



30 SETTEMBRE - 1° OTTOBRE | VILLA CONTARINI, PIAZZOLA SUL BRENTA (PD)

## CASEUS: OLTRE 500 FORMAGGI IN GARA

Publicato il programma definitivo, ben 120 appuntamenti tra cookingshow, degustazioni guidate e mostra mercato. Ospiti il Friuli-Venezia Giulia e i prodotti caseari bulgari, greci, polacchi, ungheresi e slovacchi. Un evento dedicato ai consumatori che vede anche appuntamenti riservati ai tecnici e si impegna da sempre in campo solidale.

Padova, 18 settembre 2023 – Sono 503 i formaggi in gara per la 19<sup>a</sup> edizione di Caseus, a produrli ben 125 caseifici da tutta Italia. Questi i primi numeri dell'appuntamento che si terrà **Sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre 2023** dalle 10:00 alle 19:00 a Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD).

Publicato nelle scorse ore il programma definitivo, un cartellone che conta decine di contaminazioni tra Consorzi e associazioni e promuove l'intero comparto enogastronomico regionale e nazionale. **Ben 120 le occasioni di confronto con il pubblico, tra queste 97 degustazioni guidate e poi mostra mercato, attività solidali e un workshop internazionale dedicato agli addetti del settore.**

Cresce, quindi, l'attenzione per l'evento promosso dalla Regione del Veneto ed organizzato da Aprolav che conta sempre più partecipazioni extraregionali.

Partito per promuovere le produzioni DOP del Veneto oggi Caseus valorizza l'identità regionale, nazionale e internazionale "ogni anno Caseus si arricchisce di eventi e partecipazioni – afferma **Terenzio Borga, Presidente Aprolav** – e questo conferma che l'evento è ormai riconosciuto a livello nazionale e interazione vista la presenza per il secondo anno di paesi come Bulgaria, Ungheria, Grecia, Slovacchia e Polonia. Il comparto del latte è fragile, va tutelato e necessita di riflessioni che portino valore a chi produce e trasforma la materia prima, soprattutto considerata la qualità del latte italiano che non ha paragoni, per questo è fondamentale sensibilizzare i consumatori ad un consumo consapevole"

Previste nella mattinata di sabato 30 settembre, a partire dalle 9:30, le premiazioni del concorso Caseus Veneti (dedicato alle produzioni venete) e del concorso nazionale formaggi di fattoria, seguirà poi il taglio del nastro inaugurale. Oltre alla singolare mostra dei formaggi in gara, visitabile nella Sala delle Conchiglie, i visitatori potranno orientarsi nei tre itinerari pensati per valorizzare le diverse eccellenze casearie: Caseus Veneti, Caseus Italie e Caseus Mundi, lungo il percorso anche il mercato dei prodotti tipici, dei caseifici e delle PPL (piccole produzioni locali).

Ad animare gli appuntamenti di degustazione anche le collaborazioni con il Consorzio di tutela del Prosecco Doc e il Consorzio Asolo Prosecco che accompagneranno i cookingshow, le degustazioni di pizza e le degustazioni delle grandi produzioni DOP; preziosa la collaborazione dei cuochi contadini di Terranostra Campagna Amica, di ONAF, con un padiglione dedicato interamente all'avvicinamento al mestiere di assaggiatore, e del Consorzio Olio Garda DOP.

**Imperdibili gli appuntamenti con l'arte contemporanea del formaggio**, guidata da Alberto Marcomini, e con i formaggi greci proposti in degustazione abbinati al Prosecco DOC. Rinnovata anche per la diciannovesima edizione la presenza del Friuli Venezia-Giulia, alla regione sarà dedicato uno spazio dove poter conoscere ed assaggiare le eccellenze casearie prodotte. I sapori friulani saranno, inoltre, protagonisti anche domenica 1 ottobre alle 12:30, con Frico Polenta e spiedo, in collaborazione con Associazione Gruppo Amici de la nostra famiglia di Sterpo e Pro Loco di Sernaglia

Rilievo anche alle cooperative come Lattebusche e Latteria Soligo e ad Ali Supermercati, una sinergia che si rinnova dal 2017 e che, tra sabato e domenica, incontrerà il pubblico con 7 cookingshow "Di questo evento condividiamo la volontà di valorizzare le eccellenze lattiero-casearie delle aziende del Veneto che trovano spazio nel nostro assortimento - Sostiene **Giuliano Canella**, Direttore Commerciale freschi di Ali S.p.A.- La

Comunicazione: [valentina@zetagroup.tv](mailto:valentina@zetagroup.tv) | 3403353372 | [www.caseusitaly.it](http://www.caseusitaly.it)





valorizzazione di localismi è da sempre una nostra peculiarità, per questo favoriamo rapporti di lunga durata con le piccole e medie imprese locali che condividono i nostri stessi valori. Sono una ventina le aziende casearie venete presenti nell'assortimento dei supermercati e oltre un centinaio sono invece i prodotti caseari trattati dai supermercati Ali, tra cui le importanti DOP venete. Da qualche anno abbiamo introdotto in 10 punti vendita le teche dei formaggi dove intere forme fanno bella mostra di sé e continuano la loro maturazione a temperatura e umidità controllata sotto gli occhi del cliente."

