



## Caseus Veneti torna a Piazzola sul Brenta

**Il 25 e 26 settembre, Villa Contarini torna ad ospitare la rassegna che offre un viaggio nel cuore dell'arte casearia veneta**



Alcuni formaggi in esposizione a Caseus Veneti 2021 (Foto © Antonio Lodedo).

Il 25 e 26 settembre ritorna **Caseus Veneti 2021**, rassegna regionale dei formaggi del Veneto con la forza di quasi 400 prodotti iscritti al concorso, frutto del lavoro di oltre un centinaio di aziende e allevatori.

**Villa Contarini** a Piazzola sul Brenta (PD), nata da un primo disegno di Andrea Palladio e arricchita poi di tratti barocchi, ospiterà il prestigioso appuntamento in cui appassionati, amanti del formaggio e curiosi saranno condotti alla scoperta dell'arte casearia veneta mediante seminari, tasting e show cooking.

**Caseus Veneti** è un'occasione unica per degustare alcune delle principali Dop italiane quali l'Asiago, la Casatella Trevigiana, il Montasio, il Piave, il Grana Padano, il Monte Veronese, solo per citarne alcuni.

Oltre alle denominazioni di origine protetta più conosciute, i visitatori potranno andare alla scoperta di formaggi tipici e tradizionali quali il [Morlacco](#), il formaggio affinato nelle vinacce e molte altre categorie da latte vaccino, caprino, a latte crudo o a pasta filata, aromatizzati, erborinati o affumicati.

L'evento, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, nasce sulle solide fondamenta della collaborazione fra Regione Veneto, [Aprolav](#) (Associazione Regionale Produttori latte del Veneto), i vari Consorzi delle Dop, la Provincia di Padova e Veneto Agricoltura.



Caseus Veneti si svolge a Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (Foto © Antonio Lodedo).

All'esposizione di tutti i formaggi in concorso si affiancano **sedute di degustazione** organizzate da Caseus oltre che dai singoli Consorzi e show cooking con noti chef che daranno vita a preparazioni in cui il formaggio sarà il protagonista.

Caseus Veneti 2021 lascia anche in questa edizione la porta aperta al vicino **Friuli Venezia Giulia**, regione con la quale condivide la nota Dop Montasio tanto che alcune prelibatezze friulane saranno presenti anche nell'ambito del concorso e nelle diverse degustazioni.

Ma Caseus è anche un biglietto da visita della produzione agricola e culinaria del Veneto in genere, tanto che i visitatori avranno la possibilità di degustare l'**olio del Garda Dop**, il fagiolo di Lamona Dop, vini e birre del territorio.

### Concorso "Panino Caseus Veneti"

Quest'anno nell'ambito di Caseus Veneti vi sarà anche uno spazio dedicato al concorso "**Panino Caseus Veneti**" che premierà il panino che meglio ha saputo valorizzare la tipologia di formaggio impiegata ed il suo abbinamento con gli altri ingredienti utilizzati.



Caseus Veneti 2021 ospiterà anche il concorso concorso “Panino Caseus Veneti” (Foto © Antonio Lodedo)

Anche in questa XVII edizione di Caseus Veneti grandi caseifici, piccolissime malghe, aziende agricole, stagionatori o affinatori, salgono alla ribalta e accettano la sfida della competizione che contribuisce, di anno in anno, a far conoscere l'eccellenza della produzione casearia regionale.

I vincitori del concorso sono consultabili sul sito [www.caseusveneti.it](http://www.caseusveneti.it)

**Data di creazione**

25/09/2021

**Autore**

antonio-lodedo