REGIONE DEL VENETO

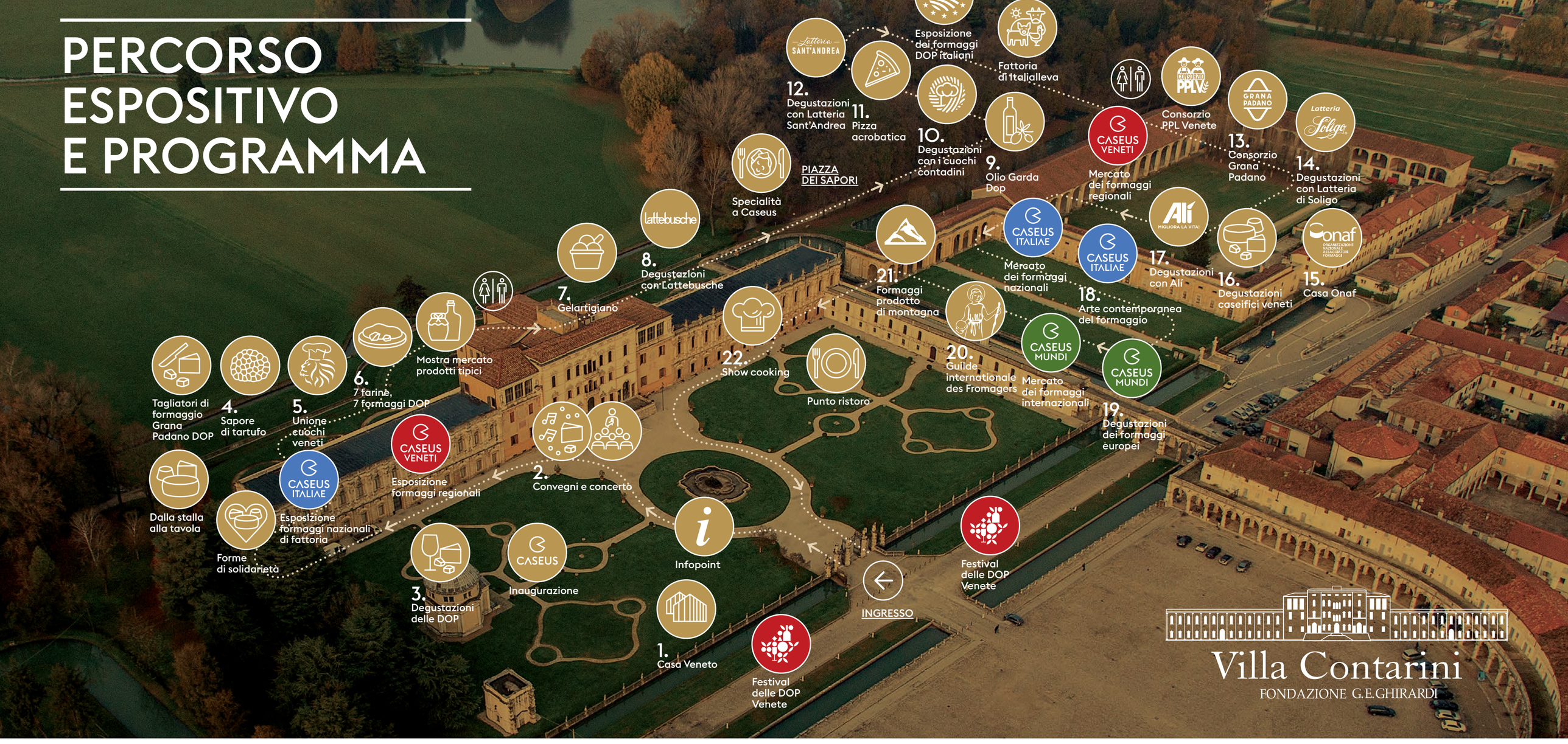
3 — 4 ottobre 2026
Villa Contarini
Piazzola sul Brenta (PD)

Ingresso libero 10—19

13° Festival delle DOP Venete

CASEUS
Formaggi d'eccellenza
22ª edizione

PERCORSO ESPOSITIVO E PROGRAMMA



ASPETTANDO CASEUS

Mercoledì 30 settembre
ore 20.00

CENA SOLIDALE

Presso Agriturismo La Penisola
a Campo San Martino (PD)
Info e prenotazioni:
tel. 335 8246218

APERTURA EVENTO CASEUS E PREMIAZIONI

Sabato 3 ottobre
ore 10.30

PREMIAZIONE VINCITORI CONCORSO CASEUS VENETI

PREMIAZIONE VINCITORI CONCORSO NAZIONALE FORMAGGI DI FATTORIA

INAUGURAZIONE CASEUS E FESTIVAL DELLE DOP VENETE

GIURIE

Sabato 3 ottobre
ore 15.00

GIURIA AUREA

Valutazione riservata alla giuria selezionata.

