



Comunicato stampa del 27 settembre 2021

IL MONTE VERONESE DOP VINCE A CASEUS VENETI

La squadra del Monte Veronese porta a casa quattro medaglie su sei della provincia di Verona

Il concorso della 17^a edizione di **Caseus Veneti**, dedicato ai **prodotti caseari della Regione Veneto**, si è concluso anche quest'anno con importanti riconoscimenti per il **Monte Veronese DOP**, che porta a casa **quattro medaglie su sei della provincia di Verona**. Sabato 25 settembre a Villa Contarini a Piazzola sul Brenta, nel padovano, la squadra del Monte Veronese si è aggiudicata la vittoria in 4 categorie, ottenendo i premi assegnati dalla giuria di esperti: medaglia d'oro al *Monte Veronese DOP a latte intero (25/45 giorni)* del **Caseificio Artigiano Gugole Dario** di Gugole Antonella, medaglia d'oro al *Monte Veronese DOP d'allevato (6 mesi)* de **La Casara Roncolato Romano**, che si aggiudica anche il primo premio per *Formaggi Di Capra - Coag. Presamica - Pasta Semidura*, medaglia d'oro anche al *Monte Veronese DOP d'allevato (oltre 12 mesi)* del **Caseificio Menegazzi**. Il Monte Veronese si è inoltre aggiudicato anche un terzo posto al "Primo concorso panino Caseus Veneti", che quest'anno ha preso vita con lo scopo di valorizzare i formaggi DOP nei panini. A vincere la medaglia è stato Alberto Dalla Libera, campione italiano di sandwich, con il panino *Ma Dalla Lì*, farcito con il Monte Veronese DOP.

Le categorie in concorso di questa edizione sono state 49 tra formaggi DOP e tipici, caprini, freschi, freschissimi, affinati, per un totale di 406 formaggi in gara.

“Tradizione ed eccellenza casearia sono le parole chiave del successo che si conferma anche quest'anno – commenta **Alfonso Albi**, Presidente del Consorzio Monte Veronese DOP – È stata una bellissima edizione e siamo fieri che il lavoro e la passione che stanno dietro al Monte Veronese siano riconosciuti anche nei risultati del concorso. I nostri caseifici sono otto e sono tutti a conduzione familiare: con i loro formaggi rappresentano l'arte della lavorazione e della materia prima, specchio del nostro territorio della Lessinia, un patrimonio che vogliamo valorizzare e raccontare a tutti”.

La manifestazione ha visto protagoniste otto denominazioni ed è stata promossa dai Consorzi di Tutela dei formaggi DOP del Veneto: Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese DOP, Mozzarella STG, Piave e Provolone Valpadana, con il sostegno di A.Pro.La.V (Associazione Produttori Latte del Veneto). Tante le declinazioni dei migliori formaggi regionali, che hanno visto decine di appuntamenti per grandi e piccini anche nella giornata di domenica, tra cui gli **show cooking** condotti dalla sommelier Adua Villa e dal giornalista Marco Colognese, che hanno avuto come protagonisti sette formaggi DOP veneti e sette chef, che li hanno interpretati nelle loro ricette. Il **Monte Veronese** è stato l'ingrediente del piatto dello chef **Davide Di Rocco** del *Di Rocco Bistrot - Cà Matta* a Noale (Venezia), che ha realizzato *Il prima, il dopo e il quinto quarto*. Si tratta di un piatto che si sviluppa in tre momenti: il primo è il desiderio di sentire il gusto dell'essenza del formaggio, che qui è stato accostato a una tartare di manzo; il secondo è la trasformazione del formaggio, che è stato presentato come fonduta in accompagnamento a dei paccheri di ragù di tonno e tartufo nero; il terzo è l'impiego della parte meno nobile, il quinto quarto del formaggio, ovvero la crosta, utilizzata per fare un brodo per una pietanza vegetariana. Una presentazione che è stata molto interessante per capire le diverse declinazioni del formaggio e la versatilità di gusti, sapori e consistenze dello stesso. Il piatto è stato abbinato a un cocktail a base di Asolo Prosecco, ideato per l'occasione dal noto bartender Simone Ambrosi, titolare del *Cloakroom Cocktail Lab* di Treviso. Un grande successo anche per le **degustazioni guidate** dei formaggi, dove il Monte Veronese assieme al Montasio è stato protagonista dell'incontro *Una montagna di formaggio*.

Ufficio stampa:

Anna Sperotto | 349 8434778 | anna@studiocru.com

Beatrice Bianchi | 324 6199999 | beatrice@studiocru.com