



CITTA' DI THIENE
ASSESSORATO AL TURISMO



REGIONE DEL VENETO



PROVINCIA
DI VICENZA



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
VICENZA

VENETO
AGRICOLTURA

pele ontano
Società Agricola della Regione del Veneto



Banca
Popolare di Vicenza



COLDIRETTI
VICENZA



IV CONCORSO



CASEUS
VENETI

33^a EDIZIONE

MOSTRA MERCATO
DEI FORMAGGI
DI QUALITA'

thiene

FORMAGGI E DINTORNI

20/21 SETTEMBRE 2008



FORMAGGI E DINTORNI

Un'adeguata trasformazione della mostra Lattiero-Casearia conferma Thiene, che nel 2008 ospiterà la quarta edizione di Caseus Veneti, polo Veneto per la valorizzazione dei formaggi

Non è mai facile il cambiamento: può dare l'idea di alterare, snaturare una situazione consolidata. Tuttavia il passare degli anni, le trasformazioni sociali, l'evoluzione della tecnica, il mutamento di gusti obbligano a modificare percorsi, ad effettuare scelte diverse.

La storica mostra Lattiero-Casearia, vanto della Città, che metteva in relazione l'anima contadina a quella commerciale e artigianale dei thienesi, è stata istituita nel 1948. Ben si prestava allora una fiera all'interno della quale i formaggi e le macchine per la loro produzione trovavano una visibilità adeguata. L'appuntamento è sempre stato una tappa obbligata per gli operatori del settore.

Le trasformazioni del comparto, che hanno visto aggregazioni tra produttori ed espositori, richiedevano una sua rivisitazione, pena il declassamento di un evento che non meritava di essere annullato. E' stato quindi intrapreso un originale percorso per realizzare una manifestazione di valenza regionale con la convinzione che valorizzare la tipicità locale fosse il giusto trampolino di lancio sia per l'evento stesso che per la promozione turistica di Thiene e dell'area Pedemontana. I risultati dell'edizione 2006 hanno confermato che le novità apportate sono state apprezzate e tutte le proposte hanno ottenuto unanimi consensi.

I percorsi Vini Ville e Formaggi hanno ottenuto il tutto esaurito, così per Thiene Golosa, una passeggiata che ha permesso di scoprire gli angoli più suggestivi di una Thiene poco nota, assaggiando, lungo il tragitto, gustosi prodotti tipici. Grazie al "Casaro in piazza" i presenti hanno assaporato il delicato gusto della tosella, preparata davanti alle persone attratte dall'antica arte dei casari.

Le vie del centro storico, sono state affollate di visitatori che hanno letteralmente preso d'assalto i gazebo allestiti per la vendita dei migliori formaggi del Triveneto.

Il successo ottenuto dall'edizione 2006 di "Formaggi e dintorni" è stato uno sprone importante per migliorare un evento che sa offrire prodotti esclusivi e allettanti percorsi della nostra terra.

Ma la grande novità per l'edizione 2008, che si svolgerà sabato 20 e domenica 21 settembre, è rappresentata dal fatto che Thiene è stata designata ad ospitare la quarta edizione di Caseus Veneti, il concorso promosso dalla Regione Veneto, per eleggere l'eccellente tra i molteplici tipi di formaggi.

L'iniziativa è un modo originale per raccontare e valorizzare il territorio Veneto attraverso uno dei suoi prodotti più significativi. Il settore lattiero caseario è uno dei maggiori assets competitivi della regione, che coinvolge oltre 5000 aziende. Se il settore è molto interessante per quanto riguarda la produzione non lo è da meno in termini di qualità. I prodotti caseari italiani a marchio DOP e IGP sono 136, dei quali 21 sono veneti: Asiago, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Provolone Valpadana e Taleggio. A questi vanno aggiunti il Piave e la Casatella Trevigiana e altri formaggi tradizionali come Bastardo e Morlacco del Grappa e Formajo Inbriago.

Per la quarta edizione la Regione ha voluto che l'evento, organizzato dall'Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto (A.Pro.La.V.)

con la collaborazione dei Consorzi di Tutela dei formaggi D.O.P. del Veneto, dopo le prestigiose sedi di Piazza Brà a Verona, Longarone Fiere, Villa Contarini a Piazzola sul Brenta venga ospitato a villa Porto Colleoni Thiene, nell'ambito dello storico evento thienese "Formaggi e dintorni".

