

A Caseus Veneti tutto l'orgoglio dei nostri formaggi

Duecento caci in concorso: bellunesi in grande evidenza, con le malghe e Lattebusche. Zaia: «Splendida vetrina»

Duecento caci provenienti da ogni parte della regione sono stati i protagonisti della seconda edizione di Caseus Veneti, il concorso riservato ai migliori formaggi prodotti nei caseifici e nelle malghe del Veneto, ospitato quest'anno da Longarone Fiere per Saperi Italiani. Ieri, alle 11, si sono tenute le premiazioni: le specialità casearie in gara sono state divise in 21 categorie e per ognuna di esse una commissione nominata da Veneto Agricoltura ha assegnato tre medaglie (oro, argento e bronzo). Tutto bellunese il podio sia per i "formaggi di malga 2006" (Malga Ciapela, La Grava e Gaz Alfredo), che per il "Casel BeUnese" (Camolino, Lentiai e La Genzianella). Ottima affermazione anche per Lattebusche, prima nella categoria "pasta dura" e seconda negli "Asiago Dop Allevato" e "Grana Padano Dop".

Recandosi nel padiglione B della fiera oggi e domani sarà possibile assaggiare tutti i caci in concorso. Si tratta in certi casi di autentiche e deliziose chicche, come la caciotta aromatizzata alla grappa e al miele, il "Gialloblù" (un caprino erborinato) o il "Kummel", un formaggio al cumino.

Le degustazioni sono libere ma, chi lo desidera, oggi e lunedì può optare per i laboratori del gusto (alle 11.30, 14, 16 e 18) approfittando così della consulenza di esperti del settore agroalimentare.

Ma come è nata l'idea di organizzare un concorso come Caseus Veneti proprio a Longarone? «L'evento - dice Bruno Bernardi, direttore dell'Aprlav, l'associazione dei produttori di latte del Veneto

che ha curato questa seconda edizione - è stato voluto dalla Regione e realizzato in collaborazione con i Consorzi di Tutela dei formaggi Dop e con la partecipazione di Veneto Agricoltura. Pensando a Caseus Veneti abbiamo pensato ai nostri innumerevoli formaggi, ma anche all'intera regione intesa come territorio; forte di una tradizione incentrata sul tipico: il settore lattiero caseario veneto coinvolge 5.300 aziende agricole e 140 caseifici tra cooperative e privati per una produzione di latte annua di circa 12 milioni di quintali, che rappresenta il 10% della produzione casearia italiana. La concomitanza con Saperi Italiani ha costituito un'occasione da non lasciarsi sfuggire per far conoscere a un gran numero di consumatori le migliori produzioni di una regione come la nostra, che in Italia è tra quelle che propone la maggior varietà di formaggi».

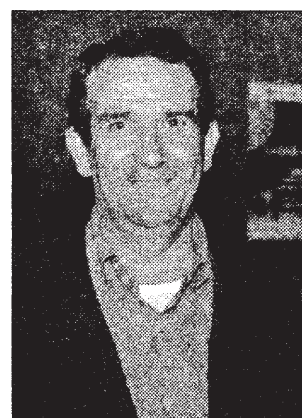
Il vicepresidente della Regione Veneto Luca Zaia parla di Caseus Veneti come di «una vetrina della nostra variegata e appetitosa lattiero casearia».

«Una realtà - ha spiegato lo stesso Zaia - che si esprime con ben sei formaggi a Denominazione di Origine Protetta e con altre decine di nicchie produttive pregiate ed apprezzate che provengono soprattutto dalla montagna. Caseus Veneti vuole farle conoscere e valorizzare tutte, perché lo meritano e come contributo a coloro che hanno scelto di continuare a dare vita in aree non facili a un'attività che ha riflessi positivi per l'intera comunità regionale».

