



telenuovo



la Redazione | 25/09/2021

Formaggio superstar: a Piazzola sul Brenta è il weekend di Caseus Veneti



Caseus Veneti ancora protagonista a Piazzola sul Brenta: sabato 25 e domenica 26 settembre, ecco la festa dei sapori veneti, della qualità e di un'eccellenza che fa il giro del mondo. A tagliare il nastro della diciassettesima edizione il Presidente della Regione Veneto **Luca Zaia**, con il presidente di Aprolav **Terenzio Borgia**, l'europarlamentare **Mara Bizzotto**, l'Assessore all'agricoltura e al turismo della Regione Veneto **Federico Caner** e **Eleonora Daniele** ancora una volta madrina dell'iniziativa.

UNICI AL MONDO "Il Veneto vanta una produzione unica al mondo di latte, in termini qualitativi, e siamo una delle vetrine più importanti a livello nazionale dove presentare i prodotti caseari – inizia così il Presidente **Luca Zaia** – Caseus Veneti quest'anno ospita per la prima volta anche delle eccellenze straniere e di fatto sta diventando non solo un evento ma una vera e propria fiera di settore che conta 40.000 presenze. I produttori che incontrate qui oggi sono veri e propri artigiani e artisti è per questo che siamo così bravi, ma per che questa identità non scompaia **bisogna scegliere i prodotti veneti nei negozi** e pretendere di conoscere la provenienza di quello che mangiamo". Entusiasta anche il numero uno di Aprolav, **Terenzio Borgia**. "La produzione di formaggi del Veneto è trainata dalle grandi denominazioni ma ci sono tantissime piccole produzioni che sono fondamentali per la nostra Regione – afferma il presidente di Aprolav, **Terenzio Borgia** – il comparto del latte sta attraversando un periodo difficilissimo i prezzi sono gli stessi dei 20 anni fa è un settore che va tutelato, ieri abbiamo ospitato produttori tedeschi, francesi, ungheresi e inglesi, rimangono tutti a bocca aperta quando raccontiamo il modo in cui operano i nostri produttori di latte, è un **tesoro da salvaguardare**".

Obiettivo dell'evento quindi far conoscere la qualità e l'eccellenza made in Veneto e dare risalto a tutte le



telenuovo



produzioni dalle grandi denominazioni Dop alle piccolissime produzioni locali, quasi **tutti sold out ancora prima del taglio del nastro i circa settanta appuntamenti di degustazione** previsti per le due giornate, segno positivo che indica quanto sia elevato l'interesse attorno al comparto alimentare e alle produzioni tipiche. In mostra un vero e proprio ventaglio di alternative e specialità che partono dal comune denominatore formato da latte, caglio e sale e che si arricchiscono di tecniche di produzione, posizione geografica, stagionature e affinamento.

Una regione che trasforma più del 50% del latte prodotto in **formaggi Dop** e che produce 4 milioni di forme di formaggio Dop ogni anno. Un patrimonio rappresentato dai 406 formaggi iscritti al Concorso, 49 dei quali premiati durante la cerimonia inaugurale come i più meritevoli, 39 produzioni casearie e 10 formaggi di fattoria, valutazioni effettuate attentamente dalla commissione composta da Veneto Agricoltura. Veri protagonisti i Consorzi di Tutela dei formaggi DOP del Veneto: Grana Padano, Asiago, Casatella Trevigiana, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Mozzarella STG ma anche decine di prodotti tipici che hanno incorniciato l'evento e gli sponsor che hanno permesso la realizzazione dello stesso. Riconfermata vicinanza della Regione Veneto con il Friuli-Venezia Giulia grazie alla produzione del Montasio Dop che, quest'anno, si è concretizzata con un vero e proprio stand dedicato agli abbinamenti extraregionali. Grande coesione anche con il territorio regionale grazie all'abbinata Pizza, realizzata con formaggi Dop, in **degustazione** con le bollicine del Prosecco Doc, e poi una scuola di degustazione dove imparare a conoscere l'Olio Garda Dop per arrivare ai cooking show, veri e propri momenti di apprendimento con chef da tutta la regione e i vini del Consorzio Asolo Montello. Novità dell'edizione 2021 il Primo concorso del Panino Veneto Dop dove più di 20 tra paninoteche, pub e bar veneti si sfideranno con abbinamenti e tra i più diversi. Riconfermata inoltre la presenza di Alì supermercato, rete di supermercati da sempre attenta ai localismi e alle piccole produzioni.