In calendario per venerdì 29 settembre il **3° workshop internazionale** da titolo "Alcune soluzioni tecniche di resilienza nell'allevamento delle bovine da latte", al quale sarà possibile partecipare anche online. Dedicata sempre agli addetti del settore la presenza di CSQA, bioagro e Intermizoo che porterà a Piazzola sul Brenta propria esperienza nel campo zootecnico e la presenza di alcuni esemplari di vacca Burlina, razza autoctona del Veneto il cui latte produce formaggi come il Bastardo e Morlacco del Grappa. Pensata, invece, anche per i più piccoli la Fattoria di Itallialleva in collaborazione con l'associazione regionale allevatori.

**Degna di nota, infine, l'attenzione che Caseus rivolge alla solidarietà**, ad anticipare la kermesse la cena solidale che si terrà giovedì 28 settembre presso l'Agriturismo Alla Penisola di Campo San Martino (PD). Nelle 2 giornate sarà invece possibile contribuire all'iniziativa *Forme di solidarietà* che, ad un prezzo simbolico, seguirà la vendita di tutte le forme inviate per il concorso destinando il ricavato a tre realtà solidali: Life Inside onlus, Città della Speranza e Fondazione Lucia Guderzo.

Caseus sarà quindi un vero e proprio emporio del gusto che vuole porre l'attenzione su un comparto regionale e nazionale che, non senza difficoltà, riesce a produrre eccellenze invidiate e copiate in tutto il mondo. **Scopo dell'evento, infatti, valorizzare il prodotto Made in Italy ed educare il consumatore ad una scelta consapevole.**

**IL COMPARTO IN NUMERI:** Il Veneto produce circa il 10% del latte nazionale.

Consegna latte vaccino 2022: 1.191.069 tonnellate in Veneto (12.946.832 le tonnellate di latte vaccino prodotto in Italia nel 2022).

Numero aziende venete 2022: 2.295

Forme DOP prodotte in Veneto 2022: 3.793.151 (n.1.440.183 di Asiago DOP, n. 525.978 di Casatella Trevigiana DOP, n.743.331 di Grana Padano DOP, n.396.398 di Montasio DOP, n.94.182 di Monte Veronese DOP, n.268.520 di Piave DOP, n.324.559 di Provolone Valpadana DOP).

Le produzioni DOP della Regione Veneto hanno utilizzato 646.583 tonnellate di latte, il 54,3% della produzione totale regionale

## Programma Caseus 2023

**ASPETTANDO CASEUS - CENA SOLIDALE** | Giovedì 28 settembre ore 20.00

Agriturismo La Penisola a Campo San Martino (PD)

Info e prenotazioni: tel. 0445 602972 / 348 7906203

**3° WORKSHOP INTERNAZIONALE** | Venerdì 29 settembre ore 11.00

Workshop online "Alcune soluzioni tecniche di resilienza nell'allevamento delle bovine da latte."

**INAUGURAZIONE E PREMIAZIONI** | Sabato 30 settembre ore 9.30

PREMIAZIONE VINCITORI CONCORSO CASEUS VENETI

PREMIAZIONE VINCITORI CONCORSO NAZIONALE FORMAGGI DI FATTORIA

INAUGURAZIONE EVENTO

## GIURIE

GIURIA AUREA | Sabato 30 settembre ore 15.00

GIURIA POPOLARE | Sabato 30 settembre ore 17.00

Comunicazione: [valentina@zetagroup.tv](mailto:valentina@zetagroup.tv) | 3403353372 | [www.caseusitaly.it](http://www.caseusitaly.it)



## MOSTRE MERCATO

MERCATO DEI PRODOTTI TIPICI

MOSTRA MERCATO DELLE BONTÀ CASEARIE REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI

## CASEUS AND FRIENDS

FATTORIA DI ITALIALLEVA In collaborazione con Ara Veneto e Associazione Regionale Allevatori

Domenica 1 ottobre ore 10.00—18.00

FRICO, POLENTA E SPIEDO | Domenica 1 ottobre ore 12.30

In collaborazione con Associazione Gruppo Amici de la nostra famiglia di Sterpo e Pro Loco di Sernaglia

**SOLIDARIETÀ** | Sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre ore 10.00—19.00

FORME DI SOLIDARIETÀ Vendita dei formaggi in gara. Iniziativa di beneficenza a favore delle Onlus