Nella scelta della location è stato valutato in modo significativo che nella precedente edizione sono stati più di 3000 gli ospiti che hanno visitato, a pagamento, le mostre allestite nella cinquecentesca dimora storica, e oltre 20.000 i turisti stimati presenti in Città. Notevoli le espressioni di apprezzamento nei confronti dei prodotti proposti che si possono riassumere in quanto precisato nel manifesto stilato nel 1993 dai membri dell'Accademia Italiana della Cucina: **"... Conoscere ed apprezzare il cibo è fattore non soltanto di piacere ma anche di cultura. E' infatti una realtà importante nella vita dell'uomo il cibo buono ed accurato, gustato in famiglia o alla tavola degli amici, espressione della natura incorrotta, della sana agricoltura, delle tradizioni del territorio, della sapienza ed esperienza ...integrate dall'opera professionale..."**.

Oltre alla **mostra mercato**, che verrà allestita nel centro storico e che consentirà ai visitatori di degustare ed acquistare l'eccellenza dei formaggi del triveneto, come nelle scorse edizioni particolare cura è stata riservata alla promozione del territorio pedemontano. Infatti, in collaborazione con l'associazione **Pedemontana.Vi Turismo**, con **Slow Food**, il **Consorzio tutela vini doc di Breganze**, la **Pro Thiene**, la **Confcommercio**, l'**Associazione Artigiani** e la **C.N.A.**, la **Coldiretti**, sono molteplici le iniziative volte a far conoscere ed apprezzare, oltre ai prodotti enogastronomici di qualità, le bellezze e le ricchezze della nostra terra.

Durante i due giorni della mostra i visitatori avranno anche l'opportunità di ascoltare ed apprezzare gli allievi dell'**Istituto Musicale Veneto Città di Thiene**, che si esibiranno nel Centro Storico.

Auguriamo a tutti gli ospiti di poter riscoprire straordinari sapori, gustare prestigiosi formaggi e innamorarsi di Thiene e della Pedemontana vicentina.

Giuseppe Zuccolo
Assessore al Turismo
e alle Attività Produttive

Maria Rita Busetti
Sindaco di Thiene



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI

20 settembre, ore 10,00 - 20,00

21 settembre, ore 9,00 - 20,00

Thiene - Centro Storico

MOSTRA MERCATO DEI FORMAGGI DEL TRIVENETO

Produttori di tutto il Triveneto espongono e vendono i loro prodotti

Inaugurazione ufficiale alle ore 10,30 di sabato 20 settembre

20 settembre, ore 10,00 - 19,00

21 settembre, ore 9,00 - 19,00

Thiene - Castello Porto Colleoni Thiene

CASEUS VENETI 2008:

IV concorso regionale dei formaggi del Veneto

Inaugurazione ufficiale alle ore 10,30 di sabato 20 settembre

dal 1° al 30 settembre

“IL FORMAGGIO NEL MENU”

I ristoratori vicentini “adottano” un formaggio.

Oltre 50 i ristoranti, distribuiti su 35 comuni della provincia, hanno aderito alla proposta ponendo il formaggio al centro del loro menù

Settembre

Thiene - Veneto Agricoltura - Via S.Gaetano,74

“LE VIE DEL FORMAGGIO NELLA PEDEMONTANA”

Corso itinerante a cura di Slow Food

20 settembre, ore 16,00 - 20,00

21 settembre, ore 11,00 - 13,30 e 15,00 - 20,00

Thiene - Corso Garibaldi

L'ANGOLO DI SLOW FOOD

Degustazione di formaggi abbinati a miele e confetture accompagnati da vini d.o.c. del Vicentino

21 settembre, ore 9,00 e ore 15,00

VVF: VILLE VINI E FORMAGGI AD HOC

Itinerario fra architettura e cultura del gusto

Viaggio alla scoperta artistico-culturale di alcune ville della Pedemontana con assaggio di prodotti tipici della tradizione culinaria locale

