



26 E 27 SETTEMBRE 2020 | VILLA CONTARINI, PIAZZOLA SUL BRENTA (PD)

# CASEUS VENETI

## UN EVENTO CHE CELEBRA LA QUALITÀ

Questo fine settimana il concorso che celebra il patrimonio caseario veneto, evento gratuito con degustazioni guidate, cooking show e mostra mercato che si svolgerà nella massima sicurezza.

**25 settembre 2020** – Oltre 400 formaggi, 80 caseifici (23 Vicenza, 31 Treviso, 10 Verona, 5 Padova, 8 Belluno, 3 Venezia) e un patrimonio tutto da scoprire e gustare, Caseus Veneti conferma in tutta sicurezza la 16ª edizione che si terrà, nel parco di Villa Contarini a Piazzola sul Brenta, sabato 26 e domenica 27 settembre dalle 10:00 alle 19:00. Un appuntamento che conquisterà grandi e piccini che aprirà il sipario con la premiazione delle 38 categorie casearie valutate dal concorso durante **l'inaugurazione prevista sabato 26 settembre alle 10:30 in presenza delle autorità e del presidente della Regione Veneto Luca Zaia.**

Un percorso a senso unico guiderà i visitatori tra le attività promosse, non solo formaggi e produzioni casearie ma anche pizze, olio, vini, distillati e prodotti tipici. A promuovere la 16ª edizione i Consorzi di Tutela dei formaggi DOP del Veneto: Grana Padano, Asiago, Casatella Trevigiana, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Mozzarella STG.

Una festa dell'arte casearia che spezzerà cuori e palati dei più golosi con il mercato dei formaggi, la mostra dei prodotti tipici e poi le degustazioni guidate di formaggi DOP, pizze con il campione del mondo Gianni Calaon, panini con l'Artista del panino Gianpietro Sartori, e cookingshow che, attraverso le mani di 7 chef, daranno valore alle 8 denominazioni protagoniste dell'appuntamento. Presenti nelle degustazioni anche i grandi consorzi delle bollicine come il Consorzio Prosecco DOC e Asolo Prosecco.

**Quarantacinque in totale i momenti di degustazioni guidate**, tutti gratuiti, che avranno l'obiettivo di informare il visitatore ed avvicinarlo ad una scelta consapevole sulle qualità e caratteristiche dei formaggi Dop e delle grandi produzioni tipiche locali. Il lungo loggiato delle scuderie di Villa Contarini ospiterà i caseifici, grandi protagonisti dell'appuntamento, con i quali i consumatori potranno avere un confronto durante le due giornate e godere, anche in questo caso, dei momenti degustazione promossi. Novità dell'edizione 2020 il gemellaggio con la regione Friuli Venezia Giulia dal titolo "Una DOP...Due Regioni" iniziativa sviluppata in collaborazione con l'ERSA e Promoturismo dove si potranno degustare, su prenotazione, abbinamenti di prodotti Veneti e Friulani. Riconfermata anche per l'edizione 2020 l'iniziativa **Forme di solidarietà** che devolverà a Life Inside, Città della Speranza e Fondazione Lucia Guderzo il ricavato della vendita delle 400 forme di formaggio in concorso. Pensata per i più piccoli l'"**Arca di Noè**", che si terrà solo nella giornata di domenica e ospiterà gli animali del territorio da preservare. Per entrambe le giornate rinnovata la collaborazione con Ali supermercati che proporrà, per le due giornate, un corner educativo per i giovani visitatori.

Un evento che si terrà rispettando le norme anti covid-19 con ingresso regolato e consentito solo con mascherina indossata, da tenere per tutto il percorso, nonché rilevazione della temperatura. Per agevolare la massima fluidità dei visitatori l'organizzazione ha pensato ad un percorso obbligatorio a senso unico che, a differenza degli altri anni, interesserà anche la parte alberata del parco raddoppiando la superficie di spazio a disposizione dei visitatori che saranno accompagnati lungo tutto il patrimonio culturale di Villa Contarini recentemente restaurato.

**Un evento ad ingresso gratuito adatto a tutti: amanti del buon cibo, famiglie, critici e curiosi.** Tutte le attività sono ad ingresso gratuito, necessarie le prenotazioni sul sito [www.caseusveneti.it](http://www.caseusveneti.it)

Segreteria Caseus Veneti c/o A.Pro.La.V. | [segreteria@caseusveneti.it](mailto:segreteria@caseusveneti.it) | 0422 422040 - Ufficio stampa: Zeta Group srl | [news@zetagroup.tv](mailto:news@zetagroup.tv) | 340 3353372

Realizzato con il contributo di:



Comitato promotore



Sponsor



Queste alcune delle attività già programmate:

## COOKING SHOW

Cooking Show "7 cucine per 7 formati e 7 formaggi più 1"

Adua Villa e Marco Colognese vi guideranno in un percorso tra i sapori con 7 appuntamenti dove altrettanti chef interpreteranno le denominazioni venete, degustazioni che godranno inoltre dell'abbinamento di un vino del Consorzio vini Asolo Montello.

