



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu



DESTINAZIONE	IL CASEIFICIO DI RONCADE	
INDIRIZZO	<p>Viale Pantiera 5, 31056 Roncade (TV) https://www.ilcaseificiodironcade.it mail to : info@ilcaseificiodironcade.it Phone: 0422 707016</p>	<p>DISTANZA DA JESOLO 28 KM 30' auto</p>
GESTIONE	Famiglia Bettiol, da 70 anni.	
ATTIVITA'	<p>PRODUZIONE CASEARIA E VENDITA DIRETTA DAL 1972 DI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - latte - formaggi locali di tradizione con latte sia vaccino che ovino di varie stagionature e ingredienti aggiunti (pincion, butiroso, formajo mistà 50% vaccino, 50% capra, - formaggi di altre regioni con latte locale (burrata, mozzarella fior di latte e di bufala, pecorino, caciotte, latteria imbriago...) - yogurt da mangiare, da bere, anche fruttati e gluten free,.... 	
UN PO' DI STORIA	<p>Nel 1934 Giuseppe Bettiol inizia a gestire un piccolo laboratorio caseario (Latteria Turnaria) nel cuore di Roncade insieme ai vari contadini che a turno portavano il latte per trasformarlo in formaggio. Dal 1955 la latteria si è trasformata in un caseificio, dove Giuseppe insieme alla sua famiglia ha cominciato a produrre i suoi formaggi.</p> <p>La passione, la ricerca e l'esperienza hanno continuato ad essere il filo rosso di questa storia e così, nel 1977, i figli Franco, Paolo, Renzo e Renato sono succeduti al padre. Passato e futuro si intrecciano: viene consolidato il Caseificio tanto da aprire il primo punto vendita a Jesolo, meta balneare ricca di turismo e, dopo due anni, decidono di entrare nel mondo delle paste filate.</p> <p>Ogni fratello prende in mano un reparto, dalla produzione al commerciale, e nel 1997 la voglia di innovarsi e rinnovarsi li porta a costruire un nuovo Caseificio, grande abbastanza da coinvolgere un'altra generazione: i nipoti di Giuseppe.</p> <p>Le orme del nonno si dipanano in tre nuove società nel 2011: una di produzione e due commerciali. L'attività produttiva è gestita oggi da Renzo, sua moglie Lina e i loro due figli Fabio e Pietro. Il Caseificio di Roncade è una di quelle storie di tradizione, passione ed esperienza, quel filo rosso che però lega a sé creatività e qualità.</p>	
PRODOTTI	<p>LATTIERO-CASEARI</p> <p>I prodotti del Caseificio sono tutti realizzati con tecniche artigianali, finalizzate a conservare profumi e sapori dell'antica arte casara; la ricotta (morbida, dura, affumicata e da grattugia), la casatella, il formaggio di latteria, la caciotta, il formaggio ubriaco, il mascarpone mantengono vivi i ricordi delle terre della Marca e di chi le ha vissute. Dal 1985 si è aggiunta la produzione di</p>	

mozzarella di qualità, richiesta ed apprezzata da un numero sempre crescente di pizzerie della zona. Di recente sono apparsi alcuni prodotti innovativi, quali le caciotte al radicchio verdon, allo speck, all'erba cipollina, alle noci, alle castagne ed altro ancora, secondo la stagione, la Roncadella, le primizie di casatella insaporite con erbe di campo, e si sta proponendo all'interesse dei consumatori anche la ricotta fresca addolcita dai mirtilli.

E' affascinante vedere all'opera i Bettiol durante la lavorazione e la trasformazione del Latte, quando le sapienti tradizioni del passato e la tecnologia del presente si fondono per dar vita ai loro Formaggi, ed è apprezzabile lo spontaneo rispetto con cui viene trattato il Latte, prodotto "vivo", mutevole ogni giorno e per il quale sono necessarie esperienza e sensibilità per poterne trarre i migliori risultati.

I prodotti che caratterizzano l'azienda: Pantierino, Cotto di te, Formaggi speziati, Panna cotta, Erborinato.

La qualità dei prodotti base e i processi produttivi consolidati hanno consentito all'azienda di raccogliere molti riconoscimenti. L'ultimo riguarda Il VERDE RONCADE che si è aggiudicato il 1° premio per la categoria dei formaggi Erborinati durante il CASEUS VENETI 2021, Concorso Regionale del Formaggio Veneto, per esperti e amanti del buon cibo, nonché nostalgici di un mondo "povero" come quello del latte.

LA FAMIGLIA



RENZO



PIETRO

ESPERIENZE

1. AMBITO TERRITORIALE: RONCADE

- A) In azienda (gestione diretta) "Casari per un giorno":
- visita guidata al Caseificio, per assistere, nel dovuto rispetto delle più rigide misure igieniche, alle fasi di trasformazione del latte in prodotti caseari ma anche per conoscere la storia dell'arte casearia di alcuni prodotti tipici fondamentali alla nostra

cultura agro-alimentare, spesso sconosciuta per le sue caratteristiche uniche di tradizione e complessità produttiva. La visita si snoda nei vari ambienti: produzione, prodotti finiti, celle di maturazione e confezionamento. Durante la visita gli ospiti potranno toccare con mano tutti i “segreti” dei prodotti del Caseificio e scoprire la straordinaria complicità di fattori agricoli e tecnologici che sono alla base delle produzioni casearie dell’azienda che arrivano ai giorni nostri con caratteristiche ancora uniche, immutate, legate indissolubilmente alla nostra terra e alla nostra cultura, trasformandosi, quindi, in mastri Casari per un giorno, con la consegna di un attestato per ricordo. A seguire una ricca degustazione di vari prodotti caseari accompagnata dai prestigiosi vini del partner “Marocchesa” di Mogliano Veneto e, per chi lo volesse, sarà anche possibile acquistare i prodotti dell’azienda e riceverli comodamente a casa.

DURATA: 90' **PREZZO:** 35 € a persona

B) Sul territorio vicino (diretta e in convenzione) :

- Visita guidata al Caseificio e al Castello di Roncade (a pochi passi dal Caseificio si trovano il noto Castello rinascimentale e la sua villa pre – palladiana, circondati da una cinta di mura tipiche della tradizione agricola veneta. Dapprima si svolgerà la visita al Caseificio (come sopra descritta) e poi, prima della degustazione, gli ospiti saranno accompagnati al Castello dove inizierà il racconto della storia del Castello di Roncade e, a seguire, la visita al salone d’ingresso della Villa, una passeggiata nel Brolo - il vigneto della Villa - e la visita alla bottega di invecchiamento dei vini sotto le mura. Al termine, presso il Wine Shop dell’azienda, una degustazione di 5 vini con accompagnamento di salumi e formaggi.

DURATA: 120' **PREZZO:** 50 € a persona

2. **AMBITO TERRITORIALE: VENETO**

- a) **Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)**
<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine>
- b) **Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)**
<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline>

