

Il Monte Veronese Dop scommette sugli eventi in presenza

written by Marco Salvaterra | 1 settembre 2021

Da Cibus a Caseus Veneti, passando per Made in Malga e Cheese: tutti gli appuntamenti dal vivo con protagonista il formaggio dei Monti Lessini veronesi



Monte Veronese Dop

In un settembre ricco di appuntamenti gastronomici, il **Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese DOP** sarà in prima linea con le sue eccellenze a eventi dal vivo in tutto il nord Italia.

“L’attività didattica promozionale del Consorzio a settembre non si fermerà un attimo - racconta il Presidente **Alfonso Albi** - Dopo lo strano periodo causato dalla pandemia, abbiamo deciso di aderire a importanti eventi caseari in presenza. Ci saranno delle limitazioni e delle regole da rispettare anche nelle degustazioni, ma noi cercheremo di fare il nostro meglio e di portare i nostri formaggi più buoni perché crediamo nell’importanza dell’incontro e della condivisione tra le persone. Abbiamo fiducia nel futuro”.

Le danze si aprono a **Parma**, dove **fino al 3 settembre** va in scena **Cibus 2021**, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare, la prima grande fiera internazionale a riaprire. Qui il Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese DOP ha **un proprio stand (Pad. 2 D007)** per presentare il formaggio tipico dei Monti Lessini veronesi e riprendere in presenza il dialogo con i buyer italiani ed esteri, mai interrotto, ma limitato al virtuale. Sull’**altopiano di Asiago** nei fine settimana **dal 3 al 5 e dal 10 al 12 settembre**, andrà in scena **Made in Malga**, la mostra dedicata ai prodotti montani che si svolgerà tra le vie della splendida località montana. In evidenza ci saranno le tipiche produzioni di alpeggio con l’esposizione di varie stagionature del Monte Veronese DOP, che dopo tanto tempo si confronteranno con altre realtà casearie di montagna in arrivo da tutta Italia. **Dal 17 al 20 settembre** il

Monte Veronese DOP si trasferirà invece in Piemonte, a **Bra**, per partecipare a **Cheese**. Questa sarà invece l'occasione per dare lustro esclusivamente al **Monte Veronese di malga**, eccellenza casearia dei vari produttori del Consorzio e **Presidio Slow Food**. Si tratta di una particolare tipologia di formaggio, che è prodotta da maggio a settembre, solo con latte di alpeggio, cioè di animali che fanno pascolo in Lessinia. Per i visitatori sarà un momento unico per conoscere i migliori produttori e affinatori di formaggio di tutta Europa. Si ritorna in Veneto **dal 25 al 26 settembre** a **Piazzola sul Brenta** per **Caseus Veneti - Concorso regionale formaggi del Veneto**. Qui i formaggi di tutta la regione si sfideranno in una competizione all'ultimo latte: un concorso che prevede varie categorie, tra formaggi DOP e tipici, caprini, freschi, freschissimi, affinati. L'obiettivo dell'evento è valorizzare **un vero e proprio patrimonio**, informando il consumatore sulle qualità e caratteristiche dei formaggi DOP e delle grandi produzioni tipiche locali, per indirizzarlo a una scelta più consapevole. Sarà una festa dell'arte casearia, che conquisterà cuori e palati dei più golosi con il mercato dei formaggi, la mostra dei prodotti tipici, le degustazioni guidate di formaggi DOP e pizze, e i cooking show che daranno voce alle 8 denominazioni protagoniste dell'appuntamento. A promuovere questa 17ª edizione sono infatti i Consorzi di Tutela dei formaggi DOP del Veneto: Grana Padano, Asiago, Casatella Trevigiana, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Mozzarella STG.