizione della pasticceria italiana, rivisitate da noi con il gusto, la fantasia e la ricerca dell'innovazione che ci contraddistinguono, per portare sulle vostre tavole prodotti esclusivi e mai banali." – Massimo Albanese. Fiore all'occhiello della Pasticceria Max sono i lievitati, con il riconoscimento del "Miglior Panettone del Veneto" nel 2010 e della "Migliore Focaccia del Veneto" nel 2016, la croissanteria per la prima colazione e la pasticceria da tè, che comprende una vasta gamma di biscotti tradizionali. Vincitore di svariati concorsi nazionali ed internazionali, nel 2004 Massimo Albanese raggiunge la Medaglia D'Oro della pasticceria alle Olimpiadi Culinarie ad Erfurt in Germania. Successivamente, nel 2007 entra a far parte dell'Accademia dei Maestri Pasticceri, prestigiosa associazione che ha come obiettivo l'interscambio delle conoscenze nell'arte della pasticceria e nell'uso delle materie prime al fine di accrescere la maestria di ogni suo membro.

MASTER GNOCCHI

Fondata nel 1992 da Adriano Bianco e Giovanni Favretto, Master Srl è la più grande azienda italiana specializzata nella produzione di gnocchi di patate fresche. Grazie all'utilizzo di ingredienti 100% naturali e di macchinari progettati internamente, Master riproduce fedelmente il metodo casalingo di preparare gli gnocchi su scala industriale. Master ha sempre dedicato la massima attenzione alla qualità del prodotto: dal controllo diretto della propria filiera per garantire la ricezione delle migliori materie prime, la verifica dell'intero ciclo produttivo, che avviene secondo i più severi standard di igiene e sicurezza alimentare. Tutta l'energia utilizzata per alimentare l'impianto di produzione proviene da fonti rinnovabili, che non rilasciano CO₂ nell'atmosfera. Inoltre tutti gli scarti di produzione vengono raccolti e trasformati in materia organica che viene utilizzata nella produzione di Biogas. Attualmente Master esporta l'originalità dello gnocco italiano in 15 Paesi situati in sei continenti.



Vedelago (TV), via del Lavoro n 12
www.gnocchimaster.com

MAURO "LA PASTICCERIA"

Mauro La Pasticceria, fondata nel 1995 da Mauro e la sua famiglia, si è sempre contraddistinta per qualità dei prodotti utilizzati e innovazione nella preparazione e presentazione. Dopo molti anni, come in un sogno, nel 2019 Mauro e Mary hanno trasformato l'attività inserendo anche la caffetteria e rinnovando completamente il punto vendita della pasticceria rendendolo raffinato dove poter godere di ogni prelibatezza, in un clima piacevole ed elegante all'interno e con la possibilità di usufruire di un giardino esterno nella stagione estiva. Mauro La Pasticceria propone dal primo mattino un'ampia scelta di croissant a lievitazione naturale e prodotti da forno, pasticceria mignon, macaron, pasticcini assortiti, torte classiche e moderne, proseguendo poi con le proposte salate. La passione e la curiosità per il cacao, portano Mauro a specializzarsi nella produzione di cioccolatini, praline, soggetti in cioccolato e uova Pasquali decorate con sapiente creatività. Altro tratto distintivo è rappresentato dalla passione e dalla costante ricerca nella lavorazione del lievito naturale, dal quale nascono le brioches, panettoni, colombe e focacce. Una nota di assoluto pregio e di cui il titolare va fiero è la conquista del 2° posto al Concorso per il Miglior Panettone al Cioccolato tenutosi a Milano nel 2019.



