Confagricoltura Padova

VITA ASSOCIATIVA

Caseus a Villa Contarini: polenta e formaggi DOP, ci siamo anche noi

Sabato 3 e domenica 4 ottobre. Confagricoltura porta in degustazione sette formaggi DOP veneti abbinati ad altrettante farine di mais del territorio.

Care associate e cari associati,

questo fine settimana la nostra provincia ospita la vetrina più importante del formaggio veneto. Sabato 3 e domenica 4 ottobre, a Villa Contarini di Piazzola sul Brenta, torna Caseus: XXII edizione, dalle 10 alle 19, ingresso libero. Confagricoltura è presente insieme a CIA Veneto con le degustazioni guidate "7 farine, 7 formaggi DOP + 1 STG", nello spazio 6.

L'idea è semplice: sette formaggi DOP del Veneto e una mozzarella STG, ciascuno abbinato a una farina di mais coltivata qui e accompagnato dai vini del Consorzio Asolo Montello. In degustazione ci sono Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave e Provolone Valpadana. Due filiere che di solito vengono raccontate separate e che invece, sulla tavola veneta, stanno insieme da sempre.

Non è soltanto un esercizio di gusto. Per le aziende zootecniche è l'occasione di far vedere a un pubblico largo che cosa c'è dietro una forma di formaggio: il latte, la stalla, il lavoro quotidiano che chi compra quasi mai immagina. Per chi coltiva mais da polenta è la strada per uscire dalla logica della commodity e far riconoscere il valore delle varietà del territorio. È il lavoro che come organizzazione portiamo avanti tutto l'anno, qui per una volta reso visibile e assaggiabile.

Chi conduce le degustazioni racconta da dove arriva il latte, come si lavora e perché quell'abbinamento funziona. Si rivolgono tanto a chi assaggia per curiosità quanto a chi il formaggio lo produce: per i nostri soci, sentire come viene spiegato il proprio prodotto a chi lo acquista vale quanto l'assaggio.

Sabato 3 ottobre ore 12:30, 15:00 e 17:00 **Domenica 4 ottobre** ore 11:30, 13:00, 15:00 e 17:30

I posti sono limitati e si prenotano dal programma sul sito di Caseus: conviene farlo prima di uscire di casa. Intorno alle degustazioni ci sono due giorni di mostra e mercato, la Festa delle DOP venete, laboratori sulla filiera del latte, show cooking e i concorsi caseari.

L'iniziativa nasce con CIA Veneto, con il sostegno di Banca Prealpi SanBiagio e in collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello. Che una manifestazione di questo peso si tenga in provincia di Padova non è un dettaglio: significa che le nostre aziende hanno a pochi chilometri da casa un pubblico che arriva da tutto il Nord Italia a cercare proprio quello che sappiamo fare. Vi chiedo di approfittarne, e di passare a trovarci.

Alessandra Da Porto
Presidente di Confagricoltura Padova

Fonte: Caseus Italy, programma della XXII edizione — caseusitaly.it/programma. Villa Contarini, via Luigi Camerini 1, Piazzola sul Brenta (PD). Orari e disponibilità dei posti possono variare: conviene controllare il programma prima di partire.

Programma e prenotazioni
caseusitaly.it/programma

Inquadra il codice per aprire il programma completo di Caseus, scegliere la degustazione e prenotare il posto. I posti sono limitati e vanno esauriti in fretta.