



11° Festival delle DOP Venete

## PERCORSO ESPOSITIVO E PROGRAMMA



Villa Contarini  
FONDAZIONE G. E. GHIRARDI

### ASPETTANDO CASEUS

**Mercoledì 2 ottobre**  
ore 20.00  
**CENA SOLIDALE**  
Presso Agriturismo La Penisola a Campo San Martino (PD)  
Info e prenotazioni:  
tel. 0445 602972 / 348 7906203

### APERTURA EVENTO CASEUS E PREMIAZIONI

**Sabato 5 ottobre**  
ore 9.30  
**PREMIAZIONE VINCITORI CONCORSO CASEUS VENETI**  
**PREMIAZIONE VINCITORI CONCORSO NAZIONALE FORMAGGI DI FATTORIA**  
**INAUGURAZIONE CASEUS E FESTIVAL DELLE DOP VENETE**

### GIURIE

**Sabato 5 ottobre**  
ore 15.00  
**GIURIA AUREA**  
Valutazione riservata alla giuria selezionata.

**Sabato 5 ottobre**  
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**

**MOSTRA MERCATO 11° FESTIVAL DELLE DOP VENETE**

### CASEUS & FRIENDS

**Domenica 6 ottobre**  
ore 10.00–18.00  
**FATTORIA DI ITALIALLEVA**  
In collaborazione con Ara Veneto Associazione Regionale Allevatori.

**Domenica 6 ottobre**  
ore 12.30  
**SPECIALITÀ A CASEUS: FRICO, POLENTA E SPIEDO...**  
In collaborazione con Associazione Gruppo Amici di la nostra famiglia di Sterpo.

### CASEUS FOR KIDS

**Sabato 5 ottobre**  
ore 15.30/17.00  
**NEW**  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 10.30/12.30/14.30/16.30  
**PESCA IL FORMAGGIO E RICEVI UN PREMIO (4)**  
Attività per bambini in collaborazione con A2A.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 17.00  
**NEW**  
**CORSO DI CASARO PER BAMBINI (5)**  
In collaborazione con Veneto Agricoltura.

### CASEUS IN MUSICA

**Domenica 6 ottobre**  
ore 15.00/16.30  
**NEW**  
**NOTE DI... FORMAGGIO (1)**  
A cura del quartetto d'archi Le Corde del Mondo, Piano Nobile della Villa.

### TAVOLA ROTONDA

**Domenica 6 ottobre**  
ore 10.30  
**NEW**  
**FORMAGGI: ESPRESSIONE DEL TERRITORIO, STORIA, TRADIZIONE E PASSIONE (1)**  
Con Peppone, Giocchino Bonsignore e Alberto Marcomini. Premiazioni formaggi vincitori Giuria Aurea e Critica. Piano Nobile della Villa.

### SOLIDARIETÀ

**Sabato 5 ottobre**  
e **domenica 6 ottobre**  
ore 10.00–19.00  
**FORME DI SOLIDARIETÀ**  
Vendita dei formaggi in gara. Iniziativa di beneficenza a favore delle Onlus.

### DEGUSTAZIONI GUIDATE

Info e prenotazioni: [caseusitaly.com](http://caseusitaly.com)  
f @caseusitaly

**Domenica 6 ottobre**  
ore 11.00/13.00/15.30/17.00  
**DEGUSTAZIONI DELLE DOP E STG DEL VENETO (2)**  
In collaborazione con il Consorzio Asolo Prosecco e Vini del Montello.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 15.00/17.00  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 10.30/12.30/14.30/16.30  
**IL GUSTO... OLTRE IL CONFINE (3)**  
Degustazioni di formaggi europei al buio.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 13.00/14.30/15.30  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 12.00/13.30  
**CASA VENETO (6)**  
Regione del Veneto e Veneto Agricoltura sono presenti a Caseus 2024 assieme alle società CSQA, Bioagro e Intermizio. Con la partecipazione del Consorzio delle PPL.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 13.00/15.00/17.00  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 10.00/12.00/14.00/16.00

**SHOW COOKING FORMAGGI ARTE E CULTURA (7)**  
Show cooking con i formaggi di Caseus (Dop e Stg). Omaggio all'arte e alla cultura veneta. In collaborazione con il Consorzio Asolo Prosecco e Vini del Montello.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 15.00/17.00  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 11.00/13.00/15.00/17.00

**DAL TERRITORIO ALLA TAVOLA: 70 ANNI DI LATTEBUSCHE (8)**  
Con le ricette di Marco Valletta il cuoco narratore. In collaborazione con il Consorzio Asolo Prosecco e Vini del Montello.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 15.00/16.30  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 11.30/13.30/15.00/16.30

**DEGUSTAZIONI OLIO GARDA DOP (9)**  
A cura del Consorzio di tutela Olio Garda Dop.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 10.30/12.30/16.30  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 10.30/12.30/16.30

**SHOW COOKING CON I CUOCHI CONTADINI (10)**  
In collaborazione con Terranostra Campagna Amica.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 13.30/15.00/16.30  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 11.00/12.30/14.00/16.30

**STREET PIZZA CON I FORMAGGI DOP + STG DEL VENETO (11)**  
Con la partecipazione della Scuola Italiana Pizzaioli. In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 14.00/16.00/17.30  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 10.30/12.30/14.30/16.30

**DEGUSTAZIONI CON ALI (12)**  
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 5 ottobre**  
ore 13.00/15.00/17.00  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 10.00/12.00/14.00/16.00  
**NEW**

**DEGUSTAZIONI CON UNIONE CUOCHI DEL VENETO (13)**  
Ricette tradizionali e innovative con attenzione alla sana alimentazione. In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 13.00/14.30/16.00/17.30  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 11.00/12.30/14.00/15.30/17.00

**DEGUSTAZIONI A CURA DEI CASEIFICI (14)**  
Tradizioni e sapori dei nostri casari.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 15.00/17.00  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 11.00/13.00/15.00/17.00

**L'INGREDIENTE PERFETTO - IL NOSTRO LATTE È "FONTE NATURALE DI IODIO" (15)**  
Con Latteria Soligo. In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 12.30/15.30/17.00  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 10.30/12.30/15.30

**CASA ONAF (16)**  
Assaggia con noi i formaggi di fattoria. In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 15.00/17.00  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 15.00/17.00

**ARTE CONTEMPORANEA DEL FORMAGGIO (17)**  
Specialità casearie italiane presentate da Alberto Marcomini.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 14.30/15.30/17.00  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 12.00/13.30/15.00/16.00/17.00

**I FORMAGGI EUROPEI A CASEUS (18)**  
Stefania Marcuz presenta le eccellenze casearie europee. In collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 14.00/15.30/17.00  
**NEW**  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 11.00/12.30/14.00/15.30/17.00

**8 FORMAGGI DOP PER 5 REGIONI PROGETTO LOST (19)**  
Degustazioni guidate di 8 formaggi Dop. In collaborazione con il Consorzio Asolo Prosecco e Vini del Montello.

**Sabato 5 ottobre**  
ore 15.00/16.30  
**NEW**  
**Domenica 6 ottobre**  
ore 11.30/13.30/15.00/16.30

**LA SALUTE PARTE DAL PIATTO (20)**  
Degustazioni guidate a cura de La Cucina di Martina. In collaborazione con il Consorzio Asolo Prosecco e Vini del Montello.

Cofinanziato con risorse Fondo Unico Nazionale del Turismo parte corrente 2024

Con il patrocinio di

Comitato promotore



Sponsor

Iniziative benefiche a favore di



HEADS Collective