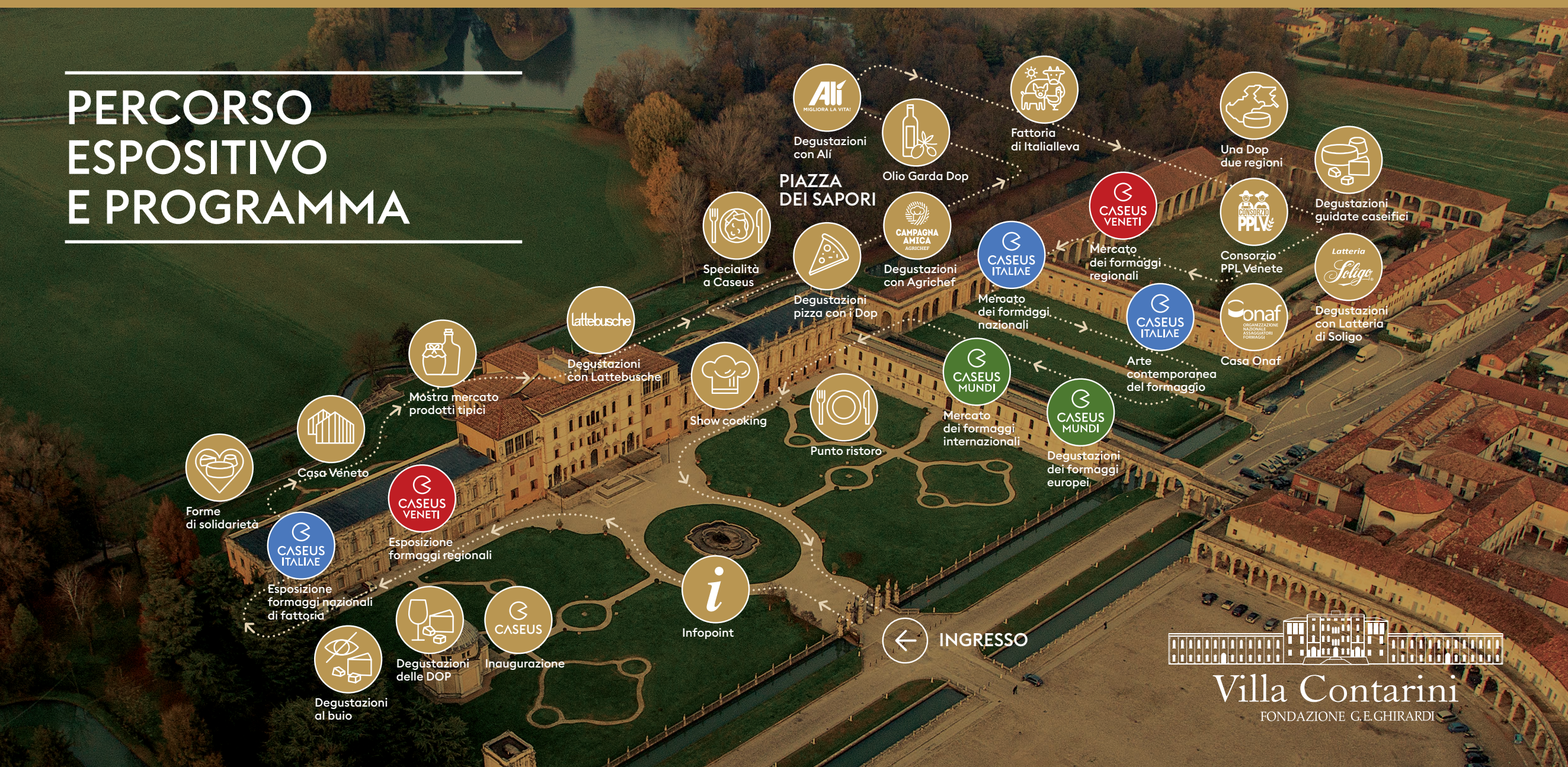


XIX edizione 30 settembre — 1 ottobre 2023 Villa Contarini Piazzola sul Brenta (PD)

Ingresso libero 10—19



PERCORSO ESPOSITIVO E PROGRAMMA



ASPETTANDO CASEUS

**Giovedì 28 settembre
ore 20.00**
CENA SOLIDALE
Presso Agriturismo La Penisola
a Campo San Martino (PD)
Info e prenotazioni:
tel. 0445 602972 / 348 7906203

**Venerdì 29 settembre
ore 11.00**
**3° WORKSHOP
INTERNAZIONALE**
Workshop online "Alcune soluzioni tecniche
di resilienza nell'allevamento delle bovine
da latte."

APERTURA EVENTO CASEUS E PREMIAZIONI

**Sabato 30 settembre
ore 9.30**
**PREMIAZIONE VINCITORI
CONCORSO CASEUS VENETI**
**PREMIAZIONE VINCITORI
CONCORSO NAZIONALE
FORMAGGI DI FATTORIA**
INAUGURAZIONE EVENTO

GIURIE

**Sabato 30 settembre
ore 15.00**
GIURIA AUREA
Valutazione riservata alla giuria selezionata.

**Sabato 30 settembre
ore 17.00**
GIURIA POPOLARE
Diventa anche tu assaggiatore per un giorno.

MOSTRE MERCATO

**MERCATO
DEI PRODOTTI TIPICI**
**MOSTRA MERCATO
DELLE BONTÀ CASEARIE
REGIONALI
NAZIONALI
E INTERNAZIONALI**

CASEUS AND FRIENDS

**Domenica 1 ottobre
ore 10.00—18.00**
FATTORIA DI ITALIALLEVA
In collaborazione con Ara Veneto
Associazione Regionale Allevatori.

