



CASEUS VENETI

Concorso Regionale Formaggi del Veneto

CASEUS VENETI | 24-25 SETTEMBRE 2016 NEL TEMPIO DELL'ARTE CASEARIA VENETA ATTESI OLTRE TRENTAMILA A VILLA CONTARINI

Sabato 24 e Domenica 25 settembre a Piazzola sul Brenta (PD) la manifestazione ufficiale dedicata ai formaggi del Veneto, promossa dalle grandi DOP, con la guida del Grana Padano e il sostegno della Regione: oltre trecento formaggi in concorso e festa popolare. Al via le iscrizioni per i 500 fortunati che potranno accedere alle degustazioni guidate delle DOP e agli show cooking con gli chef emergenti del Nordest.

Torna con la XII edizione, **Caseus Veneti**, Concorso regionale e appuntamento imperdibile per gli appassionati di formaggio. Questo evento ha lo scopo di accompagnare esperti, amanti del buon cibo, ma anche appassionati alla scoperta di un mondo, quello dell'arte casearia, che rappresenta uno straordinario patrimonio immateriale della cultura regionale. Conoscenze secolari, tradizioni e duro lavoro si trasformano in un vero viaggio nei sensi, tra profumi e sapori dalle molteplici gradazioni. Una esperienza da vivere nel **weekend del 24/25 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 delle grandi **DOP regionali** con la guida del **Grana Padano**, insieme ai Consorzi di **Asiago, Casatella Trevigiana, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Mozzarella STG**, in collaborazione con Veneto Agricoltura e ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi.

UN PARADISO DEI SENSI IN UNA STRAORDINARIA VILLA VENETA– La manifestazione è una occasione straordinaria per fare un tuffo nell'arte e nelle tradizioni gastronomiche del Veneto. Per il secondo anno si terrà infatti nella magnifica Villa Contarini di Piazzola sul Brenta, nata da un primo disegno di Andrea Palladio e giunta a noi nel suo aspetto barocco, conta 144 ambienti su 6mila metri quadrati (solo nel corpo centrale senza contare le adiacenze). 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 30mila visitatori**. Caseus Veneti si snoda tra barchesse, cantine e giardini proponendo ai visitatori una **mostra di oltre 300 diversi formaggi regionali, laboratori di cucina con gli chef, le degustazioni guidate delle DOP e 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.

7x7+1 | SETTE CHEF PER SETTE FORMAGGI DOP PIU' STG - La manifestazione prevede due giorni intensi di eventi, a cominciare da **"7 chef per 7 formaggi...più uno"**, speciali lezioni di cucina con chef emergenti in arrivo dai migliori ristoranti del Nordest, seguiti da degustazione.. La conduzione dei cooking show sarà affidata alla sommelier master class e critica enogastronomica, **Adua Villa** e al selezionatore della Guida dei Ristoranti d'Italia de l'Espresso e giornalista, **Marco Colognese**. Una immersione nell'alta cucina che i cheeselovers non potranno mancare per apprendere, non solo la declinazione dei grandi formaggi DOP attraverso nuove ricette, ma anche il migliore abbinamento con i vini e i grandi prodotti tipici nazionali. Si comincia **sabato 24 settembre**: alle ore 13, ai fornelli arriva **Silvia Moro del Ristorante Aldo Moro di Montagnana (PD)**, dalle 15 **Carlo Nappo, ristorante al Podere (PN)**; alle 17, **Andrea Rossetti del ristorante Do Campanili di Cavallino Treponti (VE)**. **Domenica 25 settembre**: alle 10, **Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine, Malcesine (VR)**; alle 12, **Alberto Basso, del ristorante 3 Quarti di Grancona (VI)**; alle 14, **Ljubica Komlenic, Ristorante Sporting by Lju, Caorle (VE)**; alle 16, **Alessio Longhini del Ristorante Stube Gourmet di Asiago (VI)**. Le lezioni di cucina con degustazione sono completamente gratuite, si terranno nelle cantine della villa e saranno a numero chiuso (40 persone per lezione). Ora è possibile prenotarsi attraverso il sito: www.caseusveneti.it scaricando e inviando l'apposito modulo.



CASEUS VENETI

Concorso Regionale Formaggi del Veneto

IL PROGRAMMA – Sabato 24 Settembre alle 10.15 si terrà l'inaugurazione ufficiale, madrina d'eccezione, il volto di RAI UNO, la bella e brava **Eleonora Daniele** che seguirà anche le premiazioni del concorso. Eleonora è da molti anni testimonial della manifestazione e della sua *mission* benefica. Dei circa 7 quintali di formaggi che i caseifici del Veneto metteranno a disposizione della manifestazione, la metà potrà essere acquistata dal pubblico nel corner **Forme di Solidarietà**. Il ricavato andrà in beneficenza a Life Inside Onlus, associazione che sostiene le famiglie dei malati di autismo e Fondazione la Città della Speranza.

