

## Olio Garda ospite a Caseus Veneti

**Il prodotto tipico del Lago dà lustro alla prima edizione del concorso del “panino”**

Di Cronaca di Verona - 25 Settembre 2021



La prima edizione del Concorso Panino Caseus Veneti si preannuncia scoppiettante, oltre che gustosa. Già è un successo il numero di iscrizioni: 20 professionisti, provenienti da ogni provincia del Veneto, si sfideranno a suon di piastre e taglieri nella splendida cornice di Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD) sabato 25 settembre, a partire dalle ore 15:00. 20 storie diverse che però sono accomunate da un unico scopo, quello di valorizzare il patrimonio lattiero caseario della regione poiché i protagonisti dei panini saranno i formaggi DOP e STG del territorio.

Una sola regola, quella di utilizzare il formaggio della provincia dove svolgono la loro attività, e poi spazio alla fantasia e alla creatività. Il 1° Concorso Panino Caseus Veneti sarà un intreccio di esperienza e di sapori di ogni angolo della regione. Infatti, i 20 concorrenti hanno diversi locali, dal ristorante alle paninoteche, dal bar al food truck, e il filo conduttore è l'elevata professionalità. Una giuria popolare sarà chiamata a votare i quattro finalisti che

saranno poi valutati da una giuria di presidenza che eleggerà il panino più buono del Veneto. “Il settore latte sta davvero vivendo un dramma causato dall’aumento vertiginoso delle materie prime (cereali per l’alimentazione ad esempio) e per il prezzo che scende a livelli di 25 anni fa – così Terenzio Borga, presidente di A.Pro.La.V. (Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto) interviene alla vigilia di Caseus Veneti 2021, la manifestazione che promuove i formaggi DOP del Veneto – Il latte straniero da un anno viene pagato di più di quello nazionale. Mi chiedo se sia il caso di iniziare ad esportarlo? E pensare che la qualità del latte veneto è invidiata da tutti. Ben il 90% di questo latte viene utilizzato per produrre formaggi di pregio e più del 60% per formaggi a denominazione. Tant’è che le DOP che si possono produrre in Veneto sono ben 8. Ed è per questo che voglio fare i complimenti all’edizione 2021 di Caseus Veneti che continua a crescere nella promozione di questi gioielli caseari”. Lo farà anche con la prima edizione del Concorso Panino Caseus Veneti che coinvolgerà venti professionisti. Non solo formaggi a Caseus Veneti, la manifestazione promossa dalla Regione del Veneto che rende onore alle 7 denominazioni di origine protetta DOP e dà lustro a tutti i formaggi di pregio prodotti nel Veneto.

A raccontare l’immenso patrimonio di sapori regionali, ci sarà, infatti, anche l’Olio Garda DOP, protagonista di alcune degustazioni guidate che metteranno in luce l’indiscussa qualità del prodotto simbolo del Garda. Curiosi ed appassionati, infatti, potranno conoscere ed apprezzarne tutte le peculiarità sabato 25 e domenica 26 settembre in alcuni incontri dedicati, vere e proprie esperienze di assaggio in cui verranno illustrate le tecniche per degustare l’olio Garda DOP, al fine di apprezzarne appieno caratteristiche e potenzialità. In particolare, sabato si terranno due sessioni di degustazione (ore 15.00 e 16.30) mentre domenica saranno quattro gli incontri che daranno la possibilità di conoscere l’olio Garda DOP e le sue caratteristiche. Ad accompagnare gli assaggi dedicati all’olio Garda DOP, grazie all’esperto di arte bianca Gianluca Fonsato, ci sarà anche un’altra eccellenza veneta: la Ciabatta Polesana,