

PERCORSO
ESPOSITIVO
E PROGRAMMA



ASPETTANDO CASEUS

Giovedì 29 settembre
ore 20.00
CENA SOLIDALE
Presso Agriturismo La Penisola
a Campo San Martino (PD)
Info e prenotazioni:
tel. 0445 602972 / 348 7906203

Venerdì 30 settembre
ore 8.30
2° WORKSHOP INTERNAZIONALE
"Le strategie di adattamento degli allevatori da latte italiani ed europei alle crisi climatiche ed economiche del nuovo millennio".
Presso il Piano nobile di Villa Contarini
In diretta streaming su www.facebook.com/CaseusItaly
Info e prenotazioni: segreteria@caseusitaly.it
tel. 0422 422040

APERTURA
EVENTO CASEUS
E PREMIAZIONI

Sabato 1 ottobre
ore 9.30
PREMIAZIONE VINCITORI CONCORSO CASEUS VENETI
PREMIAZIONE VINCITORI CONCORSO NAZIONALE FORMAGGI DI FATTORIA
INAUGURAZIONE EVENTO

GIURIE

Sabato 1 ottobre
ore 15.00
GIURIA AUREA
Valutazione riservata alla giuria selezionata

Sabato 1 ottobre
ore 17.00
GIURIA POPOLARE
Diventa anche tu assaggiatore per un giorno

MOSTRE MERCATO

Sabato 1
e domenica 2 ottobre
ore 10.00-19.00
MERCATO DEI PRODOTTI TIPICI

MOSTRA MERCATO DELLE BONTÀ CASEARIE REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI

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

CASEUS AND FRIENDS

Sabato 1
e domenica 2 ottobre
ore 10.00-19.00
CASA VENETO
Regione del Veneto e Veneto Agricoltura sono presenti a Caseus 2022 assieme alle società CSQA, Bioagro e Intermizoo

Domenica 2 ottobre
ore 10.00-18.00
FATTORIA DI ITALIALLEVA
In collaborazione con Ara Veneto Associazione Regionale Allevatori

Domenica 2 ottobre
ore 10.00-19.00
PICCOLE PRODUZIONI LOCALI
Piccolo è bello e... buono da gustare

Domenica 2 ottobre
ore 12.30
SPECIALITÀ FRIULANE A CASEUS FRICO E POLENTA
In collaborazione con Associazione Gruppo Amici di la nostra famiglia di Sterpo e Gruppo tutela antica polenta di Fauglis

SOLIDARIETÀ

Sabato 1
e domenica 2 ottobre
ore 10.00-19.00
FORME DI SOLIDARIETÀ
Vendita dei formaggi in gara. Iniziativa di beneficenza a favore delle Onlus

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Sabato 1 ottobre
ore 13.00/15.00/17.00
Domenica 2 ottobre
ore 10.00/12.00/14.00/16.00
GLI CHEF D'ACQUA DOLCE E SALATA
Abbinamenti fuori dal coro con i formaggi DOP veneti + 1 STG interpretati dai protagonisti delle cucine di acqua. In collaborazione con il Consorzio Asolo Prosecco

Sabato 1 ottobre
ore 14.30/16.00/17.30
Domenica 2 ottobre
ore 11.00/12.30/14.00/16.30
PIZZA CON I DOP
La Pizza napoletana di Luciano Sorbillo incontra i 7 formaggi Dop del Veneto + 1 stg. In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc e l'Associazione Impastatori italiani

Sabato 1 ottobre
ore 12.00/12.45/14.30/17.00
Domenica 2 ottobre
ore 11.00/13.00/16.00
UNA DOP, DUE REGIONI
Friuli Venezia Giulia e Veneto: territori del Montasio Dop

Sabato 1 ottobre
ore 11.00/12.30/14.00/15.30/16.30
Domenica 2 ottobre
ore 10.00/11.30/13.00/14.30/16.30
DEGUSTAZIONI CON ALÌ
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 1 ottobre
ore 15.00/17.00
Domenica 2 ottobre
ore 11.00/13.00/15.00/17.00
CON LATTEBUSCHE ALLA SCOPERTA DEL GUSTO DEI TERRITORI
Con lo Chef Marco Valletta che racconterà ed interpreterà i sapori del nostro territorio in collaborazione con il Consorzio Asolo Prosecco

Sabato 1 ottobre
ore 10.30/12.30/16.30
Domenica 2 ottobre
ore 10.30/12.30/16.30
SHOW COOKING CON I CUOCHI CONTADINI
In collaborazione con Terranostra Campagna Amica

Sabato 1 ottobre
ore 15.00/17.00
Domenica 2 ottobre
ore 10.30/12.30/14.30/16.30
FORMAGGI... ESPLODE IL GUSTO AL BUIO!
Degustazioni di formaggi al buio

Sabato 1 ottobre
ore 15.30/17.00
Domenica 2 ottobre
ore 11.30/13.00/14.30/16.00
DEGUSTAZIONI A CURA DEI CASEIFICI
Tradizioni e sapori dei nostri casari

Sabato 1 ottobre
ore 13.30 / 15.00 / 16.30
Domenica 2 ottobre
ore 11.00/13.00/15.00/17.00
DEGUSTAZIONI FORMAGGI GRECI
Grecia tra mito e tradizione: le eccellenze casearie. In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc

Domenica 2 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 1 ottobre
e domenica 2 ottobre
ARTE CONTEMPORANEA DEL FORMAGGIO
A cura di Alberto Marcomini