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

**CASA VENETO Regione del Veneto e Veneto Agricoltura** sono presenti a Caseus 2023 assieme alle società **CSQA,**

**Bioagro e Intermizoo.** Con la partecipazione dell'Accademia del Tartufo e del Consorzio delle PPL

Sabato 30 settembre ore 15.30/ 17.00

Domenica 1 ottobre ore 10.30/ 12.00/ 13.30/ 15.00/ 16.30

**CHEESE IS GREEN** Show cooking abbinati a verdure di stagione.

In collaborazione con il **Consorzio Asolo Prosecco**

Sabato 30 settembre | ore 13.00/ 15.00/ 17.00

Domenica 1 ottobre | ore 10.00/ 12.00/ 14.00/ 16.00

**PIZZA È: ...DONNA E SOLIDALE** | Degustazione

In collaborazione con il **Consorzio Prosecco Doc**

Sabato 30 settembre | ore 13.30/ 15.00/ 16.30

Domenica 1 ottobre | ore 11.00/ 12.30/ 14.00/ 16.30

*Iniziativa a favore della Fondazione Vite Vere Down DADI*

**UNA DOP, DUE REGIONI** | Degustazioni

**Friuli Venezia Giulia e Veneto:** territori del Montasio Dop

Sabato 30 settembre | ore 12.00/ 12.45/ 14.30/ 17.00

Domenica 1 ottobre | ore 11.00/ 13.00/ 16.00

## DEGUSTAZIONI CON ALI

Sabato 30 settembre | ore 14.00/ 16.00/ 17.30

Domenica 1 ottobre | ore 10.30/ 12.30/ 14.30/ 16.30

## LATTEBUSCHE: TERRITORIO, RACCONTO E DEGUSTAZIONE

Sabato 30 settembre | ore 15.00/ 17.00

Domenica 1 ottobre | ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 17.00

**SHOW COOKING CON I CUOCHI CONTADINI** | Degustazione

In collaborazione con **Terranostra Campagna Amica**

Sabato 30 settembre | ore 10.30/ 12.30/ 16.30

Domenica 1 ottobre | ore 10.30/ 12.30/ 16.30

Comunicazione: [valentina@zetagroup.tv](mailto:valentina@zetagroup.tv) | 3403353372 | [www.caseusitaly.it](http://www.caseusitaly.it)



Sponsor



Sponsor tecnici



Iniziative benefiche a favore di



Partner



Media partner



Responsabile valutazione formaggi





### IL GUSTO... OLTRE IL CONFINE | Degustazioni di formaggi al buio

Sabato 30 settembre | ore 15.00/ 17.00

Domenica 1 ottobre | ore 10.30/ 12.30/ 14.30/ 16.30

### DEGUSTAZIONI A CURA DEI CASEIFICI

Sabato 30 settembre | ore 14.00/ 15.30/ 17.00

Domenica 1 ottobre | ore 11.00/ 12.30/ 14.00/15.30/ 17.00

### I FORMAGGI GRECI A CASEUS | Grecia tra mito e tradizione: Stefania Marcuz presenta le eccellenze casearie.

In collaborazione con il **Consorzio Prosecco Doc**

Sabato 30 settembre | ore 14.00/ 15.30/ 17.00

Domenica 1 ottobre | ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 17.00

### DEGUSTAZIONI DELLE DOP | Percorsi di abbinamento con i formaggi Dop del Veneto.

In collaborazione con il **Consorzio Asolo Prosecco**

Domenica 1 ottobre | ore 11.00/ 13.00/ 15.30/ 17.00

### ARTE CONTEMPORANEA DEL FORMAGGIO | Specialità casearie italiane presentate da **Alberto Marcomini**

Sabato 30 settembre | ore 15.00/ 17.00

Domenica 1 ottobre | ore 15.00/ 17.00

### CASA ONAF | Assaggia con noi i formaggi di fattoria

Sabato 30 settembre | ore 14.30/ 16.00/ 17.30

Domenica 1 ottobre | ore 10.30/ 12.00/ 14.30/ 16.30

### LATTERIA SOLIGO : I NOSTRI PRIMI 140 ANNI | Degustazioni

Sabato 30 settembre | ore 15.00/ 17.00

Domenica 1 ottobre | ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 17.00

### DEGUSTAZIONI OLIO GARDA DOP

A cura del **Consorzio di tutela Olio Garda Dop**

Sabato 30 settembre | ore 15.00/ 16.30

Domenica 1 ottobre | ore 11.30/ 13.30/ 15.00/ 16:00

Comunicazione: [valentina@zetagroup.tv](mailto:valentina@zetagroup.tv) | 3403353372 | [www.caseusitaly.it](http://www.caseusitaly.it)



Comitato promotore



Sponsor



Sponsor tecnici



Responsabile valutazione formaggi



Iniziative benefiche a favore di



Partner



Media partner





Comunicazione: [valentina@zetagroup.tv](mailto:valentina@zetagroup.tv) | 3403353372 | [www.caseusitaly.it](http://www.caseusitaly.it)



Comitato promotore



Sponsor



Sponsor tecnici



Responsabile valutazione formaggi



Iniziative benefiche a favore di



Partner



Media partner