IL COMPARTO IN NUMERI Il Veneto detiene circa il 10% di produzione di latte nazionale (25.117 in Italia le aziende produttrici di latte di cui 2.528 sono venete (erano 2.664 nel 2019), 12.629.830 le tonnellate il latte prodotto in Italia nel 2020 – 1.200.346 le tonnellate di latte prodotte dal Veneto nel 2020). **4.073.600 FORME DOP PRODOTTE IN VENETO NEL 2020:** 1.612.142 Asiago Dop, 517.423 Casatella Trevigiana Dop, 756.119 Grana Padano Dop, 423.521 Montasio Dop, 115.855 Monte Veronese Dop, 362.702 Piave Dop, 285.838 Provolone Valpadana Dop.

Le produzioni Dop della Regione Veneto hanno utilizzato nel 2020 682.758 tonnellate di latte, il 50% della produzione regionale.

TUTTI I 49 PREMIATI

VICENZA

ASIAGO DOP FRESCO BRAZZALE SPA, ZANE' VI

ASIAGO DOP STAGIONATO MEZZANO (4-6 MESI) CASEIFICIO FINCO GIANFRANCO ENEGO

ALTOPIANO DI ASIAGO, ENEGO VI

ASIAGO DOP STAGIONATO VECCHIO (10-15 MESI) SOC.AGR. PANGRAZIO MATTIA E C. SOCIETA' SEMPLICE, ROANA VI

ASIAGO DOP STAGIONATO STRAVECCHIO (OLTRE 15 MESI) CASEIFICIO PENNAR ASIAGO SCA, ASIAGO VI

GRANA PADANO DOP CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO S.A.C., BARBARANO – MOSSANO VI

GRANA PADANO DOP (OLTRE 20 MESI) CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO S.A.C., BARBARANO – MOSSANO VI

PROVOLONE VALPADANA DOP – DOLCE CASEIFICIO ALBIERO SRL, MONTORSO VICENTINO VI

PROVOLONE VALPADANA DOP – PICCANTE BRAZZALE SPA, ZANE' VI

MALGA – VECCHIO (ALPEGGIO 2020 E ANTECEDENTI) MALGA GASPARINI DI ANDREATTA OMAR, SOLAGNA VI

FORMAGGI AROMATIZZATI (ERBE, FIENO E SPEZIE) FATTORIA SERMONDI SOC.AGR., CASTEGNERO VI



telenuovo



CACIOTTA – PASTA MOLLE CON CROSTA (30GG – 2 MESI) CASEIFICIO CASTELLAN URBANO SAS, ROSA' VI

PASTA FILATA DURA CASEIFICIO ALBIERO SRL MONTORSO VICENTINO VI

FORMAGGI DI CAPRA – COAG.PRESAMICA FATTORIA SERMONDI SOC.AGR., CASTEGNERO VI

TREVISO

CASATELLA TREVIGIANA DOP CASEIFICIO MONTEGRAPPA SRL, PIEVE DEL GRAPPA TV

MONTASIO DOP MEZZANO (5-10 MESI) CENTRO VENETO FORMAGGI SRL CAVASO DEL TOMBA TV

MONTASIO DOP STAGIONATO (OLTRE 10 MESI) LATTERIA SOCIALE TARZO E REVINE

LAGO SOC.AGR.COOP., TARZO TV

MOZZARELLA STG LATTERIA DI SOLIGO SAC, FARRA DI SOLIGO TV

MORLACCO DEL GRAPPA – DI MALGA ALFALATTE S.S. AGRICOLA – MALGA VAL DELLE FOGLIE, PIEVE DEL GRAPPA TV

MORLACCO DEL GRAPPA – DI VALLE TONIOLO CASEARIA SPA, BORSO DEL GRAPPA TV

MALGA – FRESCO (ALPEGGIO 2021) AZ.AGR. CECCATO di CECCATO VALERY E PANIZZON SS – MALGA, PIEVE DEL GRAPPA TV

FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA, POVEGLIANO TV

FRESCHI E FRESCHISSIMI (pasta molle senza crosta) LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA, POVEGLIANO TV

