



A Piazzola sul Brenta, nel prossimo fine settimana, in mostra il meglio della produzione regionale. Centinaia di caseifici in gara, la sfida per il miglior panino, degustazioni guidate e acquisti solidali

Torna Caseus Veneti il formaggio per tutti

LA MANIFESTAZIONE

Torna Caseus Veneti, il concorso dedicato agli innumerevoli prodotti caseari del Veneto (un mondo di gusto e bontà, artigianalità e diversità, passione e amore) e già questa, al di là di tutto, è un'ottima notizia: sabato e domenica prossimi, a Villa Contarini, a Piazzola sul Brenta (Padova) riecco, in mostra, il meglio del comparto con un programma dedicato a consumatori, famiglie, addetti al settore e amanti delle cose buone e ben fatte, con dentro decine di appuntamenti: dai cooking show alle degustazioni guidate, e poi le pizze con i formaggi Dop e (novità) un concorso che vedrà pub e paninoteche sfidarsi per il premio di miglior Panino Veneto Dop, valorizzando il patrimonio lattiero-caseario della regione. Una sola regola: farcire la propria creazione con il formaggio Dop di riferimento o la Mozzarella Stg. Una sfida aperta a tutti (ristoratori, osti o cuochi) alla quale ci si iscrive chiamandolo 0422/303042. Ad assaggiare (e giudicare) i panini, sarà una giuria popolare e di esperti mentre i finalisti si sottoporranno poi al giudizio della giuria di presidenza.

Ogni partecipante dovrà utilizzare una tipologia di formaggio rappresentativa della sua provincia: il Piave Dop per Bel-

luno, il Grana Padano dop per Padova, il Provolone Valpadana dop per Rovigo, il Montasio dop per Venezia, il Monte Veronese per Verona, l'Asiago dop per Vicenza, la Casatella Trevigiana dop per Treviso, o (per tutti) la Mozzarella STG.

I MAGNIFICI SETTE

Invece, a proposito dei cooking show, saranno sette gli chef (tutti veneti) veneti protagonisti delle performance, il cui filo conduttore sarà la sostenibilità, in termini di cura e attenzione nei confronti dell'ambiente e della cucina stessa, argomento che verrà sviluppato nei sette incontri nei quali ciascun

cuoco interpreterà le sette denominazioni dop. Ci saranno: Simone Selva (Wistèria, Venezia), Nicolò Pinto (Vittoria dal 1938, Venezia), Serghei Hachi (Osteria Al Cantinon, Venezia), Giovanni Merlo (La Paterna, Giavera del Montello, Treviso), Davide Di Rocco (Di Rocco Bistrot, Noale, Venezia), Edoardo Caldon (Fuel, Ristorante in Prato, Padova), Samir Xhaxhaj (Ristorante La Canonica, Verona)

Ovviamente confermato, anche in questa 17. edizione, il concorso per i migliori formaggi, suddivisi in 39 categorie, nella mattinata di sabato 25 settembre, con le grandi denominazioni d'origine ma anche piccolissime produzioni tipiche, presidi Slow food, stagionature ed affi-





namenti tra i più vari e, a volte, innovativi ed inconsueti, con centinaia di caseifici da tutta la regione, una sintesi di uno straordinario patrimonio, esposto come sempre nella spettacolare mostra, all'interno della Sala delle Conchiglie.

OLIO, GRAPPE E FRIULI

Non mancheranno i gemellaggi con le eccellenze come i prodotti enogastronomici del

Friuli-Venezia Giulia e dei territori gardesani come l'olio Garda Dop, senza contare gli abbinamenti tra formaggi e grappa, il grande spiedo della Pro Loco di Sernaglia della Battaglia e le bollicine del Consorzio Prosecco Doc, le degustazioni dei cooking show con il Consorzio Asolo Prosecco. Sarà possibile anche diventare giurati per un giorno iscrivendosi alla giuria popolare che, con quella aurea formata da chef e giornalisti, valuterà i migliori 4 formaggi tra i 39 selezionati dalla giuria tecnica. Tradizione, arte casearia ed eccellenza della materia prima saranno quindi l'anima di Caseus Veneti 2021 che ha l'obiettivo di valorizzare un vero e proprio patrimonio e guidare il consumatore verso una scelta consapevole.

FORME SOLIDALI

Un evento che prosegue nel segno della solidarietà con le iniziative come "Forme di solidarietà" dove ad un prezzo simbolico verranno venduti i formaggi in concorso, destinando il ricavato a Life Inside Onlus, Città della Speranza e Fondazione Lucia Guderzo. Ad anticipare Caseus Veneti, la cena solidale che si terrà giovedì 23 settembre all'Agriturismo La Penisola a Campo San Martino (Padova) il cui ricavato sarà devoluto alla Città della Speranza. Tutte le attività sono ad ingresso gratuito,

necessarie le prenotazioni sul sito www.caseusveneti.it

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**I COOKING SHOW
DI SETTE CUOCHI
DEL TERRITORIO
CHE SI CIMENTANO
SUL TEMA
DELLA SOSTENIBILITÀ**





DELIZIE CASEARIE
Un'esposizione di
formaggi e, dall'alto,
Sergei Hachi e Davide
Di Rocco

