



30 SETTEMBRE - 1° OTTOBRE | VILLA CONTARINI, PIAZZOLA SUL BRENTA (PD)

CASEUS: LE ECCELLENZE VENETE SI CONFRONTANO CON LE SPECIALITÀ ITALIANE ED ESTERE

Per due giorni in mostra e in concorso tutti i grandi consorzi DOP e le piccole produzioni di fattoria. Ben 120 appuntamenti tra cookingshow, degustazioni guidate e mostra mercato. Ospite la regione Friuli-Venezia Giulia e i prodotti caseari bulgari, greci, polacchi, ungheresi e slovacchi

Padova, 7 settembre 2023 - Mancano poche settimane al ritorno di Caseus, tra i più grandi eventi dedicati al comparto caseario che si terrà **Sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre 2023** dalle 10:00 alle 19:00 a Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD),

La kermesse tutta veneta, promossa dalla Regione del Veneto ed organizzata da Aprolav, conferma anche per la 19ª edizione lo sguardo oltre confine con il format che accompagnerà i visitatori attraverso tre differenti percorsi: Caseus Veneti, Caseus Italie e Caseus Mundi, già confermate per quest'ultimo le presenze di produttori provenienti da: **Bulgaria, Ungheria, Grecia, Slovacchia e Polonia.**

L'appuntamento riunirà inoltre il popolo di allevatori, pastori, casari e affinatori che danno vita alle **grandi produzioni DOP**: Grana Padano, Asiago, Casatella Trevigiana, Provolone Valpadana, Monte Veronese, Piave, Montasio e Mozzarella STG. Denominazioni i cui formaggi più meritevoli verranno premiati nella mattinata inaugurale di sabato dal concorso Caseus Veneti. Si sfideranno, invece, con un concorso a loro dedicato **le piccole produzioni di Fattoria** provenienti da ogni angolo della Penisola, protagoniste del percorso Caseus Italie.

Fittissimo il calendario di incontri tra visitatori e produttori, consorzi di tutela, chef, pizzaioli e cuochi contadini. **Ben 120 in tutto le degustazioni guidate durante le due giornate**, che offriranno la possibilità ad oltre 5.000 visitatori di degustare le eccellenze casearie interpretate da chef, pizzaioli, cuochi contadini e maestri assaggiatori Onaf attraverso show, abbinamenti vino-formaggio e assaggi di prodotti locali grazie a Campagna Amica. Nel parco di Villa Contarini troverà spazio il mercatino dei prodotti tipici da tutta Italia e il mercatino dei caseifici e delle PPL regionali, presente, per la prima volta, un padiglione ONAF, Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, dove verranno svolte attività di avvicinamento alla figura dell'assaggiatore.

Rinnovata anche per la diciannovesima edizione la presenza del Friuli Venezia-Giulia, alla regione sarà dedicato uno spazio dove poter conoscere ed assaggiare le eccellenze casearie prodotte, tra queste il Montasio e il Formadi Frant, solo per citarne alcune.

Un filo bianco, quindi, che unirà l'intera Penisola da nord a sud promuovendo e valorizzando i sapori di ogni territorio, tra le tante espressioni casearie anche il formaggio Dobbiaco della Latteria Tre Cime e due spazi interamente dedicati a Latteria di Soligo e a Lattebusche con incontri con i casari e attività di avvicinamento alle produzioni tipiche delle due cooperative. Consolidata dal 2017 la sinergia con Ali supermercati che, nel corso della kermesse e nei punti vendita, valorizza i prodotti tipici regionali grazie alla presenza capillare sul territorio.

Non mancherà, infine, l'area dedicata all'Arte Contemporanea del Formaggio, coordinata da Alberto Marcomini, uno dei massimi conoscitori dell'arte casearia che darà rilevanza al ruolo degli affinatori, veri e propri Maestri, che intrecciano i sapori più diversi e trasformano un formaggio buono in un prodotto eccellente.

Ma il latte chi lo produce?

A porre l'attenzione sull'animale sarà Intermizoo che parteciperà con la propria esperienza nel settore zootecnico e la presenza di alcuni esemplari di vacca Burlina, razza autoctona del Veneto il cui latte produce formaggi come il Bastardo e Morlacco del Grappa.

Comunicazione: valentina@zetagroup.tv | 3403353372 | www.caseusitaly.it





Degna di nota, infine, l'iniziativa *Forme di solidarietà* che, ad un prezzo simbolico, seguirà la vendita di tutte le forme inviate per il concorso destinando il ricavato a tre realtà solidali: Life Inside onlus, Città della Speranza e Fondazione Lucia Guderzo.

Caseus sarà quindi un vero e proprio emporio del gusto che vuole porre l'attenzione su un comparto regionale e nazionale che, non senza difficoltà, riesce a produrre eccellenze invidiate e copiate in tutto il mondo. **Scopo dell'evento, infatti, valorizzare il prodotto Made in Italy ed educare il consumatore ad una scelta consapevole.**

IL COMPARTO IN NUMERI: Il Veneto produce circa il 10% del latte nazionale.

Consegna latte vaccino 2022: 1.191.069 tonnellate in Veneto (12.946.832 le tonnellate di latte vaccino prodotto in Italia nel 2022).

Numero aziende venete 2022: 2.295

Forme DOP prodotte in Veneto 2022: 3.793.151 (n.1.440.183 di Asiago DOP, n. 525.978 di Casatella Trevigiana DOP, n.743.331 di Grana Padano DOP, n.396.398 di Montasio DOP, n.94.182 di Monte Veronese DOP, n.268.520 di Piave DOP, n.324.559 di Provolone Valpadana DOP).

Le produzioni DOP della Regione Veneto hanno utilizzato 646.583 tonnellate di latte, il 54,3% della produzione totale regionale.

Comunicazione: valentina@zetagroup.tv | 3403353372 | www.caseusitaly.it



Comitato promotore



Sponsor



Sponsor tecnici



Responsabile valutazione formaggi



Iniziative benefiche a favore di



Partner



Media partner

