

LA SETTIMANA EDIZIONE DI CASEUS Arquà ha aperto le porte alla grande manifestazione che ha coinvolto numerosi espositori, autorità e visitatori

Al Castello tutti pazzi per il formaggio veneto

Treviso era la provincia più rappresentata. Assaggi a raffica per le numerose prelibatezze. E oggi la seconda puntata dell'evento regionale

Piera Marsilio

ARQUA' POLESINE - La grande tradizione casearia è approdata in Castello di Arquà Polesine con la settima edizione di Caseus Veneti in corso ieri, in mattinata l'affluenza ha raggiunto le 500 persone ed oggi, sempre a partire dal mattino.

Una manifestazione promossa dalla Regione Veneto, organizzata dall'Associazione produttori di latte del Veneto. In mostra la grande tradizione casearia che coinvolge 4200 allevatori di tutta la regione per un totale di 11 milioni di quintali di latte, 85 per cento destinato alla trasformazione in formaggi che sono 328 (34 le categorie), 70 invece i produttori tra cui di 30 di montagna. Nell'area mercato, ubicata nel giardino numerosi chioschi in legno, produttori in concorso e angolo delle Dop che espongono formaggi di diverse tipologie che è possibile assaggiare e acquistare. Il ricavato sarà devoluto in beneficenza; presenti anche stand dei prodotti tipici. Sono infatti coinvolti sei caseifici, sette consorzi Dop, quattro birrifici artigianali e cinque espositori di altre produzioni tipiche artigianali locali tra cui l'aglio bianco polesano Dop.



Nelle foto di Carlo Chiarion e Piera Marsilio diversi momenti di Caseus Veneti, la manifestazione regionale che si è svolta ieri al cospetto di autorità e appassionati nello splendido contesto del castello estense di Arquà Polesine. Una buona occasione per apprezzare e gustare, in vari assaggi, i formaggi più buoni del nostro territorio. Nella foto sopra, il taglio del nastro con Tiziana Virgili, Finozzi, il sindaco Rosa e la madrina dell'evento Eleonora Daniele

Treviso è la provincia più rappresentata con 31 produttori e 161 formaggi in gara, seguita da Vicenza (16 e 74 formaggi) e Belluno (9 produttori e 43 formaggi). I formaggi costituiscono il 18 per cento dei prodotti tipici italiani, 41 su un totale di 229 tra dop (in Veneto 8:

Asiago Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone, Valpadana e Taleggio) e 19 altri. Oggi, la manifestazione continua dalle 10,30; poi alle 11, tra gli eventi in programma, c'è la scuola

di cucina - chef Anna Maria Pellegrino "La cucina di qb", ma anche caccia al cacio, spettacolo di magia comica e giochi di abilità per individuare il peso della piramide dei formaggi esposta. Fino alle 19 Caseus Veneti Shop - Mercato delle eccellenze.



La giuria critica ieri pomeriggio giurati all'assaggio dei formaggi vincitori delle varie categorie per nominare un solo supervincitore. Da sinistra Fabrizio Nonis del Tg5 Gusto; Cristiano Draghi, direttore della Voce; Alberto Marcomini del Tg5 Gusto, presidente di giuria; Maria Botter, responsabile marketing ed eventi di Venezia Eventi; Ruggero Franco, responsabile del negozio Ingredienti di Padova (gruppo Alajmo); Lucia Tellone, chef (foto Studio trentatre)



GLI INTERVENTI DELLE AUTORITA' Finozzi ottimista: "Si vede la luce alla fine del tunnel" Prodotti tipici e territorio, un binomio vincente

ARQUA' POLESINE - La sala del Castello estense era gremita per l'inaugurazione di Caseus Veneti e la premiazione del VII concorso formaggi del Veneto. Presenti alla cerimonia il presidente Aprolav Terezio Borgia, l'assessore regionale al turismo e promozione economica Marino Finozzi, il sindaco di Arquà Claudio Rosa, la presidente della Provincia Tiziana Virgili, madrina della manifestazione Eleonora Daniele conduttrice di Linea verde e presidente di Life Inside. 328 i formaggi in gara, 34 le categorie e i vincitori, 70 i produttori.

Borgia ha esordito ringraziando l'assessore e la Regione che ha sostenuto una manifestazione che ha girato tutte le Province del Veneto abbinando gusto e bellezza. Tutti i produttori cercano il confronto e questo comparto nella nostra regione è una vera forza che fa incetta di premi in Val d'Aosta e alle olimpiadi dei formaggi; il Piave si conferma il migliore nelle esportazioni "tutti all'estero copiano i nostri prodotti" ha commentato. Il distretto lattiero caseario voluto dall'assessorato regionale ha prodotto risultati nella ricerca "i formaggi fanno bene lo dice anche il dietologo, è importante dunque investire negli aspetti salutistici, il formaggio non ha difetti ma solo pregi e i nostri produttori sono i migliori al



Le autorità riunite Il saluto della presidente della Provincia Tiziana Virgili

recente passato ha dato contributi per l'acquisto e il restauro del complesso architettonico. La presidente della Provincia Virgili ha messo in risalto l'entusiasmo del presidente Borgia "per la qualità ci vuole la passione, grazie per aver scelto Arquà per questo importante evento, non c'è promozione di prodotti senza promozione del territorio, la provincia di Rovigo è la porta per l'Emilia e la Lombardia".