Vedelago (TV), via Marconi n. 62
www.maurolapasticceria.it

GELATO BUONISSIMO

Gelato Buonissimo viene fondato a Conegliano nel 1993 da Andrea Marin, che dopo aver maturato diverse esperienze all'estero e in Italia, e dopo la gestione di una gelateria a Portogruaro, decide di mettersi in proprio. L'attività, che riprende le tradizioni famigliari che si tramandano fin dagli anni '70, offre prodotti artigianali di alta qualità, selezionando i migliori ingredienti e prestando la massima attenzione a soddisfare le esigenze del cliente. La mission aziendale è sempre stata quella di eliminare coloranti o aromi di sintesi, emulsionanti, usando solo frutta fresca e di stagione, anche a km0, cercando la naturalità. Gelato Buonissimo è attento anche alle intolleranze e allergie. Propone gelato e torte senza lattosio e senza glutine. Nel 2000 il gelato viene affiancato anche dal cioccolato. La passione per l'oro nero porta Andrea a creare svariate golosità come le praline, le creme spalmabili, i tartufi ed altre ricercate prelibatezze. Dal 2015 il figlio Riccardo sceglie di continuare il percorso del padre creando gusti sempre più moderni e ricercati, sempre con uno sguardo alla tradizione. Tra le specialità ci sono il gelato e le praline alla grappa barricata di Prosecco e lo zuccotto zabaione e cioccolato. L'azienda è anche inserita tra le Eccellenze Italiane.



Conegliano (TV), via Fabio Filzi n 17/b
www.gelatobuonissimo.eu

CASEIFICIO MONTEGRAPPA

Fondato nel 1998 a Crespano del Grappa, dal mastro casaro Fernando Favero e dal figlio Nicola, il Caseificio Montegrappa è un'azienda giovane, moderna e innovativa che allo mantiene il legame con l'antica tradizione casearia veneta. Produce ancora quei formaggi tipici del Massiccio del Montegrappa che oggi, a causa dello spopolamento delle zone montane, rischiano di essere dimenticati e perduti, come il "Morlacco del Grappa" e il "Bastardo del Grappa". Negli anni ha ampliato sempre più la produzione offrendo alla clientela nuovi prodotti e lavorazioni, proponendo un'ampia gamma di stagionati e una grande varietà di freschi. Le eccellenze che caratterizzano il Caseificio sono la ricotta, lo stracchino, la robiola, il primosale, le caciottine che vengono proposte in tre varianti, con latte di mucca, senza lattosio o con 100% latte di capra. L'offerta fra gli stagionati oltre al Morlacco e al Bastardo propone alla clientela Latteria, Bastardo misto capra, Montegrappa di capra, 15-18, Vecia Mastea e altri formaggi legati alla stagionalità. Artigianalità e qualità sono i punti di forza di questa azienda che quotidianamente si impegna a coniugare innovazione e tradizione, con passione e determinazione.



Pieve del Grappa (TV), via Giare n 5
www.caseificiomontegrappa.com

PASTICCERIA ARDIZZONI

Pasticceria artigianale, da sempre vocata alla tradizione, punto di riferimento a Treviso per qualità ed eccellenza. La passione per il lavoro spinge a ricercare e riportare alla luce dolci della memoria, riaggiornandoli senza snaturarne la sostanza. Unica pasticceria a proporre i tre dolci caratteristici di Treviso: il dolce più famoso al mondo, ossia il Tiramisù, La Zonclada® il dolce medioevale Trevigiano, e Segno® Dolce al Radicchio Rosso di Treviso IGP. La pasticceria Ardizzoni nasce il 1 Aprile 1964 ad opera di Franco, allora venticinquenne carico di speranze, caparbietà e forse un pizzico di incoscienza. Coadiuvato dalla moglie Ivana e dal primo pasticcere Riccardo costruisce le fondamenta di quello che è l'attuale Pasticceria. La ricerca metodica delle migliori materie prime, professionalità e nessun compromesso, hanno fatto sì che anno dopo anno, la Pasticceria Ardizzoni sia divenuta il riferimento per clienti e colleghi. A metà degli anni '80 il figlio Alessandro affianca il padre mescolando l'esperienza del genitore alle nuove tecniche apprese aggiornandosi costantemente ed al suo particolare talento nella creatività manuale. Passato a condurre l'azienda alla fine degli anni '90 Alessandro, con la moglie Anna ed il suo staff, prosegue il lavoro del padre Franco affinando costantemente la propria tecnica.



Treviso, via Nervesa della Battaglia n 83/85
www.pasticceriaardizzoni.com