21 settembre, ore 9,30 - 11,00 - 15,30 - 16,30

piazza Ferrarin - sede Pro Thiene

THIENE GOLOSA

Visita guidata a luoghi noti e meno noti della città con assaggio di prodotti tipici

21 settembre, ore 17,00

Castello Porto Colleoni Thiene e piazza Ferrarin

DALLA MONTAGNA ALLA PEDEMONTANA

Il formaggio di malga in piazza a Thiene

La rievocazione di un mondo antico che ancora persiste, quello dell'alpeggio, e di un prodotto straordinario qual è il formaggio di malga

20 settembre, ore 17,30

21 settembre, ore 17,30

piazza Ferrarin

IL CASARO IN PIAZZA

Produzione ed assaggio della tradizionale tosella preparata in loco da un esperto casaro

settembre 2008 - febbraio 2009

Aziende agrituristiche associate a Pedemontana.Vi Turismo

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Rassegna gastronomica a base di formaggi

INFORMAZIONI

Comune di Thiene, piazza Ferrarin 1 - tel. 0445 804835 / 804814 - www.comune.thiene.vi.it - n. verde 800 246975 (servizio attivo con operatore dal lunedì al venerdì ore 8,00 - 20,00 sabato ore 8,00 - 13,00) - email: formaggiedintorni@comune.thiene.vi.it

Slow Food Condotta Alto Vicentino presso Circolo “La Ciacola” di Breganze, via Marconi 9 - tel. 0445 300001 (orario: 18,00 - 24,00 lunedì escluso)

Pro Thiene - piazza Ferrarin 20 (orario: 10,00 - 12,00 / 17,00 - 19,00 domenica esclusa) - tel. e fax 0445 369544

Associazione Pedemontana.vi Turismo - sede amm.va: Municipio di Thiene - piazza Ferrarin - tel. 0445 804837 - www.pedemontana.vi.it

*Le manifestazioni si svolgeranno con qualsiasi tempo.
Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per danni a persone
e/o cose durante tutte le manifestazioni.*



IL FORMAGGIO NEL MENU

I ristoratori vicentini "adottano" un formaggio
1 - 30 settembre 2008

L'Italia è uno dei paesi a più varia e ricca produzione di formaggi a base di latte di mucca, di pecora o di capra. Non è facile conoscerli tutti, a meno che, da veri buongustai, non si vogliano scoprire, oltre alle bellezze paesaggistiche ed artistiche, anche le specialità alimentari dei luoghi che si visitano. Ma va sottolineato come, in particolare nell'ultimo decennio, la curiosità del consumatore verso i formaggi sia aumentata moltissimo, grazie all'attività d'informazione svolta dall'ente pubblico e soprattutto alla passione con la quale associazioni di specialisti, commercianti e ristoratori cercano di far conoscere la ricchezza della proposta lattiero-casearia locale e nazionale e le numerose variabili che contribuiscono a fare del formaggio un prodotto ricco di gradevolissime sorprese. Un merito notevole va anche dato ai media che a tutta questa attività d'informazione-formazione riservano ampio spazio. Si inserisce in tale prospettiva l'adesione di oltre 50 ristoratori vicentini a farsi promotori di una serie di proposte gastronomiche che prevedono l'utilizzo di alcuni formaggi del territorio provinciale nei piatti da loro preparati.

HANNO ADERITO ALL'INIZIATIVA:

ALTISSIMO

RISTORANTE PONTE NUOVO
Via Molino, 33
Tel. 0444 687605 Fax 0444 489175
e - mail: info@pontenuovo.it

ARCUGNANO

RISTORANTE ENRICO VIII
Via Spianzana, 20
Tel. e fax 0444 550440
e - mail: info@enricooottavo.it

TRATTORIA ZAMBONI
Via Santa Croce, 73
Tel. 0444 273079 Fax 0444 273900
e - mail: info@trattoriazamboni.it

ARSIERO

ALBERGO RISTORANTE IRMA
Via Crosara, 1
Tel. 0445 714233 Fax 0445 714100
e - mail: info@ristoranteirma.it

