

Caseus Veneti 503 formaggi in passerella

L'EVENTO

Per capire meglio il mondo del formaggio veneto (che, tanto per cominciare, produce il 10 per cento del latte nazionale) e la sua forza, cominciamo dai numeri, relativi al 2021: consegna di latte vaccino: 1.218.163 tonnellate; numero di aziende: 2.404; forme DOP prodotte: 4.090.039 (con un incremento del 3,6% rispetto al 2020). Al comando - nel comparto DOP di cui sopra - l'Asiago, seguito dal Grana Padano, dalla Casatella Trevigiana, dal Montasio, dal Provolone Valpadana, dal Piave e dal Monte Veronese, per un totale di 699.303 tonnellate di latte utilizzato, il 57,4% della produzione totale regionale.

Non c'è dunque da stupirsi che il Veneto proponga ormai da anni manifestazioni di rilievo internazionale - da Formaggi in Villa a Made in Malga - che hanno come protago-

nista il formaggio e ormai diventate veri e propri appuntamenti di culto per gli appassionati. Fra queste c'è - da ben diciotto anni - Caseus Veneti (ingresso gratuito. Info complete e programma nel dettaglio su www.caseusitaly.it), che quest'anno avrà luogo, nel prossimo fine settimana (1-2 ottobre), con una formula rinnovata - che triplica le proposte e schiera la bellezza di 503 formaggi -, in programma a Villa Contarini di Piazzola sul Brenta (Pd). Fra le tante novità del 2022 i tre percorsi distinti che guideranno i visitatori: Caseus Veneti (dedicato ai formaggi regionali), Caseus Italiae (dedicato ai formaggi italiani, con produzioni anche dalla Sicilia e dalla Sardegna) e Caseus Mundi che, per la prima volta ospita, una selezione di produttori internazionali con aziende provenienti da Grecia, Slovacchia, Polonia, Germania, Ungheria e Ucraina.

GIUDICI PER UN GIORNO

Molti e variegati, come sempre, gli appuntamenti dedicati ai visitatori, dalle degustazioni guidate ai cooking show con i formaggi DOP e STG del Veneto accompagnati dai vini del Consorzio Asolo Prosecco, compresa la suggestiva possibilità di diventare giudici assaggiatori per un giorno, riservata ai visitatori e appassionati, iscrivendosi alla giuria popolare che decreta i migliori formaggi tra quelli premiati dal Concorso Caseus Veneti. Perché, fra gli appuntamenti ormai tradizionali e immancabili, ci sarà ovviamente il tradizionale e attesissimo concorso riservato ai formaggi veneti che, esposti come di consueto nella Sala delle Conchiglie, regaleranno un colpo d'occhio sorprendente, con ben 395... "concorrenti" schierati, mentre saranno ben 108 quelli partecipanti al Concorso dedicato ai Formaggi di Fattoria, coordinato da ONAF e dedicato alle piccolissime produzioni locali.

PECCATI DI GOLA

Non bastassero i formaggi, i peccati di gola proseguiranno con le degustazioni di pizza a base di formaggi DOP e STG del Veneto abbinati ai vini del Consorzio Prosecco DOC e con un'altra novità del 2022, l'area dedicata agli Agrichef di Campagna Amica, che presenteranno ricette tipiche del territorio legate alla tradizione casearia. Senza contare che, come sempre, sarà possibile fare acquisti nelle aree shop. A fare da prologo sarà la cena solidale, giovedì 29 settembre, all'Agriturismo "La Penisola" a Campo San Martino (Pd) il cui ricavato sarà devoluto alla Città della Speranza (info e prenotazioni: segreteria@caseusitaly.it) mentre, sempre per restare nel campo della solidarietà, numerose iniziative saranno dedicate anche alla Fondazione Lucia Guderzo e Life InsideOnlus.

Claudio De Min

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nel prossimo fine settimana
a Villa Contarini di Piazzola
sul Brenta la rassegna con tre
percorsi che guideranno
i visitatori tra le prelibatezze

**UN VIAGGIO TRA DOP
E STG REGIONALI
CON LA POSSIBILITÀ
DI DIVENTARE
PER UN GIORNO
GIUDICI ASSAGGIATORI**

RASSEGNA
A destra
alcune
immagini
di ciò che
proporrà
Caseus
Veneti che da
18 anni
delizia i
palati non
solo dei
veneti con
formaggi di
ogni tipo

