



"Passione Veneta", una tre giorni per scoprire i segreti dei formaggi

"Passione Veneta", una tre giorni per scoprire i segreti dei formaggi : di Luca Pozza VICENZA - Da venerdì 23 a domenica 25 febbraio l'area del Foro Boario di Vicenza ospiterà la prima assoluta di Passione Veneta, un evento che vuole promuovere i formaggi veneti e farli conoscere ai consumatori, anche attraverso piatti originali appositamente realizzati da chef selezionati. Il messaggio che si vuole lanciare è duplice: far conoscere gli straordinari formaggi del territorio ed i benefici che hanno per la salute umana, naturalmente sotto il segno della passione degli allevatori veneti. La tre giorni, ricca di momenti formativi ed informativi, laboratori, stand gastronomici d'eccellenza e divertimento, è organizzata dall'Arav (Associazione regionale allevatori del Veneto) e dall'Aia, assieme alle quattro maggiori latterie venete, Lattebusche, Latteria Soligo, Latterie Vicentine e Caseificio Ponte di Barbarano, nonché la sponsorizzazione dei Consorzi di tutela Grana Padano Dop, Casatella Trevigiana Dop, Piave Dop ed **Asiago** Dop. Previsto il patrocinio di Regione Veneto e Comune di Vicenza ed il contributo della Camera di commercio di Vicenza. Intenso il programma: sabato 24 alle 9.45 avrà luogo il convegno "Progettualità ed innovazione di Aia/Arav", rivolto agli allevatori e pensato per incentivare la prevenzione nelle stalle e ridurre l'impiego di antibiotici. Non mancherà la tradizionale ed attesa Mostra regionale dei bovini di razza frisona, bruna, pezzata rossa e rendena nei giorni 24 e 25 febbraio. In contemporanea si terrà la Vetrina di Itallialleva, un'esposizione di bovini, ovini, caprini, cavalli e puledri. Spazio anche al divertimento, con una ricca proposta di spettacoli musicali. Venerdì 23 "Veramente... Falso!" con vari sosia; sabato sera sarà la volta degli Anni '90, con il dj set di Luciano Gaggia; live music con Irene Guglielmi ed i Movida band domenica 25. A dare il via a Passione Veneta, venerdì 23 alle 20, sarà una Cena di gala, a base dei formaggi Dop del Veneto, aperta a tutti fino ad esaurimento posti (costo 35 euro). Per testimoniare l'impegno quotidiano di oltre 1400 aziende d'allevamento produttrici di latte destinato ad **Asiago** Dop e di circa diecimila persone impiegate nel comparto, il **Consorzio Tutela Formaggio Asiago** sostiene la tre giorni vicentina offrendo il suo patrimonio di storia e tradizione mantenuta inalterata nei secoli e ribadendo il proprio impegno nella valorizzazione del prodotto. Questo percorso stimola e incentiva da sempre il contatto diretto dei caseifici con i consumatori, strumento unico e prezioso per far comprendere da vicino il lavoro, la passione e l'impiego quotidiano che porta sulle tavole un **Asiago** Dop di alta qualità, sano e naturale. Dati alla mano Vicenza è il simbolo della regione che maggiormente contribuisce all'economia casearia nazionale, con un grande patrimonio lattiero di oltre 3.500 allevamenti di bovine e dove si produce il 10% del latte italiano per un totale di 1,145 milioni di tonnellate nel 2016 pari a 380 milioni di euro di valore alla produzione. In questo contesto, intorno all'85% del latte prodotto nel Veneto viene trasformato in formaggio e circa il 65% in formaggi Dop.