A LEZIONE DAL CASARO - Il programma prevede inoltre **tre educational cheese**, "Come Nasce il formaggio" che si terranno nel parco sul retro della villa, con la lavorazione in diretta del latte a cura del casaro: l'appuntamento per grandi e piccoli è alle 15 di **sabato 24 settembre**, e alle 11 e alle 15,30, per il doppio appuntamento della **domenica 24 settembre**.

TRE GIURIE AL LAVORO – La prima **giuria tecnica**, quella formata da un plotone di esperti assaggiatori provenienti da tutta Italia si riunirà già giovedì 22 settembre e sarà chiamata ad assaggiare e valutare oltre 300 formaggi. **Sabato 24 settembre** pomeriggio si riunirà invece la **giuria aurea** formata da stampa enogastronomica ed esperti per l'assegnazione dei premi d'onore ai formaggi già vincitori di una medaglia d'oro. Alle 17, spazio invece a chi vorrà diventare assaggiatore per un giorno. La **giuria popolare** premierà i tre mastri casari del 2016. Le iscrizioni su: www.caseusveneti.it o in villa presso l'info point (dalle 15 alle 17).

DEGUSTAZIONI GUIDATE DELLE GRANDI DOP - Quattro gli appuntamenti aperti al pubblico anche per le **degustazioni dei grandi formaggi DOP del Veneto a cura dei Consorzi di Tutela**: appuntamenti nella giornata di **domenica 25 settembre** con questi orari: alle ore 11, 13, 15 e 17. Anche in questo caso ingresso gratuito ma posti sono limitati, perciò è necessaria la prenotazione tramite il sito www.caseusveneti.it

BONTA' DA PORTARE A CASA - Caseus Veneti Shop darà inoltre spazio al mercato delle eccellenze: non solo formaggi, ma anche birrifici, confetture grandi prodotti tipici. Non mancherà l'**Angolo delle DOP, il mercato dei caseifici** e l'area ristoro per degustare piatti tipici comodamente seduti ai tavoli allestiti nel prato della villa.

TUTTI I NUMERI DELLA MANIFESTAZIONE – Caseus Veneti è nato oltre un decennio fa per valorizzare il duro lavoro di **3.600 allevatori veneti** che ogni giorno consegnano latte prezioso a oltre **un centinaio di caseifici**, dove lavorano casari e affinatori dalle preziose conoscenze artigianali. Il suo ruolo in questi anni è divenuto anche quello di **promozione ai consumatori del formaggio "vero" e buono, fatto secondo tradizione**, contro l'invasione estera di produzioni industriali di basso valore (formaggi ora addirittura realizzati senza latte crudo). Da 12 **edizioni grandi caseifici, piccolissime malghe, aziende agricole, stagionatori o affinatori**, salgono alla ribalta e accettano la sfida della competizione che contribuisce, di anno in anno, ad innalzare la qualità. Nel 2015 hanno partecipato 78 aziende con 380 formaggi divisi di 37 categorie (dai grandi DOP ai tradizionali, dagli erborinati, agli affinati). Va detto che **il Veneto è una grande patria dei formaggi**: l'85% delle 1,1 milioni di tonnellate di latte prodotte ogni anno nella regione, viene destinato alla trasformazione casearia di qualità. La filiera veneta dei formaggi si è affermata sui mercati nazionali e internazionali con prodotti riconosciuti e tutelati dall'Unione Europea.

UNA GRANDE SQUADRA – Caseus Veneti è realizzato con il fondamentale sostegno di Regione Veneto, con il patrocinio di Provincia di Padova, Città di Piazzola sul Brenta, dal comitato promotore dei Consorzi di Tutela Grana Padano DOP, Casatella Trevigiana DOP, Asiago DOP, Montasio DOP, Monte Veronese DOP, Piave DOP, Mozzarella STG, con il supporto tecnico di Veneto Agricoltura, sponsor tecnici: Latteria di Soligo, Latteria Veneta, Giardini Contarin, Consorzio Prosecco Asolo Montello, Lazzaroni, Figuli; Partners: Agriform, Globtrotter Gourmet, Onaf, media partners: 7Gold, RadioBirikina, Formaggio.it.

Ufficio comunicazione: Zeta Group srl stampa@zetagroup.tv 0422.303042 – 349.2555054