**Domenica 1 ottobre
ore 12.30**
**SPECIALITÀ A CASEUS:
FRICO, POLENTA E SPIEDO...**
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

**Sabato 30 settembre
ore 15.30/ 17.00**
**Domenica 1 ottobre
ore 10.30/ 12.00/ 13.30/
15.00/ 16.30**
CASA VENETO
Regione del Veneto e Veneto Agricoltura sono presenti
a Caseus 2023 assieme alle società CSQA, Bioagro
e Intermizio. Con la partecipazione dell'Accademia
del Tartufo e del Consorzio delle PPL.

**Sabato 30 settembre
ore 13.00/ 15.00/ 17.00**
**Domenica 1 ottobre
ore 10.00/ 12.00/ 14.00/ 16.00**
**CHEESE IS GREEN
(IL FORMAGGIO È VERDE)**
Show cooking con i formaggi di Caseus (Dop e Stg)
abbinati a verdure di stagione.
In collaborazione con il Consorzio Asolo Prosecco.

**Sabato 30 settembre
ore 13.30/ 15.00/ 16.30**
**Domenica 1 ottobre
ore 11.00/ 12.30/ 14.00/ 16.30**
PIZZA È: ...DONNA E SOLIDALE
Pizzaiole protagoniste a Caseus 2023 a favore
della Fondazione Vite Vere Down DADI.
In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc.

**Sabato 30 settembre
ore 12.00/ 12.45/ 14.30/ 17.00**
**Domenica 1 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 16.00**
UNA DOP, DUE REGIONI
Friuli Venezia Giulia e Veneto:
territori del Montasio Dop.

**Sabato 30 settembre
ore 14.00/ 16.00/ 17.30**
**Domenica 1 ottobre
ore 10.30/ 12.30/ 14.30/ 16.30**
DEGUSTAZIONI CON ALI
Vieni a scoprire i sapori della tradizione casearia
veneta. Degustazioni in Villa con il nostro Ricky Chef,
il tutto accompagnato da un buon vino decantato
dai nostri esperti Sommelier. Gadget per tutti gli ospiti.

**Sabato 30 settembre
ore 15.00/ 17.00**
**Domenica 1 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 17.00**
**LATTEBUSCHE: TERRITORIO,
RACCONTO E DEGUSTAZIONE**
Con lo Chef Marco Valletta che racconterà
ed interpreterà i sapori del nostro territorio
In collaborazione con Il Consorzio Asolo Prosecco.

**Sabato 30 settembre
ore 10.30/ 12.30/ 16.30**
**Domenica 1 ottobre
ore 10.30/ 12.30/ 16.30**
**SHOW COOKING
CON I CUOCHI CONTADINI**
In collaborazione con Terranostra Campagna Amica.

**Sabato 30 settembre
ore 15.00/ 17.00**
**Domenica 1 ottobre
ore 10.30/ 12.30/ 14.30/ 16.30**
IL GUSTO... OLTRE IL CONFINE
Degustazioni di formaggi al buio.

**Sabato 30 settembre
ore 14.00/ 15.30/ 17.00**
**Domenica 1 ottobre
ore 11.00/ 12.30/ 14.00/
15.30/ 17.00**
**DEGUSTAZIONI
A CURA DEI CASEIFICI**
Tradizioni e sapori dei nostri casari.

**Sabato 30 settembre
ore 14.00/ 15.30/ 17.00**
**Domenica 1 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 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.

**Domenica 1 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 15.30/ 17.00**
DEGUSTAZIONI DELLE DOP
Percorsi di abbinamento con i formaggi Dop
del Veneto. In collaborazione con il Consorzio
Asolo Prosecco.

**Sabato 30 settembre
ore 15.00/ 17.00**
**Domenica 1 ottobre
ore 15.00/ 17.00**
**ARTE CONTEMPORANEA
DEL FORMAGGIO**
Specialità casearie italiane presentate
da Alberto Marcomini.

**Sabato 30 settembre
ore 14.30/ 16.00/ 17.30**
**Domenica 1 ottobre
ore 10.30/ 12.00/ 14.30/ 16.30**
CASA ONAF
Assaggia con noi i formaggi di fattoria.
In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc.

**Sabato 30 settembre
ore 15.00/ 17.00**
**Domenica 1 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 17.00**
I NOSTRI PRIMI 140 ANNI
Un anniversario indimenticabile con Latteria Soligo.
In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc.

**Sabato 30 settembre
ore 15.00/ 16.30**
**Domenica 1 ottobre
ore 11.30/ 13.30/ 15.00/ 16.30**
DEGUSTAZIONI OLIO GARDA DOP
A cura del Consorzio di tutela Olio Garda Dop.

INFO E PRENOTAZIONI:
caseusitaly.com
[@caseusitaly](https://www.instagram.com/caseusitaly)