CACIOTTA – PASTA MOLLE CON CROSTA FATTORIA SOC.AGR. DONADEL E MARANGON, MOGLIANO VENETO TV

LATTERIA – PASTA MOLLE CON CROSTA (30 GG – 2 MESI) PERENZIN LATTERIA SRL, SAN PIETRO DI FELETTO TV

LATTERIA – PASTA MOLLE CON CROSTA FATTORIA SOC.AGR. DONADEL E MARANGON, MOGLIANO VENETO TV

PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA SOC. AGR. VAKA MORA S.S., ISTRANA TV

PASTA DURA (OLTRE 10 MESI) LATTERIA DI SOLIGO SAC, FARRA DI SOLIGO TV

FORMAGGI AROMATIZZATI (PEPE-PEPERONCINO), CENTRO VENETO FORMAGGI SRL, CAVASO DEL TOMBA TV

FORMAGGI AROMATIZZATI (ERBE, FIENO E SPEZIE) PERENZIN LATTERIA SRL, SAN PIETRO DI FELETTO TV

FORMAGGI AROMATIZZATI (FUMO O AFFUMICATI) BURRATERIA DEL BORGO – BIANCA BONTA' SOC.COOP. MONTEBELLUNA TV

FORMAGGI ERBORINATI IL CASEIFICIO DI RONCADE SRL DI RENZO BETTIOL, RONCADE TV

FORMAGGI DI CAPRA – COAG. PRESAMICA – PASTA MOLLE CASEIFICIO MONTEGRAPPA SRL, PIEVE DEL GRAPPA TV

FORMAGGI DI CAPRA – COAG. PRESAMICA – FATTORIA SOCIETA' AGRICOLA CERON TARCISIO S.S., TREVIGNANO TV

VERONA

MONTE VERONESE DOP – LATTE INTERO (25/45 GIORNI) CASEIFICIO ARTIGIANO GUGOLE DARIO DI GUGOLE ANTONELLA, SAN GIOVANNI ILARIONE VR

MONTE VERONESE DOP – D'ALLEVO (6 MESI) LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL, RONCA' VR

MONTE VERONESE DOP – D'ALLEVO (OLTRE 12 MESI) CASEIFICIO MENEGAZZI E C. S.A.S., ERBEZZO VR

FRESCHI E FRESCHISSIMI (pasta molle senza crosta) FATTORIA MALGA FAGGIOLI 1140 SS SOC.AGR. ERBEZZO VR

PASTA MOLLE CON CROSTA FIORITA MALGA FAGGIOLI 1140 SS SOC.AGR., ERBEZZO VR

FORMAGGI DI CAPRA – COAG.PRESAMICA – PASTA SEMIDURA, LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL, RONCA' VR



telenuovo



VENEZIA

PASTA SEMIDURA (3-6 MESI) LATTERIA DI SUMMAGA SOC. COOP. AGR., PORTOGRUARO VE

PASTA SEMIDURA (3-6 MESI) FATTORIA SOC.AGR. LONGHIN MARA & SONIA SS, CAMPAGNA LUPIA VE

MOZZARELLA LATTE DI BUFALA CIPRIANI CHEESE SRL, LOSSON DI MEOLO VE

PASTA FILATA MOLLE SOC.AGR. LONGHIN MARA & SONIA SS, CAMPAGNA LUPIA VE

MONTASIO DOP FRESCO (2-5 MESI) LATTERIA DI SUMMAGA SOC. COOP. AGR., PORTOGRUARO VE

PADOVA

FORMAGGI AROMATIZZATI (PEPE-PEPERONCINO) FATTORIA SOC.AGR. RIO STORTO DI FERRO

LUCIA & C. SAS, VILLA DEL CONTE PD

MOZZARELLA LATTE VACCINO SOC.AGR. GIUSTINIANA SS, PIAZZOLA SUL BRENTA PD

BELLUNO

FORMAGGI DI CAPRA – COAGULAZIONE PREVALENTEMENTE ACIDA AZIENDA AGRICOLA

LILIANA, GOSALDO BL

PIAVE DOP LATTEBUSCHE SCA, CESIOMAGGIORE BL