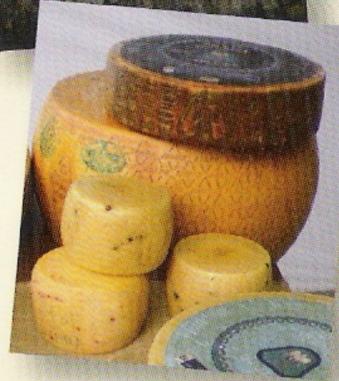




# Una storia di sapori

È da oltre un secolo che la famiglia Gugole è legata alla trasformazione del latte prodotto negli alti pascoli del Parco Naturale della Lessinia Veronese. Già nonno Antonio conduceva, a San Bortolo delle Montagne, nel Comune di Selva di Progno, un caseificio *turnario*, o a *prestanza di latte*. In questa piccola fucina di sapori il latte arrivava in secchi, portati a braccio. La caseificazione s'ottenneva in un gran paiolo di rame ed erano formaggi dal colore giallo paglierino, dal sapore dolce e delicato, dal profumo d'essenze alpine. Negli anni Ottanta il figlio Dario dava nuovo impulso e trasformava quest'attività in azienda artigianale; la qualificava e ancora aggiungeva con il fratello Carlo la lavorazione e la vendita d'insaccati

tradizionali, ottenuti con carni pregiate di maiali, allevati in montagna e alimentati a siero di latte. Un nuovo passo avanti negli anni Novanta: si conseguiva il caseificio di San Giovanni Ilarione. La gran passione e l'impegno di Dario erano riconosciuti e gratificati con l'attribuzione d'importanti premi in molti concorsi caseari, nazionali ed internazionali. Proseguendo nell'amore per il vecchio mestiere e guardando allo stesso tempo al futuro, ora sono Tranquillo e Antonella che continuano la tradizione, fatta di scelte, di cura e dal profondo legame con l'ambiente e la sua storia di sapori.



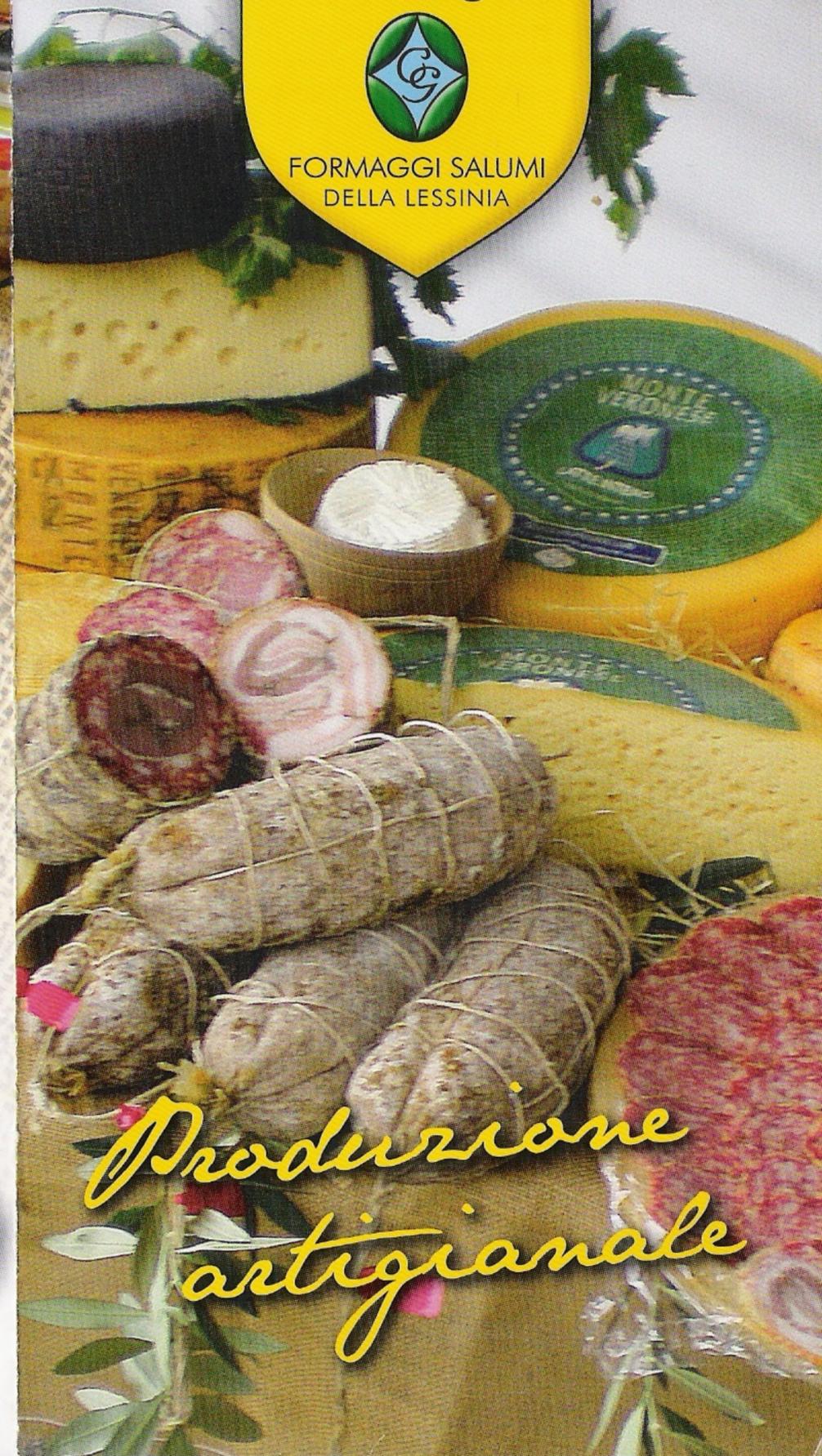
**CASEIFICIO ARTIGIANO "GUGOLE"**  
Via Cotto, 44 - 37035 S. Giovanni Ilarione (VR)  
Tel. e Fax 045 6550285  
info: [gugole.d@libero.it](mailto:gugole.d@libero.it)



**CASEIFICIO**  
Gugole



FORMAGGI SALUMI  
DELLA LESSINIA



*Produzione artigianale*