Andrea Ciprian



Sopra, i produttori premiati. Sotto, caci in esposizione e, a destra, Bruno Bernardi



Ecco, divisi per categorie, i nomi dei vincitori del concorso Caseus Veneti. **Pasta molle:** 1) Latteria Perenzin (San Pietro di Feletto, Tv), 2) Soligo (Farra di Soligo, Tv), 3) Toniolo (Borso del Grappa, Tv). **Pasta semidura:** 1) Lattarie Vicentine (Bressanvido, Vi), 2) Cooperativa di Conegliano (Conegliano, Tv), 3) Toniolo (Borso del Grappa, Tv). **Pasta dura:** 1) Lattebusche (Cesiomaggiore, Bl), 2) Toniolo (Borso del Grappa, Tv), 3) Pennar (Asiago, Vi). **Formaggi aromatizzati:** 1) La Caseria Carpenedo (Povegliano, Tv), 2) Gugole Dario (Selva di Progno, Vr), 3) Pennar (Asiago, Vi). **Asiago Dop Presato:** 1) Pennar (Asiago, Vi), 2) Lattebusche (Cesiomaggiore, Bl), 3) Lattarie Vicentine (Bressanvido, Vi). **Asiago Dop Allevato - da 6 a oltre 10 mesi:** 1) Lattarie Vicentine (Bressanvido, Vi), 2) Lattebusche (Cesiomaggiore, Bl), 3) Trevigiane (Vedelago, Tv) e Pennar (Asiago, Vi). **Asiago Dop Allevato - stravecchio oltre 15**

mesi: 1) Lattarie Vicentine (Bressanvido, Vi), 2) Trevigiane (Vedelago, Tv), 3) Pennar (Asiago, Vi). **Bastardo del Grappa:** 1) Toniolo (Borso del Grappa, Tv), 2) Basso Cas. (Paderno del Grappa, Vi), 3) Malga Meda Carraro (Maser, Tv). **Casatella Trevigiana:** 1) Trevigiane (Vedelago, Tv), 2) Sant'Andrea (Povegliano, Tv), 3) Tomasoni (Breda di Piave, Tv). **Casel Bellunese:** 1) Camolino (Sospirolo, Bl), 2) Lentiai (Lentiai, Bl), 3) La Genzianella (Comelico Superiore, Bl). **Formajo Inbriago:** 1) Toniolo (Borso del Grappa, Tv), 2) Agricansiglio (Fregona, Tv), 3) Soligo (Farra di Soligo, Tv). **Grana Padano Dop:** 1) Zarpellon (Romano d'Ezzelino, Vi), 2) Lattebusche (Cesiomaggiore, Bl), 3) Albi (Velo Veronese, Vr). **Malga 2004 - 2005:** 1) Soligo (Farra di Soligo, Tv), 2) Gugole Dario (Selva di Progno, Vr), 3) Ponte Vecchio SS. (Vidor, Tv). **Malga 2006:** 1) Malga Ciapela (Agordo, Bl), 2) La Grava (La Valle Agordina, Bl), 3) Gaz Alfredo (Selva di Cadore,

Bl). **Montasio Dop fresco (2-5 mesi):** Modolo (Codognè, Tv), 2) Toniolo (Borso del Grappa, Tv), 3) Summaga (Portogruaro, Ve). **Montasio Dop mezzano e stagionato:** 1) San Giacomo (Vittorio Veneto, Tv), 2) Trevigiane (Vedelago, Tv), 3) Soligo (Farra di Soligo, Tv). **Monte Veronese Dop - Latte intero:** 1) Albi (Velo Veronese, Vr), 2) Gugole Dario (Selva di Progno, Vr), 3) Giulia (Sant'Anna d'Alfaedo, Vr). **Monte Veronese Dop - d'allevato Mezzano (90 giorni/6 mesi):** 1) Achille (Velo Veronese, 2) Agriform (Bosco Chiesanuova, Vr), 3) Gugole Dario (Selva di Progno, Vr). **Monte Veronese Dop - d'allevato Vecchio (oltre 1 anno):** 1) Achille (Velo Veronese, 2) Agriform (Bosco Chiesanuova, Vr), 3) La Casara (Roncà, Vr). **Morlacco del Grappa:** 1) Trevigiane (Vedelago, Tv), 2) Col del Gallo (Romano d'Ezzelino, Tv), 3) Basso Cas. (Paderno del Grappa, Tv). **Provolone Valpadana Dop:** 1) e 2) Albiero (Montorso, Vi).