Eleonora Daniele, presidente della Life Inside, ha spiegato di aver avuto la possibilità, grazie ai produttori di formaggi, di aiutare ragazzi autistici, lo scorso anno infatti con i fondi raccolti è stato formato con l'istituto superiore di sanità un osservatorio sull'autismo che partirà tra due mesi. "Spero di parlare della produzione del formaggio in tv e credo che rispetto ad altri prodotti enogastronomici abbia bisogno di sostegno nel mondo della comunicazione". All'entrata del castello è ubicato un banchetto per le raccolte. Anche Ivano Lachina, tra i fondatori delle Città della Speranza, ha ringraziato del sostegno. L'assessore Marino Finozzi ha esordito portando il saluti del presidente della Regione Luca Zaia che tiene molto a questo settore. "I produttori vedono la luce alla fine di un tunnel - ha spiegato - grazie all'impegno costante e all'attenzione alla qualità". Il binomio territo-



rio prodotto è vincente infatti è in crescita il turismo legato all'enogastronomia. "Abbiamo un territorio straordinario sfruttato male e il territorio polesano è ancora integro". Nonostante la finanziaria abbia ridotto del 70 per cento le risorse sulla promozione quasi sicuramente potrà essere l'ottava edizione, è questa la risposta dell'assessore alla richiesta se la manifestazione sarebbe proseguita l'anno prossimo.

Di seguito la premiazione dei 30 produttori di formaggi, il taglio del nastro, la visita guidata all'interno delle barchesse e nel giardino dove è posizionato il mercato. Un buffet per tutti, naturalmente a base di formaggi e prodotti tipici, ha chiuso la mattinata di festeggiamenti.

P. M.

L'ELENCO Tutte le medaglie d'oro premiate al concorso La carica di Dop e tradizionali

ARQUA' POLESINE - Ecco nell'elenco i vincitori del concorso Caseus Veneti (per la prima volta sono risultati anche due pari-merito).

Formaggi Dop: Asiago Dop Pressato Lattebusche Sca (Belluno); Asiago Dop d'Alveo mezzano (4-6 mesi) Lattebusche Sca (Belluno) Lattierie Vicentine (Vicenza); Asiago Dop d'Alveo vecchio (10-15 mesi) Caseificio Pennar Asiago (Vicenza); Asiago Dop d'Alveo stravecchio (oltre 15 mesi) Lattierie Vicentine (Vicenza); Casatella Trevigiana Dop Lattieria Sant'Andrea Soc. Agr. Coop. (Treviso); Grana Padano Dop Caseificio Sociale Ponte di Barbarano Sac (Vicenza); Grana Padano Dop (oltre 20 mesi) Caseificio San Girolamo Srl (Verona); Montasio Dop fresco (2-5 mesi) Toniolo Casearia Spa (Treviso); Montasio Dop mezzano (5-10 mesi) Lattierie Trevigiane Srl (Treviso); Montasio Dop stagionato (oltre 10 mesi) Lattierie Trevigiane Srl (Treviso); Monte Veronese Dop Latte Intero (25-45 giorni) La Casara Roncolato Romano Srl (Verona); Monte Veronese Dop d'Alveo Mezzano (3-6 mesi) La Casara Roncolato Romano Srl (Verona); Monte Veronese Dop d'Alveo Vecchio (oltre 1 anno) Caseificio Gugole Dario (Verona); Piave Dop. Lattebusche Sca (Belluno); Provolone Valpadana Dop Dolce Caseificio Albiero Srl (Vicenza); Provolone Valpadana Dop Piccante Zogi Srl (Vicenza).

Poi formaggi tipici e tradizionali: Morlacco del Grappa Andreatta Quinto Ss, Malga Coston da Quinto (Treviso); Malga fresco (Alpeggio 2011) Panizzon Afra, Malga Mure (Treviso); Malga vecchio (alpeggio 2010 e precedenti) Soc. Agr. Miola di Miola Gianni & C, Malga Ciapela (Belluno); Formaggio affinato nelle vinacce Lattieria Sant'Andrea Soc. Agr. Coop. (Treviso). Quindi le altre categorie: Freschi e freschissimi (pasta molle senza crosta) Az. Agr. Venturin Soc. Agr. Ss (Treviso); Caciotta - pasta molle con crosta (peso inferiore ad 1 chilogrammo, 30 grammi-2 mesi) Caseificio San Girolamo (Verona); Lattieria - pasta molle con crosta (peso superiore a 1 chilogrammo, 30 giorni -2



In posa sorridenti Una coppia di espositori immortalati ieri

mesi) Lattebusche Sca (Belluno); Pasta molle con crosta lavata o fiorita Lattieria Sociale Tarzo e Revine Lago (Treviso); Pasta semidura (3-8 mesi) Lattieria di Conegliano Sca (Treviso); Pasta dura (oltre 8 mesi) Caseificio Pennar Asiago (Vicenza); Pasta filata molle Il Caseificio di Roncade (Treviso); Pasta filata dura Zogi Srl (Vicenza); Formaggi aromatizzati (pepe, peperoncino) Lattieria di Soligo Sca (Treviso); Formaggi aromatizzati (erbe, fieno e spezie) Sapori del Piave, Battistella Luigi & C. Snc (Treviso); Formaggi aromatizzati (fumo e affumicati) Lattierie Vicentine Soc. Coop. (Vicenza); Formaggi erborinati Sapori del Piave, Battistella Luigi & C. (Treviso); Formaggio di Spelunca (Belluno); Formaggi di capra-coagulazione prevalentemente acida Vībani Carla Azienda Agricola La Schirata (Belluno); Formaggi di capra-coagulazione prevalentemente presamica Azienda Agricola Aidi di Flavio Sartore (Vicenza).

P. M.