### Sabato 26 settembre (Loggiato della Villa)

14:00 Chef Waldemar Leonetti, Treviso, interpreta l'Montasio Dop  
15:30 Chef Andrea Bozzato, Padova, interpreta Asiago Dop  
17:00 Chef Serena Franzolin, Padova, interpreta la Casatella Trevigiana Dop e la Mozzarella Stg

### Domenica 27 settembre

10:00 Chef Manuel Gobbo, Treviso, interpreta il Monte Veronese Dop,  
12:00 Chef Davide Tangeri, Padova, interpreta il Grana Padano Dop,  
14:00 Chef Marc Bernardi, Bolzano, interpreta il Piave Dop,  
16:00 Chef Rocco Santon, Treviso, interpreta il Provolone Valpadana Dop.

## Pizza con i Dop

"7 pizze x 7 formaggi Dop + 1 Stg"

Il campione del mondo Gianni Calao in collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc realizzerà, in 7 appuntamenti, altrettante pizze con le eccellenze casearie.

### Sabato 26 settembre

14:30 Pizza con Montasio Dop,  
16:00 Pizza con Asiago Dop,  
17:15 Pizza con Casatella Trevigiana Dop e la Mozzarella Stg

### Domenica 27 settembre

10:15 Pizza con il Monte Veronese Dop,  
12:30 Pizza con Grana Padano Dop,  
14:30 Pizza con Piave Dop,  
17:15 Pizza con Provolone Valpadana Stg

## DEGUSTAZIONI Percorsi in abbinamento

Degustazioni guidate con i formaggi Dop del Veneto in collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello.

### Domenica 27 settembre, tensostruttura giardino dei limoni

11:00 "Una MONTagna di formaggio" con Montasio Dop e Monte Veronese Dop,  
13:00 "Il gigante e la bambina" con Grana Padano Dop e Casatella Trevigiana Dop,  
15:30 "Il fiume e l'altipiano" con Piave Dop e Asiago Dop.  
17:00 "Le diverse consistenze di filata" con Provolone Valpadana Dop e Mozzarella Stg,

## FORMAGGI VENETI AND FRIENDS

DEGUSTAZIONI a cura dei caseifici

Degustazioni guidate con i produttori, loggiato delle scuderie

**Sabato 26 settembre** 15:30 | 16:00 | 17:00

**Domenica 27 settembre** 11:00 | 12:30 | 14:00 | 15:30 | 17:00

### OLIO GARDA DOP

Degustazioni guidate promosse dal consorzio di tutela olio extra vergine di oliva

**Domenica 27 settembre** 11:30 | 13:30 | 14:00 | 15:30 | 17:30

### GRAPPA E ACQUEVITI

Degustazioni proposte da ANAG assaggiatori

**Domenica 27 settembre** 11:00 | 12:30

**ARTISTA DEL PANINO, Gianpietro Sartori**

**Sabato 26 settembre** 15:00 | 16:30

## La cucina di Martina

### Domenica 27 settembre

Presso tensostruttura al Laghetto ci proporrà sfiziose ricette con formaggi particolari:

11:30 Morlacco del Grappa  
13:30 Bastardo del Grappa  
15:00 Angelico di Montagna  
16:30 Formajo Inbriago

## UNA DOP, 2 REGIONI

Friuli-Venezia Giulia e Veneto territori del Montasio DOP

Degustazioni guidate

**Sabato 26 settembre** 12:00 | 14:30 | 17:00

**Domenica 27 settembre** 11:00 | 13:00 | 16:00

Iscrizioni e informazioni degustazioni ed attività [segreteria@caseusveneti.it](mailto:segreteria@caseusveneti.it)

Tutte le informazioni sul sito [www.caseusveneti.it](http://www.caseusveneti.it) e sulla pagina Facebook Caseus Veneti.

Segreteria Caseus Veneti c/o A.Pro.La.V. | [segreteria@caseusveneti.it](mailto:segreteria@caseusveneti.it) | 0422 422040 - Ufficio stampa: Zeta Group srl | [news@zetagroup.tv](mailto:news@zetagroup.tv) | 340 3353372

Realizzato con il contributo di:



Comitato promotore



Sponsor



Segreteria Caseus Veneti c/o A.Pro.La.V. | [segreteria@caseusveneti.it](mailto:segreteria@caseusveneti.it) | 0422 422040 - Ufficio stampa: Zeta Group srl | [news@zetagroup.tv](mailto:news@zetagroup.tv) | 340 3353372

Realizzato con il contributo di:



Comitato promotore



Sponsor

