

CASEUS VENETI

2/3 OTTOBRE 2010

VI° CONCORSO REGIONALE FORMAGGI DEL VENETO

VILLA FARSETTI
SANTA MARIA DI SALA (VE)



INIZIATIVA REALIZZATA CON IL PATROCINIO:



I PARTNER

Iniziativa realizzata con il contributo della Regione Veneto



Direzione Promozione Turistica Integrata

Organizzazione dell'evento a cura di:



Comitato promotore



In collaborazione con



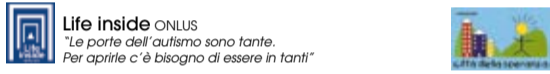
Sponsor tecnici



Partner



iniziative benefiche a favore di:



Info e recapiti segreteria CASEUS VENETI

c/o A.Pro.La.V. - Vicolo Mazzini 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)

Tel.: 0422 422040 - Fax: 0422 422050

info@caseusveneti.it - www.caseusveneti.it

LA LOCATION

CASEUS VENETI 2010 è ospitato all'interno della cornice di **Villa Farsetti** a Santa Maria di Sala in provincia di Venezia, che fu costruita nella seconda metà del XVIII secolo dall'Architetto Paolo Posi per il nobile Filippo Farsetti, famoso collezionista d'arte e appassionato di botanica. Villa Farsetti ricorda un castello rococò francese, con la tipica fisionomia del tardo barocco "internazionale". Gli interni di Villa Farsetti richiamano le tipologie delle case inglesi e francesi del tempo; il salone ovale è sviluppato in doppia altezza con un ballatoio soprastante circondato di numerosi ambienti comunicanti tra loro. Di tutta questa opera, rimangono oggi il palazzo centrale, la foresteria, la cedaia e la scuderia.



COME ARRIVARE

La Villa Farsetti è situata a Santa Maria di Sala, in provincia di Venezia, sulla strada regionale Padova/Treviso. Coordinate: 45°29.95 N / 12°01.89 E



CASEUS VENETI

immagini edizione 2009



Hanno il carattere della tradizione antica, quella rurale, nella quale in qualche modo tutti noi affondiamo le radici; hanno il profumo del nostro clima, dei nostri prati, delle nostre diverse e sempre uniche montagne; hanno il gusto della fatica delle braccia e della lunga attesa per maturare e diventare pronti; hanno il sapore della gioia, quella contadina, di poter offrire qualche cosa di originale, diverso negli anni.

Stiamo parlando dei formaggi, dei numerosi formaggi del Veneto, che anche quest'anno si metteranno in mostra nel **Caseus Veneti**, una manifestazione che negli anni è cresciuta per diventare sempre più un punto fermo nel panorama degli eventi che ogni anno sono presenti nel calendario della nostra Regione. Una manifestazione che ha aperto la strada a quella che è diventata la vera e propria promozione integrata del Veneto: far conoscere ai veneti e a quanti frequentano la nostra regione per divertimento, svago o per lavoro, non solo una parte del Veneto, ma tutto quello che il nostro territorio sa offrire.

E vi posso assicurare che è tantissimo: non solo quindi le eccellenze turistiche e della natura, ma anche le nostre tradizioni, il nostro modo di essere e di vivere, le nostre peculiarità alimentari e i nostri molti prodotti tipici. Perché il turista, colui che viaggia, colui che si muove dalla sua città per andare in un altro luogo, vuole scoprire di esso tutto quello che di originale, unico e irripetibile sa offrire, quel qualcosa che altre zone, altre genti e altri luoghi non gli possono dare, perché diversa è la cultura, diversa è la gente, diverso è lo spirito di accoglienza.

E i formaggi devono essere uno dei veicoli attraverso i quali far arrivare alla gente che visiterà **Caseus Veneti** tutto il nostro mondo, ma deve essere anche il momento perché i formaggi siano veicoli di promozione dei territori di cui sono espressione. Con essi c'è un legame indissolubile, uno scambio di conoscenze, di tradizioni, di relazioni, di ambiente che li rendono unici e differenti.

Ma i formaggi esprimono anche la radicata solidarietà verso i meno fortunati che noi Veneti siamo in grado di offrire, sempre. Quella vicinanza a chi soffre che ha coniugato finora **Caseus Veneti** alla Città della Speranza nell'iniziativa "forme... di solidarietà": fa onore al mondo dei formaggi, fa alto il nome del Veneto, mi rende orgoglioso di essere amministratore di questa Regione.

Marino Finozzi
Assessore regionale al Turismo e Promozione Economica



Formaggiando con l'eccellenza dei prodotti Veneti

Per prepararsi al Caseus Veneti, o per goderne a tutto tondo, perché non approfittare di un gustoso menù a base di formaggio e prelibatezze dell'enogastromia? L'associazione Intavolando apre le porte dei ristoranti associati proponendo dei menù speciali abbinati all'evento Caseus Veneti.