ARZIGNANO

BAR CASTELLO
Piazzale della Vittoria, 13
Tel. 0444 671744

ASIAGO

HOTEL EUROPA RESIDENCE
Corso IV Novembre, 65/67
Tel. 0424 462659 Fax 0424 460796
e - mail: info@hotелеuroparesidence.it

RISTORANTE CASA ROSSA
Via Kaberlaba, 19
Tel. 0424 462017

RISTORANTE CIORI
Via Bertigo, 2
Tel. 0424 455070 Fax 0424 455084
e - mail: info@hotelciori.it

BASSANO DEL GRAPPA

ALLA FAVORITA
Contra S. Giorgio, 49
Tel. 0424 500307 Fax 0424 506382
e - mail: info@allafavorita.com

RISTORANTE ENOTECA PULIERIN
Viale A. de Gasperi, 54
Tel. 0424 566785 Fax 0424 567483
e - mail: info@pulierin.it

RISTORANTE OSTERIA FIL DE FER
Via Tabacco, 28
Tel. e fax 0424 524092
e - mail: monicagatto1969@libero.it

BREGANZE

CASA LIDIA
Via S. Gaetano, 50
Tel. 0445 890418
e - mail: oscar@casalidia.it

RISTORANTE "DA ELVIO"
via Mirabella, 89
Tel. 0445 873105 Fax 0445 307721
e - mail: ristoladaelvio@gmail.com

TRATTORIA "DEI TANTI"
Via Corsara, 47
Tel. 0445 873154 Fax 0445 307161
e - mail: trattoriadeitanti@tiscali.it

BRENDAOLA

TRATTORIA "AL FOGOLARE"
Via Ravese, 29
Tel. 0444 400686 Fax 0444 400344
e - mail: info@fogolare.it

BOLZANO VICENTINO

LOCANDA GREGO
Via Roma, 24
Tel. 0444 350588 Fax 0444 350695
e - mail: locanda.grego@virgilio.it

CALTRANO

RISTORANTE BELVEDERE
Via degli Scaligeri, 26
Tel. e fax 0445 891277

CARRE'

RISTORANTE "DA RICCARDO"
Via Val D'Assa, 31
Tel. 0445 314694 Fax 0445 314015
e - mail: giaretta@interfree.it

CREAZZO

TRATTORIA DE GOBBI
Via Olmo, 52
Tel. e fax 0444 520509
e - mail: trattoriadegobbi@gmail.com

DUEVILLE

FADÒ IRISH PUB
Viale Della Repubblica, 44
Tel. e fax 0444 361267
e - mail: gianlucamigala@inwind.it

FARA VICENTINO

RISTORANTE PIERO E MARISA
Via Alteo, 21
Tel. e fax 0445 897180
e - mail: pieroemarisal@libero.it
sito: www.pieroemarisal.it

RISTORANTE BEL-SIT
Via Riale, 1
Tel. 0445 897006
e - mail: info@ristorantebelsit.it

FOZA

HOTEL RISTORANTE ALPI
Via Roma, 14
Tel. 0424 698092 Fax 0424 698064
e - mail: info@hotelalpifoza.com

GALLIO

CAPANNA BIANCA
Via Ech, 19
Tel. 0424 445041

GRANCONIA

TRATTORIA ISETTA
Via Pederiva, 96
Tel. 0444 889521
e - mail: info@trattoriaalbergoisetta.it

ISOLA VICENTINA

BAR FAGGIN
Via Marconi, 37
Tel. 0444 976214

LUGO DI VICENZA

RISTORANTE TORCHIO ANTICO
Via Palladio, 46
Tel. 0445 860358 Fax 0445 860806
e - mail: info@villagodi.com

LUSIGNA

RISTORANTE PIZZERIA ALLOGGIO
"ALLA ROSA"
Via Velo, 22
Tel. e fax 0424 406001
e - mail: info@allarosa.it

MONTICELLO CONTE OTTO

RISTORANTE DA GIANCARLO
Via Revoloni, 2
Tel. 0444 946099 Fax 0444 945669
e - mail: hotelrizzi@tin.it

PIOVENE ROCCHETTE

TRATTORIA ALL'ANGELO
Via dell'Angelo, 105
Tel. 0445 651181 Fax 0445 652271
e - mail: info@trattoria-allangelo.it

