

La rassegna si apre a Villa Braida di Mogliano

# Formaggi in villa tre giorni "stellati"

Michele Miriade

MOGLIANO

Tre giorni pieni dedicati ai formaggi italiani con la presenza di chef stellati. Accadrà, da sabato 2 a lunedì 4 marzo, a Villa Braida a Mogliano con la 3. edizione di "Formaggio in villa", l'appuntamento ideato da Alberto Marcomini. Una rassegna che prenderà per la gola gli amanti del cacio ma anche chi è desideroso di scoprire tante realtà e ricercatezze in cucina. Infatti alla rassegna, oltre ad avere la possibilità di assaggiare i formaggi al naturale nei banchi con i produttori, si potrà partecipare ai Cooking Show grazie alla presenza di chef stellati di fama nazionale. Una cinquantina i banchi d'assaggio con 140 aziende e 28 fra laboratori, degustazioni guidate e Cooking Show sulla scia del successo della precedente edizione che ha visto la presenza di cinquemila persone. Dalle mani di chef stellati, si potrà assistere alle varie declinazioni dei formaggi seguendo «live» la preparazione di ricette ed as-

saggiare squisiti piatti; occasione per imparare ad usare il formaggio in cucina e non solo come fine pasto. Grande ospite della rassegna lo chef Moreno Cedroni, 2 stelle Michelin, del ristorante la Madonnina del Pescatore a Senigallia, che si esibirà lunedì 4 in due appuntamenti: alle 15,30 con la Mozzarella di Bufala campana dop e alle 17,30 con l'Asiago dop. Molto attesa inoltre, sempre lunedì alle 20, l'Aperi-cena «Cheese & Fish» con i finger food preparati sempre da Moreno Cedroni.

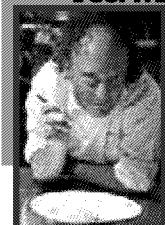
Ai Cooking Show partecipano anche due giovani chef veneti

neo stellati: Lorenzo Cogo del El Coq di Marano Vicentino e Piergiorgio Siviero del Lazzaro 1915 di Pontelongo (Pd). Presenti inoltre lo chef Fabrizio Ferrari (1 stella Michelin) del Roof Garden di Bergamo; Teo Musso presenterà le sue birre artigianali abbinate al Castelmagno e ai piatti dello chef Morgan del Cinque Sensi di Malo; Alessandro Dal Degan de La Tana di Asiago realizzerà 2 piatti con Taleggio dop; la food blogger (veneziana-padovana) Annamaria Pellegrino si cimenterà con il Conciato Romano e la Casatella Trevigiana dop, infine Gennaro Esposito di Mi-

se en Place di Vigonza preparerà 2 piatti con il Don Carlo e l'olio extra vergine pugliese di inMisseria. Nella tre giorni ci sarà da scoprire e degustare tanti piatti, frutto dell'inventiva dei chef e dei formaggi 100% italiani. Novità di questa edizione è l'area pizza & focaccia con pizzaioli e chef a proporre pizze con i formaggi. L'ingresso giornaliero per le degustazioni è di 10 euro, programma dettagliato sul sito [www.foirmaggioinvilla.it](http://www.foirmaggioinvilla.it). Domenica 3 è disponibile il parcheggio gratuito al Move hotel con Bus navetta per Villa Braida.



L'OSPITE



**Moreno Cedroni**  
(Ristorante la Madonnina del Pescatore a Senigallia, 2 stelle Michelin)

