



CASEUS VENETI

Concorso Regionale Formaggi del Veneto

CASEUS VENETI, TUTTA LA PASSIONE PER I FORMAGGI IN UNA STRAORDINARIA VILLA VENETA

Sabato 23 e Domenica 24 settembre si tiene la manifestazione ufficiale dedicata ai formaggi del Veneto, promossa dalle grandi DOP, con la guida del Grana Padano e il sostegno della Regione: oltre 300 formaggi in concorso e festa popolare tra degustazioni e showcooking nella bellissima Villa Contarini di Piazzola sul Brenta (PD).

Torna con la **XIII^a edizione, Caseus Veneti**, Concorso regionale e appuntamento imperdibile per gli appassionati di formaggio. L'evento ha lo scopo accompagna da tredici anni esperti, amanti del buon cibo e appassionati alla scoperta di un mondo, quello dell'arte casearia, che rappresenta uno straordinario patrimonio immateriale della cultura locale veneta. Conoscenze secolari, tradizioni e duro lavoro si trasformano in un vero viaggio nei sensi, tra profumi e sapori dalle molteplici gradazioni. Un'esperienza da vivere nel **weekend del 23/24 settembre a Villa Contarini di Piazzola sul Brenta (PD)**. L'evento, che ha il patrocinio di Regione Veneto, Provincia di Padova e Città di Piazzola sul Brenta, è realizzato dai Consorzi di Tutela dei grandi **formaggi DOP regionali** con la guida del **Grana Padano**, insieme ai Consorzi di **Asiago, Casatella Trevigiana, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e MozzarellaSTG**, in collaborazione con Veneto Agricoltura e ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi.

Il taglio del nastro della XXIII^a edizione toccherà come di consueto al Presidente della Regione Veneto Luca Zaia, previsto sabato 23 settembre alle ore 10.15. Nella stessa mattina verranno consegnati i premi del concorso assegnati dalla giuria tecnica che coinvolgerà esperti assaggiatori in arrivo da mezza Italia e si metterà al lavoro da giovedì prossimo. Spetterà infatti alla Giuria Tecnica, nominata da Veneto Agricoltura, stabilire quali saranno le medaglie d'oro nelle 37 categorie in competizione. Si comincia dalle grandi Denominazioni di Origine Protetta, si passa quindi ai tipici: dal morlacco al bastardo, alle produzioni di malga; per arrivare ai formaggi più elaborati, gli affinati, gli erborinati, i caprini, non dimenticando naturalmente tutta la varietà dei molli e freschissimi.

Novità dell'edizione 2017 un cooking show tutto femminile **ChiAMaLe Chef** condotto da **Adua Villa e Marco Colognese**, che avrà come protagonisti i sette formaggi DOP e la mozzarella STG. Ai fornelli sette chef che lasceranno i loro ristoranti per dare vita ad altrettante dimostrazioni che esaltano le eccellenze casearie venete. Ad iniziare sabato 22 settembre alle 13.00 **Silvia Moro** che gestisce il ristorante Aldo Moro in località Montagnana in Provincia di Padova, a lei toccheranno i formaggi freschissimi come la Casatella Trevigiana DOP e la Mozzarella STG. Alle 15:00 toccherà a **Cecilia Cortese**, del ristorante Rubens Stube Fest di Conco (VI) esaltare i sapori del Provolone Valpadana DOP. Dal Ristorante Podere San Giuliano di San Lazzaro di Savena in provincia di Bologna arriverà **Ery Hodaj** con sua maestà Grana Padano in scena sempre sabato alle 17:00. Gestisce Vizi&Sfizi a Montebelluna (TV) **Marianna Pillan** che aprirà la giornata di



CASEUS VENETI

Concorso Regionale Formaggi del Veneto

domenica trasformando il Formaggio Piave DOP. Il buon Monte Veronese DOP sarà l'ingrediente di spicco di **Beatrice Simonetti** chef del ristorante le Beccherie (TV) ai fornelli a partire dalle ore 12:00. Infine Asiago DOP e Montasio DOP passeranno sotto le sapienti mani di **Chiara Campese**, ore 14:00, e **Cecilia Moro**, ore 16:00, che gestiscono rispettivamente il ristorante Radici (PD) e il ristorante La Porta (BO).

Dopo il successo delle scorse edizioni ritorneranno **le degustazioni guidate di formaggi a cura dei Consorzi di Tutela in abbinamento ai vini del Consorzio Vini Montello e Colli Asolani** (previste domenica alle 11:00, 13:00, 15:00 e 17:00) disponibili ben 40 posti per ogni degustazione. Non mancheranno inoltre le **Le sorprese dei sensi** degustazioni al buio dei formaggi veneti realizzate in collaborazione con la Fondazione Lucia Guderzo Onlus, disponibili in questo caso 25 posti ogni turno, con tre appuntamenti per la giornata di sabato e cinque per la giornata di domenica.

Rinnovata anche la possibilità per di partecipare alla **Giuria Popolare** per tutti coloro o quali vorranno diventare assaggiatori per un giorno con possibilità in iscrizione anche all'info point della manifestazione fino alle ore 16:00 di sabato.

Una manifestazione impreziosita anche dalla presenza di **Gianni Calaon** che, con la sua squadra di esperti pizzaioli, è diventato Campione del mondo 2017. In entrambe le giornate verranno infornate 7 varietà di pizza, una per ogni varietà DOP che sarà possibile degustare nei 7 appuntamenti suddivisi nei due giorni.

Una kermesse che ambisce ad avvicinare alla tradizione veneta anche i visitatori più piccoli che, con la supervisione di Lorenzo Maggioni, potranno mettere le mani in pasta nei **Corsi per piccoli casari** previsti a rotazione per tutta la giornata di domenica. Pesata sempre per i bambini, ma non solo, anche la realizzazione in diretta di Casatella Trevigiana DOP, Mozzarella STG e Montasio DOP.

Un'occasione straordinaria per fare un tuffo nell'arte e nelle tradizioni gastronomiche del Veneto, tenuta nella magnifica Villa Contarini, nata da un primo disegno di Andrea Palladio e giunta a noi nel suo aspetto barocco, che conta 144 ambienti su 6 mila metri quadrati. Una vera reggia attornata da un parco di 50 ettari. Un gioiello che si illumina grazie ad una manifestazione che, nella passata edizione ha portato **oltre 30 mila visitatori**. Caseus Veneti si snoda tra barchesse, cantine e giardini proponendo ai visitatori una **mostra di oltre 300 diversi formaggi** regionali, **laboratori di degustazione guidata** tenuti da maestri assaggiatori, il **mercato dei produttori e dei prodotti tipici** e la **produzione in diretta del formaggio**. Una occasione straordinaria per passare un weekend di fine estate tra gusto e bellezza in una delle cittadine più stupefacenti del Veneto, anche grazie alla grande piazza prospettica che ospita il celebre mercato dell'antiquariato.

Per le info e le iscrizioni www.caseusveneti.it

Piazzola sul Brenta, 15 Settembre 2017