Da Venerdì 17 settembre a domenica 3 ottobre

presso i Ristoranti Intavolando - www.intavolando.it

- **DA ANDREETTA - Terrazza di Rolle**
Loc. Rolle - Cison di Valmarino (TV) - Tel. 0438 85761
- **DA TULLIO**
Arfanta di Tarzo (TV) - Tel. 0438 587093
- **JODO "DA MARCO"**
Maser (TV) - Tel. 0423 565886
- **AL CAPITELLO**
Corbanese di Tarzo (TV) - Tel. 0438 564279
- **LA CUCINA DI CREMA**
Giviera del Montello (TV) - Tel. 0422 776042
- **LE MACINE**
Vittorio Veneto (TV) - Tel. 0438 940291
- **LOCANDA DA CONDO**
Col San Martino (TV) - Tel. 0438 898106

avrete la possibilità di assaporare i formaggi presentati in gustosi abbinamenti o arditi accostamenti.

Menù completo, diverso per ogni ristorante, speciale Caseus Veneti - 4 portate: 25 Euro (bevande escluse)

Giovedì 30 settembre, serata di Gala "CASEUS VENETI by night"

presso il ristorante "La cucina di Crema", in un'atmosfera esclusiva, l'occasione di una serata speciale.

Per info e prenotazioni:

LA CUCINA DI CREMA
Via Montello, 9
Giviera del Montello (TV)
Tel. 0422 776042
info@lacucinadicrema.it
www.lacucinadicrema.it



VILLA FARSETTI - PROGRAMMA ATTIVITÀ

P



VILLA FARSETTI Piano terra

CONCORSO CASEUS VENETI

La mostra dei formaggi in gara all'interno del corpo centrale di Villa Farsetti, è aperta al pubblico:

Sabato 2 ottobre dalle 11:00 alle 22:00
Domenica 3 ottobre dalle 10:00 alle 19:00

SALA TEATRO

INAUGURAZIONE E PREMIAZIONI

Sabato 2 ottobre ore 11:00
 inaugurazione e premiazione dei formaggi e concorso di cucina

ore 17:00
 valutazione commissione **PREMIO DELLA CRITICA**

Domenica 3 ottobre ore 10:30
 presentazione libro **ONAF "i formaggi del triveneto"**,
 premiazione del miglior formaggio tradizionale e
 investitura nuovi assaggiatori

ore 16:30
 premiazione **PREMIO DELLA CRITICA**

testimonial d'eccezione **Eleonora Daniele**

SPETTACOLO DI CABARET

Domenica 3 ottobre ore 15:00 Far Est Live
Ingresso gratuito

i PAPU

VILLA FARSETTI Primo piano - ALA OVEST

DEGUSTAZIONI GUIDATE

a cura di **Alberto Marcomini**

L'autore del manuale "Non toccatemi il formaggio" ci porterà per mano in un labirinto di nomi, sapori e profumi che raccontano di storie, tradizioni e passioni.

Domenica 3 ottobre inizio dalle ore 11:30
 inizio dalle ore 17:00

Ingresso libero - Posti disponibili n° 40 - Su prenotazione.
 Info-point: ritiro biglietti di accesso alle Degustazioni guidate
 Per prenotazione: tel. 0422 422040 - info@caseusveneti.it

VILLA FARSETTI Primo piano - ALA EST

EDUCATIONAL

UN'ORA DA CASARO

Ottenere una formagella partendo da buon latte fresco: come? Facile scoprirlo se ci seguirete in questa avventura.

Sabato 2 ottobre inizio ore 16:00
Domenica 3 ottobre inizio ore 11:00
 inizio ore 13:30

CACCIA AL CACIO

Vi fidate dei vostri sensi? CASEUS VENETI vi sfida!
 Un vero viaggio tra i formaggi veneti famosi e non, aiutati solo dai vostri sensi.

Sabato 2 ottobre inizio ore 18:00
Domenica 3 ottobre inizio ore 17:30

VILLA FARSETTI Primo e secondo piano

ESPOSIZIONE OPERE ARTISTI LOCALI

LA CEDRAIA

SCUOLA DI CUCINA

in collaborazione con l'IPSSAR Cesare Musatti - Dolo (VE)

Domenica 3 ottobre inizio ore 11:00
 inizio ore 16:00

a cura dello Chef **Paolo Urbani**. Per imparare ricette straordinarie che hanno come elemento comune un principe tra gli ingredienti "il formaggio".

Ingresso libero - Posti disponibili n° 40 - Su prenotazione.
 Info-point: ritiro biglietti di accesso alla Scuola di cucina
 Per prenotazione: tel. 0422 422040 - info@caseusveneti.it

NEL PARCO

CASEUS VENETI SHOP

Mercato dei produttori in Concorso

Sabato 2 ottobre dalle 10:00 alle 22:00
Domenica 3 ottobre dalle 10:00 alle 19:00

AREA RISTORO

Per pranzare e godere di uno spuntino con i prodotti tipici regionali. Informazioni e/o prenotazioni:
 Santi Catering - Tel. 0423 760430

Sabato 2 ottobre dalle 15:00 alle 22:00
Domenica 3 ottobre dalle 10:00 alle 19:00

"L'ANGOLO DELLE DOP"

ESPOSIZIONE TRATTORI D'EPOCA