L'INAUGURAZIONE

«La sfida nel mondo si vince con la qualità» dice il sottosegretario al taglio del nastro

(r.p.) «La sfida per affermarsi nel mondo la si vince non con la quantità ma esclusivamente con la qualità. È la sola strada da percorrere per poter competere nel mercato. L'Italia deve produrre qualità e uno degli esempi arriva dalla montagna. A Longarone oggi ho visto produzioni di qualità, operatori autentici, produttori che rappresentano la tipicità del territorio, che va difesa sotto tutti i punti di vista». Lo ha affermato il sottosegretario delle politiche agricole, Giovanni Mongiello inaugurando ieri Saperi Italiani, che proseguirà sino a domani con orario d'apertura dalle 10 alle 19 continuato.

La cerimonia si è aperta con l'intervento del presidente di Longarone Fiere, Giovanni De Lorenzi, il quale ha constatato come questa rassegna dedicata ai prodotti naturali tipici e biologici stia trovando la sua giusta dimensione di evento economico finalizzato a dare visibilità e offrire occasioni di contatti a quei produttori e a quelle imprese, medio piccole, che altrimenti non avrebbero opportunità di promozione. «La fiera - ha sottolineato De Lorenzi - chiude i processi di filiera, in questo caso, di quella agricola che ha sempre rappresentato un elemento di valore, culturale se non più, oggi, economico, per le popolazioni della montagna italiana. Mi pare si cominci, veramente, a fare sistema! Longarone

Fiere non predica più nel deserto. Il bisogno di rilanciare una forte azione a favore dello sviluppo o perlomeno al mantenimento dello sviluppo ha generato la voglia, il desiderio, di fare sistema e oggi la montagna è un sistema, grazie ad una collaborazione ampia e partecipata delle forze economiche e sociali che, alle nostre fiere, si evidenzia».

In contemporanea con Saperi Italiani, si svolge anche Arte in Fiera, mostra mercato d'arte moderna e contemporanea. E per l'inaugurazione è voluto intervenire Tetsuro Akanegakubo, gallerista e giornalista giapponese, vicepresidente della Fondazione Crocetti che ha ripercorso le tappe salienti della storia del grande scultore abruzzese Venanzo Crocetti, cui è dedicata una ricca personale. Akanegakubo nel suo intervento ha manifestato il suo apprezzamento per la visibilità ottenuta e per l'alta qualità della opere presenti alla rassegna. Ha voluto complimentarsi con il direttore di Web Art, Franco Fonzo e con gli organizzatori della fiera, trattenendosi a lungo con il presidente De Lorenzi e il direttore Paolo Garna. Domani, rientrando da Londra, visiterà la mostra anche il presidente della Fondazione Crocetti, Antonio Tancredi. Oggi a Saperi Italiani, mentre proseguono le at-

zioni, il sottosegretario Mongiello ha sottolineato l'importanza di questa rassegna che ha sempre rappresentato un elemento di valore, culturale se non più, oggi, economico, per le popolazioni della montagna italiana. Mi pare si cominci, veramente, a fare sistema! Longarone Fiere non predica più nel deserto. Il bisogno di rilanciare una forte azione a favore dello sviluppo o perlomeno al mantenimento dello sviluppo ha generato la voglia, il desiderio, di fare sistema e oggi la montagna è un sistema, grazie ad una collaborazione ampia e partecipata delle forze economiche e sociali che, alle nostre fiere, si evidenzia».



Il sottosegretario Giovanni Mongiello taglia il nastro fra Paolo Terribile e Giovanni De Lorenzi

In mezzo ai sapori c'è spazio anche per la cultura con la mostra mercato Arte in fiera che ha ricevuto l'apprezzamento del gallerista giapponese Akanegakubo

tività dei laboratori dimostrativi allestiti a cura di Confartigianato settore alimentazione e nell'area riservata all'Associazione Italiana Cuochi di Belluno con il pranzo a base di piatti tipici locali, l'Ais - Associazione Italiana Sommeliers darà vita alle degustazioni di spumanti e vini bianchi del veneto. In programma alle 10 l'incontro organizzato da Appia Cna di Belluno settore alimentare. Nello spazio curato da Gb Food Quality saranno protagonisti le degustazioni e test di gradimento di prodotti tipici e tradizionali, e infine, nell'area coordinata dalla rivista Saperi d'Italia, sarà presentata l'Accademia delle 5T e nell'arco della giornata si susseguiranno gli incontri con noti personaggi della cultura enogastronomica.