



## ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

DELEGAZIONE DI VENEZIA

E-mail: [venezia@onaf.it](mailto:venezia@onaf.it)

Internet: [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

# CASARIA

Cheese in Venice

20 – 22 febbraio 2016

### **LE ECCELLENZE CASEARIE DEL VENETO**

*Sabato 20,*

*ore 15,30*

*Degustazione guidata delle principali D.O.P. della nostra regione a cura del Dott. Giancarlo Andretta maestro assaggiatore ONAF.*

*Oggi un numero sempre maggiore di consumatori dà molta importanza alla qualità e alla sicurezza nell'alimentazione e questo genera una crescente richiesta di prodotti buoni, controllati e sicuri.*

*Dal 1992 la U.E. ha istituito il marchio D.O.P. (Denominazione di origine protetta) per tutelare tutti quei prodotti le cui caratteristiche sono strettamente legate a un'area geografica ben delimitata e a una tecnica di produzione consolidata nel tempo.*

*Il marchio D.O.P. assieme alle altre denominazioni comunitarie che si sono aggiunte negli anni, consentono al consumatore di riconoscere questi formaggi e premiarne la qualità.*

### **LATTE BATTERI E FANTASIA**

*Sabato 20, ore 17,30*

*Degustazione guidata di formaggi aromatizzati e affinati a cura della prof.ssa Velentina Gandin maestro assaggiatore ONAF.*

*Ogni formaggio è frutto delle tradizioni, dell'ambiente e della cultura di un territorio.*

*Ci possono essere delle situazioni straordinarie che le modificano profondamente dando origine a prodotti eccellenti come i "formaggi ubriachi" o i "formaggi di fossa" ..... ma spesso è la fantasia del casaro a creare le nuove eccellenze casearie.*

*Domenica 21, ore 15,30*

## **I FORMAGGI “FERMIER” DEL VENETO, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

*Degustazione guidata di formaggi a latte crudo vaccino e formaggi a latte di bufala a cura del Dott. Giancarlo Coghetto, maestro assaggiatore ONAF.*

*Il termine di “fermier” è utilizzato in francia per indicare i formaggi “di fattoria”, fatti secondo metodi tradizionali utilizzando il latte solo degli animali allevati nell’azienda. Anche nella nostra regione alcuni giovani allevatori hanno iniziato a trasformare il latte prodotto nella propria azienda e oggi abbiamo la possibilità di vedere il risultato del loro impegno.*

*Il progetto di valorizzazione di questi prodotti è curato dal Dott. Giancarlo Coghetto.*

## **C’É LATTE E LATTE**

*Domenica 21, ore 17,30*

*Degustazione guidata di formaggi prodotti con latte di diverse specie animali a cura del Dott. Michele Grassi maestro assaggiatore ONAF.*

*Il latte è il prodotto della secrezione della ghiandola mammaria dei mammiferi e alcune specie vengono allevate per questa produzione. Ogni specie produce un latte con caratteristiche chimiche, nutrizionali e con attitudini casearie diverse. Bovine, bufale, capre e pecore sono allevate per destinare il loro latte alla trasformazione in formaggi. I casari, negli anni, hanno affinato le tecniche per esaltare le caratteristiche dei diversi tipi di latte utilizzandoli sia singolarmente sia unendoli insieme.*