GIURIA GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS

NEW

Valutazione riservata alla giuria selezionata.

Sabato 3 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 13° FESTIVAL DELLE DOP VENETE

ESPOSIZIONE DI TUTTI I FORMAGGI DOP ITALIANI

NEW

CONVEGNI IN VILLA (2)

Sabato 3 ottobre
ore 15.00

DISTRETTO LATTIERO CASEARIO VENETO "RICERCA INNOVAZIONE AUTENTICITÀ PER CREARE VALORE NEL TERRITORIO"

Domenica 4 ottobre
ore 11.00

PREMIAZIONI FORMAGGI VINCITORI GIURIA AUREA, CRITICA E GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS

CASEUS LAB

Sabato 3 ottobre
ore 17.00

DALLA STALLA ALLA TAVOLA

NEW

Un'esperienza interattiva per scoprire la filiera del latte, dalle razze bovine locali alla trasformazione in formaggio, tra territorio, sostenibilità e innovazione.

CASEUS & FRIENDS

Domenica 4 ottobre
ore 10.00—18.00

FATTORIA DI ITALIALLEVA

In collaborazione con Ara Veneto Associazione Regionale Allevatori.

Domenica 4 ottobre
ore 12.30

SPECIALITÀ A CASEUS: FRICO E POLENTA

CASEUS IN MUSICA

Domenica 4 ottobre
ore 17.00

NOTE... DI FORMAGGIO (DI SAPORI) (2)

Concerto con il quartetto d'archi *Le Corde del Mondo*. Piano Nobile della Villa.
In collaborazione con Gate 39.

CONCORSO

Domenica 4 ottobre
ore 15.00

NEW

1° CONCORSO NAZIONALE PER TAGLIATORE DI FORMAGGIO GRANA PADANO DOP (2)

IL TARTUFO A CASEUS

Sabato 3 ottobre
e domenica 4 ottobre

SAPORE DI TARTUFO (4)

A cura delle Associazioni del Tartufo del Veneto.

SOLIDARIETÀ

Sabato 3 ottobre
e domenica 4 ottobre
ore 10.00—19.00

FORME DI SOLIDARIETÀ

Vendita dei formaggi in gara. Iniziativa di beneficienza a favore delle Onlus.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Info e prenotazioni:
caseusitaly.com
@caseusitaly

Sabato 3 ottobre
ore 15.00/ 17.00

Domenica 4 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 17.00

CASA VENETO (1)

Regione del Veneto e Veneto Agricoltura sono presenti a Caseus 2026. Con la partecipazione di CSQA, Bioagro, dell'Istituto Zooprofilattico e del Consorzio delle PPL Venete.

Domenica 4 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 15.30/ 17.00

DEGUSTAZIONI DELLE DOP E STG DEL VENETO (3)

In collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello.

Sabato 3 ottobre
e domenica 4 ottobre
ore 11.00/ 14.00/ 16.00

DEGUSTAZIONI CON UNIONE CUOCHI DEL VENETO (5)

Ricette con i migliori formaggi veneti.

Sabato 3 ottobre
ore 12.30/ 15.00/ 17.00

Domenica 4 ottobre
ore 11.30/ 13.00/ 15.00/ 17.30

NEW

7 FARINE, 7 FORMAGGI DOP +1STG (6)

In collaborazione con Confagricoltura Veneto, CIA Veneto e Consorzio Vini Asolo Montello.

Sabato 3 ottobre
e domenica 4 ottobre
ore 10.00—19.00

GELARTIGIANO (7)

A cura di Confartigianato Imprese Veneto.