POSINA

ALBERGO RISTORANTE AL
GARIBALDINO
Via Sareo, 5
Tel. 0445 748023 Fax 0445 730033
e - mail: garibaldino@wifi.e4a.it

RECOARO TERME

HOTEL RISTORANTE TRETTENERO
Via Vittorio Emanuele
Tel. 0445 780380 Fax 0445 780350
e - mail: trettenero@recoaroterme.it

RISTORANTE "55"
Via Campogrosso, 25
Tel. 0445 780700 Fax 0445 780777
e - mail: info@hotelcarla.it

ROMANO D'EZZELINO

RISTORANTE "AL PIOPPETTO"
Via S.C. Barbarico, 13
Tel. 0424 570502 Fax 0424 570733
e - mail: info@pioppetto.it

RISTORANTE CA' TAKEA
Via Col Roigo, 17
Tel. 0424 33426 Fax 0424 33426
e - mail: ristorantecatatea@libero.it

RISTORANTE "DALLA MENA"
Valle S. Felicità
Tel. 0424 36481 Fax 0424 36837
e - mail: info@dallamena.it

SANDRIGO

OSTERIA SCALDAFERRO
Via Scaldafarro, 3
Tel. 0444 462186 Fax 0444 463098
e - mail: info@osteriascaldafarro.it

RISTORANTE TORRE COLOMBARA
Via Chiesa, 7/A
Tel. 0444 750836

SARCEDO

ENOTECA CON CUCINA VILLA DI BODO
Via S. Pietro, 1
Tel. 0445 344506 Fax 0445 346525
e - mail: villadibodo@email.it

SGHIO

TRATTORIA CHIESETTA DEL MUCCION
Via Baratto, 44/C
Tel. 0445 534016 Fax 0445 533470
e - mail: chiesettadelmuccion@email.it

SOLAGNA

ALBERGO SAN GIOVANNI
Via Collalto, 23
Tel e fax 0445 556008
e - mail: info@collialti.it
www.collialti.it

PIZZERIA "LA GRIPPIA"
Via Fontanalunga, 13
Tel e fax 0444 551011

THIENE

RISTORANTE SAGITTARIO
Via Valsugana, 14
Tel. 0445 360400 Fax 0445 360400

TRESCHE' CONCA

LOCANDA STELLA ALPINA
Via Campiello, 86
Tel. 0424 694031 Fax 0424 454049
e - mail: giorgiomosele@libero.it
www.locandastellaalpina.it

VALDAGNO

HURRICANE
Via Chiesa di Novale, 82
Tel. e fax 0445 410409
e - mail: hurricane1@tele2.it

VALLI DEL PASUBIO

RIFUGIO BALASSO
Via Rifugio Balasso, 1
Tel. e fax 0445 593055

VELO D'ASTICO

RISTORANTE GIORGIO E FLORA
Via Baldoà, 1
Tel. 0445 713061 Fax 0445 714143
e - mail: info@giorgioeflora.it

VICENZA

ANTICO GUELFO
Contrà Pedemuro San Biagio, 92
Tel e fax 0444 547897
e - mail: elenaguefwo@libero.it

CAFÈ RESTAURANT DAI NODARI
Contrà Do Rode, 20
Tel e fax 0444 544085

BIRRERIA N°1
S.S. Pasubio, 498
Tel. 0444 980676
e - mail: birraerian1@libero.it

IL VECCHIO BORGO
Via Borgo Casale, 23
Tel e fax 0444 511314
e - mail: giannibalbo@libero.it

RISTORANTE "AL PESTELLO"
Contrà S. Stefano, 3
Tel. 0444 323721 Fax 0444 323721
e - mail: info@ristorantealpestello.it

TRATTORIA "PONTE DELLE BELE"
Contrà Ponte delle Bele, 5
Tel. e fax 0444 320647
e - mail: pontedellebele@alice.it

TRATTORIA VENETA "AL CERVO"
Via Zambecari, 36
Tel. e fax 0444 515798
e - mail: trattoriaveneta@email.it

