



**Il 25 e 26 settembre torna il concorso regionale dei formaggi a Piazzola sul Brenta (PD)**

## **GRANA PADANO A CASEUS VENETI: TRADIZIONE ED INNOVAZIONE**

*In programma show cooking, degustazioni e iniziative di solidarietà  
Berni: “In un mondo rispettoso della natura ci sarà la nostra filiera sostenibile”*

Desenzano del Garda, 20 settembre 2021 – Per gli amanti dei formaggi di qualità e degli abbinamenti con le eccellenze enogastronomiche sabato 25 e domenica 26 settembre l'appuntamento d'obbligo è a Piazzola sul Brenta (PD), a Villa Contarini, per la 17esima edizione di “Caseus Veneti”, il Concorso regionale dei Formaggi del Veneto, che vedrà confrontarsi centinaia di produttori in 39 categorie, attivi in una delle regioni italiane più ricche di tipologie casearie.

Centrale il ruolo del Grana Padano DOP, che a Verona, Vicenza, Padova e Rovigo ha prodotto nel 2020 oltre il 14% dei 5,2 milioni di forme grazie alle quali ha consolidato il proprio primato di formaggio a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo. Per questo il suo Consorzio di Tutela fa parte del comitato promotore della manifestazione, che vedrà il formaggio protagonista di numerosi appuntamenti, a partire dall'anteprema di giovedì 23 settembre con la cena solidale che si terrà all'Agriturismo “La Penisola” a Campo San Martino (PD) e dedicata alla “Città della Speranza”, ente al quale, insieme a Life Inside Onlus e alla Fondazione Lucia Guderzo, sarà devoluto anche il ricavato di “*Forme di solidarietà*”, iniziativa dove ad un prezzo simbolico verranno venduti i formaggi in concorso e che avrà come testimonial **Eleonora Daniele**, nota conduttrice televisiva e presidente di “Life Inside Onlus”.

Il primo appuntamento con il Grana Padano DOP sarà con **Edoardo Caldon**, chef del Fuel Ristorante in Prato della Valle a Padova, protagonista sabato 25 settembre alle 15 di uno show cooking dove con la sua creatività proporrà ricette tra tradizione e innovazione, mostrando la grandissima versatilità del Grana Padano DOP. A seguire nelle varie stagionature si troverà anche nell'evento con **Gianpietro Sartori**, l'artista del panino 2018.

Domenica 26 settembre, alle 12, il formaggio con nove secoli di storia continuerà a sorprendere nella “Rivoluzione Pizza”, sposando un altro grande prodotto della tradizione italiana del cibo. Dalle 13, infine, per chi ama profumi e sapori del Grana Padano DOP in purezza, sono previste le degustazioni guidate.

*“Il Grana Padano DOP prodotto nel Veneto ottiene da anni riconoscimenti in tutte le più importanti rassegne internazionali ed è un gadget amatissimo dai milioni di turisti che visitano la regione – sottolinea il Direttore Generale del Consorzio, Stefano Berni –. Sono risultati ottenuti grazie all'impegno dei produttori e a occasioni di confronto e di competizione come Caseus Veneti. Quest'anno da questo concorso lanciamo come priorità un obiettivo che vede i nostri caseifici impegnati da anni: aumentare e garantire la sostenibilità di tutta la filiera sotto ogni profilo, legata al benessere animale in cui crediamo da sempre, perché in un mondo rispettoso della natura il Grana Padano DOP continuerà ad essere una grande eccellenza”.*