



A PIAZZOLA SUL BRENTA SABATO E DOMENICA

Caseus, non solo formaggi l'ospite è l'Olio Garda Dop

Non solo formaggi a Caseus 2023, il concorso promosso dalla Regione del Veneto che rende onore alle grandi produzioni casearie DOP e alle piccole produzioni di fattoria. Un evento che sarà un vero e proprio viaggio attraverso l'immenso patrimonio di sapori del Veneto, tra cui non mancherà 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 tutte le peculiarità sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre 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 (ore 11.30 – 13.30 – 15.00 – 16.30). Tutte le degustazioni si svolgeranno nella tensostruttura ubicata nell'area "Olio Garda DOP". Ad accompagnare gli assaggi dedicati all'olio Garda DOP, due formaggi veneti tra i più conosciuti ed apprezzati: la Mozzarella Tradizionale STG e la Casatella Trevigiana DOP. Due prodotti che mettono in luce tutta la maestria dei casari veneti e che daranno vita, insieme all'olio Garda DOP, ad un matrimonio di sapori tutto da provare.



*Villa Contarini ospita
Caseus 2023*