L'ANGOLO DI SLOW FOOD

corso Garibaldi

sabato 20 settembre, ore 16,00 - 20,00

domenica 21 settembre, ore 11,00 - 13,30 e 15,00 - 20,00

Conoscere, capire, degustare. Tre parole per addentarsi nel mondo dei formaggi, conoscere la differenza tra un formaggio vaccino ed uno caprino oppure pecorino, tra formaggi grassi, semigrassi e magri. Assaggiare prodotti a pasta cruda, a pasta cotta o pasta filata. Addentrarsi nel misterioso mondo degli erborinati. La Condotta Slow Food Alto Vicentino propone, al visitatore di "Formaggi e dintorni", un angolo del gusto per riscoprire il piacere del formaggio, allenare il palato a cogliere sapori e peculiarità dei diversi prodotti lattiero caseari, giocare con le proprie papille gustative grazie a curiosi percorsi e abbinamenti. Un angolo Slow, dove capire la filosofia di Slow Food, l'importanza dei Presidi per la tutela di prodotti unici, a rischio di estinzione. In questa "osteria all'aperto", collocata nei pressi del Castello, a pochi passi dal Comune i visitatori, a pagamento, potranno fare uno spuntino, una pausa dove degustare diverse tipologie di formaggio accompagnati a mieli e confetture, abbinati ai vini DOC del territorio vicentino.



Slow Food®
Alto Vicentino

LE VIE DEL FORMAGGIO NELLA PEDEMONTANA

corso di approfondimento sul formaggio

Percorrere la filiera del formaggio. Le Condotte Slow Food del Vicentino (Altovicentino, Schio Val Leogra, Area Berica, e Vicenza) insieme all'ONAF propongono, in occasione della XXXIII edizione di "Formaggi e dintorni", un corso itinerante che porta alla scoperta dei luoghi di produzione dei formaggi. Un percorso didattico che entra nei caseifici, fa conoscere il lavoro dei casari, le tecniche di produzione, l'importanza dell'affinamento per avere prodotti di qualità, la conservazione del prodotto. Si andranno a visitare, pertanto, i piccoli caseifici, sorta di nicchie del gusto presenti sul nostro territorio. Realtà che si caratterizzano per la loro artigianalità, per la passione di chi ci lavora e la variegata produzione di formaggi di latte caprino e vaccino. Un'occasione irripetibile, dunque, per incontrare i protagonisti del mondo caseario vicentino. Di qui l'idea del corso, per avvicinarsi e conoscere questi luoghi del gusto in collaborazione con Emilio Nizzero, delegato ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi) che sta curando una strada del formaggio nella nostra Provincia e con l'Istituto Lattiero Caseario di Thiene.

Struttura del corso:

- 1. Periodo: a partire dal 23 settembre fino alla fine di ottobre
- 2. Sei incontri suddivisi tra Istituto Lattiero Caseario di Thiene e visite ai caseifici. Presso l'Istituto Lattiero Caseario si terrà l'incontro di presentazione con la consegna del materiale didattico
- 3. Lo spostamento ai caseifici avverrà con mezzo propri. Si prevede la visita a quattro realtà produttive dell'Alto Vicentino
- 4. Orario incontri (sia presso i caseifici, sia presso l'Istituto Lattiero Caseario): ore 20,30 - 22,30
- 5. Il numero dei posti per problemi logistici è limitato
- 6. Costo: € 50,00 per i soci Slow Food; € 75,00 per i non soci comprensivo di tessera
- 7. Informazioni e iscrizioni
L'iscrizione con versamento di un anticipo di € 25,00 che non verranno rimborsati in caso di mancata partecipazione al corso, presso:
 - Bedin Giuseppe cell. 347 8453133 e-mail bedinlhamo@alice.it
 - Agosti Roberto, presso "Pasticceria Dolci Pensieri", via SS. Trinità 35, Schio – tel. 0445 520016
 - Mauro Pasquali: cell. 347 3065710 e-mail info@slowfoodvi.it
 - Mariano Braggion: cell. 340 1508661 e-mail ricamificio.eikon@libero.it

