

[Annunciato il programma di Caseus 2023 a Piazzola sul Brenta](#)

scritto da Antonio Lodedo | 25/09/2023



La fase finale dell'evento dedicato alla migliore produzione casearia italiana va in scena sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre dalle 10:00 alle 19:00 a Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD)

Il programma di **Caseus 2023**, relativo all'ultimo appuntamento del mese di settembre è stato definito. La migliore produzione casearia italiana andrà in scena **sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre**, dalle 10:00 alle 19:00, a Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD).

Addetti al settore e appassionati del cacio, hanno infatti potuto degustare i migliori formaggi del Belpaese (e non solo), nel corso di **Made in Malga** ad inizio mese ad Asiago (VI) e a Bra (CN) durante **Cheese**, pochi giorni or sono.

La pubblicazione del programma della 19^a edizione di Caseus ha rivelato un **ricco cartellone di eventi** che conta decine di contaminazioni tra Consorzi e Associazioni e promuove l'intero comparto

enogastronomico regionale e nazionale.



Foto © Facebook Caseus 2023

Programma Caseus 2023

Ben 120 le occasioni di confronto con il pubblico, tra queste 97 degustazioni guidate, una vasta mostra mercato, attività solidali e un workshop internazionale dedicato agli addetti del settore.

Sempre più atteso tra il pubblico l'evento promosso dalla Regione Veneto ed organizzato da **Aprolav**, che conta sempre più partecipazioni extraregionali. Quest'anno, infatti, **si contano 503 formaggi in gara**, e a produrli sono ben **125 caseifici da tutta Italia** (Abruzzo, Basilicata, Campania, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino-Alto Adige, Umbria, Veneto) e non solo.

Partito per promuovere le produzioni DOP del Veneto, la [due giorni veneta](#) oggi 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 internazionale 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».

Premiazioni del Concorso Caseus Veneti

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.

Tre itinerari per appassionati del cacio

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 *sow cooking*, degustazioni di pizza e 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 e molti altri ancora.

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.

Programma e dettaglio iniziative su www.caseusitaly.it