Sabato 3 ottobre
ore 15.00/ 17.00

Domenica 4 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 17.00

FORMAGGI E MASCARPONE LATTEBUSCHE SI ESALTANO IN CUCINA E IN PASTICCERIA (8)

Gli incontri di gusto tra specialità casearie e varietà italiane di frutta, di Marco Valletta, e il Tiramisù "Principessa Elena", del Campione del Mondo Stefano Serafini.
In collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello.

Sabato 3 ottobre
ore 15.00/ 17.00

Domenica 4 ottobre
ore 10.30/ 12.00/
15.00/ 16.30

IL LATO DOLCE DEL MORLACCO QV (12)

Morlacco QV di Latteria Sant'Andrea.

Sabato 3 ottobre
ore 15.00/ 16.30

Domenica 4 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 3 ottobre
e domenica 4 ottobre
ore 10.30/ 12.30/ 16.30

SHOW COOKING CON I CUOCHI CONTADINI (10)

In collaborazione con Terranostra Campagna Amica.

Sabato 3 ottobre
ore 13.30/ 15.00/ 16.30

Domenica 4 ottobre
ore 11.00/ 12.30/ 14.00/ 16.30

DEGUSTAZIONI ED ESIBIZIONI DI PIZZA ACROBATICA (11)

A cura dei Master Istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli. In collaborazione con il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC.

Sabato 3 ottobre
ore 12.00/ 15.00/ 17.00

Domenica 4 ottobre
ore 10.30/ 13.00/ 15.00

GRANA PADANO DOP IL FORMAGGIO CHE NUTRE IL MOVIMENTO (13)

In collaborazione con il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC.

Domenica 4 ottobre
ore 17.00

FINALE 1° CONCORSO NAZIONALE PER TAGLIATORE DI FORMAGGIO GRANA PADANO DOP

Sabato 3 ottobre
ore 11.30/ 15.00/ 17.00

Domenica 4 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 17.00

LATTERIA SOLIGO, STORIE DI LATTE E TRADIZIONI (14)

Sabato 3 ottobre
ore 14.30/ 16.00/ 17.30

Domenica 4 ottobre
ore 10.30/ 12.00/ 14.00/
15.30

CASA ONAF (15)

Assaggia con noi i formaggi di fattoria.

Sabato 3 ottobre
ore 14.00/ 16.30

Domenica 4 ottobre
ore 11.00/ 12.30/ 14.00/
15.30/ 17.00

DEGUSTAZIONI A CURA DEI CASEIFICI (16)

Tradizioni e sapori dei nostri casari.

Sabato 3 ottobre
ore 14.00/ 16.00/ 17.30

Domenica 4 ottobre
ore 10.30/ 12.30/ 14.30/ 16.30

DEGUSTAZIONI CON ALÌ SUPERMERCATI (17)

Vieni a scoprire i sapori della tradizione casearia veneta. Degustazioni in Villa con Alì. Gadget per tutti gli ospiti.

Sabato 3 ottobre
e domenica 4 ottobre
ore 14.30/ 15.30/ 16.30

ARTE CONTEMPORANEA DEL FORMAGGIO (18)

Specialità casearie italiane presentate da Alberto Marcomini.

Sabato 3 ottobre
ore 15.00/ 17.00

Domenica 4 ottobre
ore 11.00/ 13.00/ 15.00/ 17.00

I FORMAGGI EUROPEI A CASEUS (19)

Sabato 3 ottobre
ore 15.30/ 16.30/ 17.30

Domenica 4 ottobre
ore 15.00/ 16.30

NEW

GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS (20)

Degustazione dei formaggi italiani ed europei.

Sabato 3 ottobre
ore 15.00/ 17.00

Domenica 4 ottobre
ore 11.30/ 13.30/ 15.30/ 17.00

ASSAGGIA I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE: PRODOTTO DI MONTAGNA (21)

In collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello.

Sabato 3 ottobre
ore 13.00/ 15.00/ 17.00

Domenica 4 ottobre
ore 10.30/ 12.00/ 14.00/
16.00

SHOW COOKING: LE LEGGENDE DELLO SPORT VENETO INCONTRANO I 7 FORMAGGI DOP + 1 STG (22)

In collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello.

Con il patrocinio di

Comitato promotore

Sponsor

Iniziative benifiche a favore di

Resp. valutazione formaggi

Sponsor tecnici

Partner

Media partner