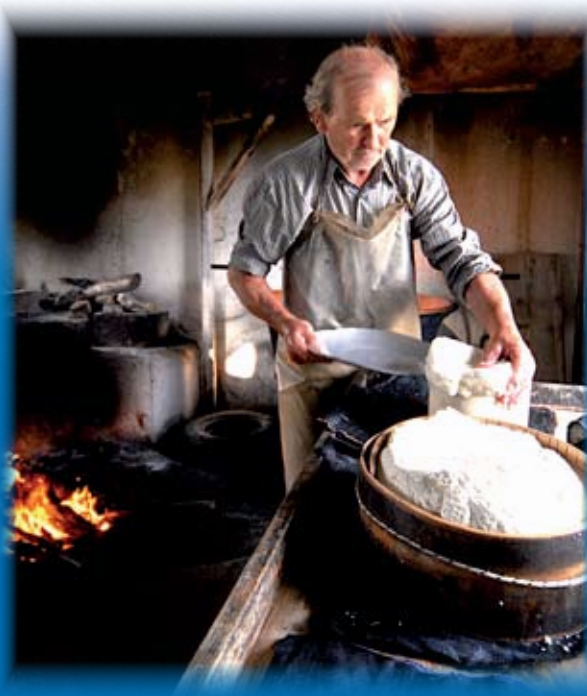
Slow Food e la sua filosofia

Slow Food è un'associazione internazionale no-profit, nata in Italia nel 1986 e presente in 130 Paesi. Oggi coinvolge 40.000 persone in Italia, più di 80.000 nel mondo. Le condotte e i convivium (350 in Italia e oltre 400 all'estero) sono i punti di riferimento del Movimento sul territorio e organizzano iniziative per gli associati.

Slow Food promuove il diritto al piacere, a tavola e non solo. Nata come risposta al dilagare del fast food e alla frenesia della fast life, Slow Food studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni angolo del mondo, per consegnare il piacere di oggi alle generazioni future, rieduca i sensi assopiti, insegna a gustare e a degustare. Allenare il palato a riconoscere le differenze rende l'amore per il cibo un'esperienza universale, permette a consumatori "educati" di indirizzare verso la qualità – gastronomica, ambientale e sociale – le scelte produttive.

Slow Food, attraverso progetti (presidi), pubblicazioni (Slow Food Editore), eventi (Terra Madre) e manifestazioni (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish), difende la biodiversità, i diritti dei popoli alla sovranità alimentare e si batte contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva, le manipolazioni genetiche.

È una rete di persone che si incontrano, che si scambiano conoscenze ed esperienze. Un'associazione che ha fatto del godimento gastronomico un atto politico, perché dietro a un buon piatto ci sono scelte operate nei campi, sulle barche, nelle vigne, nelle scuole, nei governi e ogni scelta ha un sapore diverso.



L'autunno è sinonimo di Caseus Veneti, ovvero l'appuntamento con i formaggi del Veneto, i loro produttori e le istituzioni che li tutelano.

Caseus Veneti è prima di tutto un concorso, una sfida fra le eccellenze casearie del territorio, in cui i produttori di formaggi veneti, siano essi caseifici privati o cooperative, piccole aziende di trasformazione o malghe, stagionatori o affinatori, si confrontano tra loro e mettono in gara le loro produzioni, alla ricerca costante della qualità, nel rispetto delle tradizioni e delle ricette casearie regionali.

L'evento, fortemente voluto dalla Regione del Veneto e organizzato dall'Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto (A.Pro. La.V.) con la collaborazione dei Consorzi di Tutela dei formaggi D.O.P. del Veneto, sarà ospite il 20 e 21 settembre 2008 della magnifica città di Thiene, presso il Castello Porto Colleoni Thiene.

In occasione di Caseus il mondo dei formaggi, infatti, associato solitamente a paesaggi bucolici o montani, ogni anno si incontra con alcune delle più interessanti realtà architettoniche della Regione, scegliendo come location le sale sfarzose di ville e castelli: un binomio, prodotti di qualità e opere d'arte, all'insegna dell'unione tra cultura, territorio, storia e tradizioni delle nostre genti.

