



04.05.2016 FESTIVAL DELLE DOP VENETE 2016, LE ECCELLENZE DELL'AGROALIMENTARE AL GALOPPO

Sabato 7 e domenica 8 maggio (ore 10.00-22.00), 3^a edizione all'Ippodromo di Padova, nell'ambito del Festival Show dell'Agricoltura. Una trentina i Consorzi di Tutela presenti. Degustazioni di prodotti DOP, IGP, STG e Qualità Verificata preparate dagli studenti dell'Alberghiero di Abano.

Conto alla rovescia per conoscere da vicino la bontà/qualità dei prodotti a marchio europeo del Veneto, ovvero le eccellenze del nostro agroalimentare che si fregiano dei loghi dell'Unione Europea DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Territoriale Garantita).

L'appuntamento con la terza edizione del "Festival delle DOP venete" è fissato per il prossimo fine settimana a Padova (sabato 7 e domenica 8 maggio) c/o l'Ippodromo Le Padovanelle, nell'ambito del Festival Show dell'Agricoltura.

Il "Festival delle DOP", promosso da Regione, Veneto Agricoltura-Europe Direct Veneto, sarà una sorta di viaggio "gustativo" tra le meraviglie che nascono dalla terra veneta, prodotti di antica tradizione ma che, allo stesso tempo, sono il frutto dell'alta professionalità dei nostri agricoltori. Dalle 10.00 alle 22.00, all'interno di un grande spazio appositamente allestito nell'area scommesse dello storico impianto ippico patavino, è prevista una ricca kermesse dove i Consorzi di Tutela e i concessionari del marchio regionale Qualità Verificata (QV) metteranno in vetrina e faranno degustare i loro prodotti. Una vera esposizione dei sapori e saperi dell'agroalimentare veneto, con possibilità di ricevere informazioni sulla loro storia, processi di produzione e sui territori di provenienza. Sono previsti anche alcuni momenti dedicati alla degustazione: la preparazione dei piatti, strettamente a base di DOP, IGP e STG, sarà curata dagli studenti e i docenti dell'Istituto Alberghiero Pietro d'Abano di Abano Terme (PD). La degustazione dei vini sarà curata dalla Fondazione Italiana Sommelier.

Le protagoniste della "due giorni" padovana saranno dunque le Denominazioni venete: dal Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP all'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP e Veneto DOP, dai Formaggi Grana Padano DOP, Asiago DOP (VI-PD), Provolone Valpadana DOP, Piave DOP (BL), Monte Veronese DOP, Montasio DOP alla Casatella Trevigiana DOP, dalla Mozzarella STG all'Asparago Bianco di Bassano DOP (VI) e di Badoere IGP (TV), dall'Aglio Bianco Polesano DOP (RO) ai Radicchi di Verona, Chioggia, Treviso e Castelfranco IGP, dall'Insalata di Luisia IGP (RO), alla Ciliegia di Marostica IGP (VI), dal Riso Nano Vialone Veronese IGP a quello del Delta del Po IGP (RO), dal Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP ai Marroni di Combai IGP (TV) e San Zeno DOP (VR). Non mancheranno i tanti vini veneti a marchio DOCG e DOC rinomati e venduti in tutto il mondo.