

# CASARIA

cheese in venice

20 - 22 febbraio 2016  
dalle ore 10 alle ore 19  
Campo San Geremia, Venezia  
INGRESSO LIBERO

---

[www.casariavenezia.it](http://www.casariavenezia.it)

---

ORGANIZZATO DA



CON IL SUPPORTO DI

## Programma della manifestazione CASARIA – Cheese in Venice

### SABATO 20 FEBBRAIO

> Ore 10.30 – 13.00

Salone del Tiepolo, Palazzo Labia

**Convegno “Il racconto del formaggio. La realtà del Veneto”**

10.30 Saluti del direttore Rai Regionale Veneto dott. Giovanni De Luca

10.45 Saluti istituzionali

11.00 Intervento introduttivo | dott. Giampaolo Gaiarin, maestro assaggiatore, docente, consigliere nazionale Onaf, delegato di Trento-Bolzano

11.30 Storia e cultura del formaggio in Veneto | prof. Danilo Gasparini, docente di storia dell'alimentazione presso l'Università di Padova e Master in Cultura del Cibo e del Vino - Ca' Foscari Challenge School

12.00 Situazione commerciale ed economica del settore lattiero-caseario in Veneto | dott. Terenzio Borga, Presidente A.Pro.La.V, Associazione produttori lattiero-caseari del Veneto

12.30 La valorizzazione dei piccoli produttori | dott. Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

*Ingresso libero fino ad esaurimento posti.*

*E' gradita conferma di partecipazione, inviando una email all'indirizzo [info@aepee20.it](mailto:info@aepee20.it)*

> Ore 15.30 – 17.00

Palazzo Flangini

**Laboratorio di degustazione “Le eccellenze casearie del Veneto” a cura di Onaf**

Degustazione guidata delle principali D.O.P. del Veneto a cura del dott. Giancarlo Andretta, maestro assaggiatore Onaf. Abbinamento vini a cura di FISAR delegazione di Venezia.

*Laboratorio a pagamento. Info e prenotazioni: [www.casariavenezia.it/tickets](http://www.casariavenezia.it/tickets)*

> Ore 17.30 – 19.00

Palazzo Flangini

**Laboratorio di degustazione “Latte, batteri e fantasia” a cura di Onaf**

Degustazione guidata di formaggi aromatizzati e affinati a cura della prof.ssa Valentina Gandin, maestro assaggiatore Onaf. Abbinamento vini a cura di FISAR delegazione di Venezia.

*Laboratorio a pagamento. Info e prenotazioni: [www.casariavenezia.it/tickets](http://www.casariavenezia.it/tickets)*

### DOMENICA 21 FEBBRAIO

> Ore 10.30 – 12.30

Palazzo Flangini

**Presentazione del libro “Caseus, il grande libro dei formaggi italiani” di Renato Brancaloni**

Un'opera che racconta tutti i formaggi italiani D.O.P. e I.G.T. Storia, legislazione, informazioni tecniche, descrizione approfondita, classificazioni, conservazione, modalità di servizio, criteri per la scelta, abbinamenti e ricette della tradizione.

A seguire degustazione di formaggi dell'azienda Fossa dell'Abbondanza.

*Ingresso libero fino ad esaurimento posti.*

*E' gradita conferma di partecipazione, inviando una email all'indirizzo [info@aepee20.it](mailto:info@aepee20.it)*

> Ore 15.30 – 17.00

Palazzo Flangini

**Laboratorio di degustazione “I formaggi Fermier del Veneto, tra tradizione e innovazione” a cura di Onaf**

Presentazione del progetto curato dal dott. Giancarlo Coghetto, docente corsi Onaf e degustazione guidata di formaggi a latte crudo vaccino e formaggi a latte di bufala.

Abbinamento birre artigianali a cura di Birra Nostra.

*Laboratorio a pagamento. Info e prenotazioni: [www.casariavenezia.it/tickets](http://www.casariavenezia.it/tickets)*

> Ore 17.30 – 19.00

Palazzo Flangini

**Laboratorio di degustazione “C’è latte e latte” a cura di Onaf**

Degustazione guidata di formaggi prodotti con latte di diverse specie animali a cura di Michele Grassi, maestro assaggiatore Onaf.

Abbinamento birre artigianali a cura di Birra Nostra.

*Laboratorio a pagamento. Info e prenotazioni: [www.casariavenezia.it/tickets](http://www.casariavenezia.it/tickets)*

LUNEDÌ 22 FEBBRAIO

> Ore 10.30 – 12.30

Palazzo Flangini

**Incontro professionale “Il carrello dei formaggi: preparazione, taglio e servizio” a cura di Renato Brancaleoni**

Garantire nel proprio locale una costante selezione di formaggi crea un nuovo punto di riferimento per buongustai e gourmet.

Il carrello è la carta d’identità di un sicuro successo.

L’incontro mira a istruire lo staff di cucina e di sala sulla scelta dei prodotti, sulla loro conservazione, taglio e presentazione.

*Ingresso libero fino ad esaurimento posti.*

*E’ gradita conferma di partecipazione, inviando una email all’indirizzo [info@aepee20.it](mailto:info@aepee20.it)*

> Ore 14.30 – 16.00

Palazzo Flangini

**Lavorare nel settore lattiero caseario. Esperienze e racconti.**

Incontro con gli studenti del Master di I° livello in Cultura del Cibo e del Vino per la valorizzazione e la promozione delle Risorse Enogastronomiche - X° edizione - Proposto da Ca’ Foscari Challenge School