

Caseus 2023 torna a Piazzola sul Brenta con un respiro sempre più europeo

scritto da Antonio Lodedo | 11/08/2023



La rassegna casearia giunge alla 19^a edizione e si svolgerà a Villa Contarini dal 30 settembre al 1° ottobre

Dal 30 settembre al 1° ottobre, a Villa Contarini di Piazzola sul Brenta (PD), torna **Caseus 2023**, la rassegna casearia articolata nei tre percorsi **Caseus Veneti**, **Caseus Italie** e **Caseus Mundi**.

Caseus 2023: una rassegna casearia di respiro europeo

Giunto alla 19^a edizione, l'evento è organizzato con il concorso delle grandi produzioni casearie DOP italiane e delle piccole produzioni di fattoria ed è diventato uno dei più grandi eventi nazionali dedicati al comparto. In realtà, Caseus è andato oltre in quanto già dalla scorsa edizione ha lanciato lo sguardo oltre confine per un confronto costruttivo e stimolante; infatti per la diciannovesima edizione sono state confermate le presenze di produttori provenienti da Polonia, Grecia, Ungheria e Slovacchia.

Concorsi, degustazioni guidate e mercatini

Durante la kermesse ci sarà l'occasione di incontrare e ascoltare allevatori, pastori, casari e affinatori, protagonisti delle grandi produzioni DOP italiane: Grana Padano, Asiago, Casatella Trevigiana, Provolone Valpadana, Monte Veronese, Piave, Montasio e Mozzarella STG. Denominazioni i cui formaggi più meritevoli verranno premiati nella mattinata di sabato 30 settembre nell'ambito del concorso "**Caseus Veneti**".

Si confronteranno, invece, con un concorso a loro dedicato le **piccole produzioni di Fattoria** provenienti da ogni angolo della Penisola, protagoniste del percorso "**Caseus Italie**".

Fittissimo il calendario di incontri tra visitatori e produttori, consorzi di tutela, chef, pizzaioli e cuochi contadini. Oltre **cinquanta saranno le degustazioni guidate** durante le due giornate.

Nel parco di Villa Contarini troverà spazio il **mercato dei prodotti tipici da tutta Italia** e il mercatino dei caseifici e delle PPL regionali. Sarà 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 di Caseus, infatti, è valorizzare il prodotto Made in Italy ed educare il consumatore a una scelta consapevole.

L'evento ambisce a superare il successo della [scorsa edizione](#) che ha visto oltre 500 formaggi in concorso (e in mostra) e oltre **80.000 visitatori nelle due giornate**.

Caseus e Forme di solidarietà

Degna di nota, inoltre, l'iniziativa **Forme di solidarietà** che, a un prezzo simbolico, seguirà la vendita di tutte le forme inviate per il concorso destinando il ricavato della vendita a tre realtà solidali: **Life Inside onlus**, **Città della Speranza** e **Fondazione Lucia Guderzo**.

Caseus 2023 conferma, dunque, il proprio ruolo di riferimento nella promozione di una cultura casearia di qualità. Anche la prossima edizione rinnova, per tutto il programma, l'ingresso gratuito. Info e programma completo su www.caseusitaly.it.