L'anno scorso era stata la prestigiosa Villa Contarini Fondazione G.E. Ghirardi a Piazzola sul Brenta la sede, la cornice e al tempo stesso il teatro della terza edizione del Concorso Regionale dei formaggi del Veneto, ospitando tra le volte delle sue sale i 250 formaggi in gara. Ma i veri protagonisti dell'evento sono stati proprio i formaggi in concorso: eccezionale è stato il loro numero, che mostra un trend di costante aumento di anno in anno e prestigiosa è stata la loro elevata qualità, come testimoniato dall'arduo lavoro della Commissione per individuare e premiare i primi tre classificati per ciascuna categoria.

Quest'anno la Quarta Edizione di Caseus Veneti si svolgerà in provincia di Vicenza: viene offerta così, al visitatore/turista, l'opportunità di abbinare alla passione per le bellezze artistiche del territorio anche un'escursione gastronomica sulla realtà casearia regionale, ricca di prelibate eccellenze.

Ancanto alla sfida vera e propria di anno in anno si sono affiancate numerose attività collaterali, tutte legate al mondo caseario e tutte mirate ad avvicinare appassionati e non al mondo dei formaggi Veneti.

L'edizione 2008 di Caseus presenta, infatti, una ricca ed articolata serie di eventi e di iniziative, come ad esempio degustazioni guidate, laboratori didattici e il frequentatissimo mercato "Caseus Veneti Shop"; senza dimenticare l'iniziativa "Forme di... Solidarietà", che ha portato a devolvere la somma raccolta dalla vendita dei prodotti in mostra a favore della Fondazione "Città della Speranza" di Padova, oltre a numerose altre novità tutte da scoprire.

Per saperne di più:
www.caseusveneti.it info@caseusveneti.it



IL CASARO IN PIAZZA

20 e 21 settembre - ore 17,30

piazza Ferrarin

Il formaggio è stato per secoli il nutrimento principale della gente delle nostre terre nonché importante merce di scambio e di commercio.

La qualità del formaggio certo dipende dalla razza delle vacche e dalla qualità del pascolo, ma non si può sottovalutare la bravura del casaro.

Ai giorni nostri, accanto ad una produzione fatta da imprese industriali o semi-industriali, che segue comunque un processo di caseificazione simile a quello del passato, emerge sempre più una produzione artigianale. Importante a tale scopo è la riscoperta dell'**antica arte dei casari** delle nostre montagne che sanno realizzare formaggi di vario tipo con l'impiego di tradizionali utensili di legno e rame.

Nella stagione dell'alpeggio è possibile trovare, nelle malghe delle nostre montagne formaggi freschi, ricotta e burro, realizzati direttamente da abili casari che sanno preparare prodotti di eccellenza, anche in considerazione dell'altitudine e delle particolarità della malga.

E' uno di questi "casari" a scendere in piazza a Thiene da una malga dell'altopiano per preparare, con il latte fresco, la *tosella*, tradizionale formaggio fresco, che verrà poi distribuito a tutti i presenti.

Un'occasione per i più giovani di scoprire come viene preparato il formaggio e, per i meno giovani, di riscoprire un'antica arte che si credeva perduta.

THIENE GOLOSA

Itinerario enogastronomico fra arte, cultura e storia alla scoperta degli angoli più interessanti e romantici della città

domenica 21 settembre

Ritrovo presso la sede della Pro Loco di Thiene - piazza Ferrarin 20

Il percorso propone la scoperta degli scorci più suggestivi del centro storico di Thiene, ricco di chiese e palazzi profondamente legati alla storia della città.

Citiamo il Duomo ed il suo importante museo di arte sacra, la chiesetta di San Vincenzo, il campanile del Serlio, i torrioni di via Roma, il Castello Porto Colleoni Thiene e il Teatro Comunale, significativa dimostrazione dello stile Liberty in Veneto, oltre alle importanti testimonianze di archeologia industriale

Una guida accompagnerà i partecipanti lungo tutta la passeggiata, che comprenderà alcune soste "golose".

I gruppi, di massimo 30 persone, partiranno alle ore 9,30, 10,00, 15,30 e 16,00 da Piazza Ferrarin - sede della Pro Thiene.

La partecipazione alla passeggiata, comprese le degustazioni, ha un costo di 5,00 euro per persona, gratuito per i bambini fino ai 12 anni se accompagnati.

Prenotazioni e pagamento delle quote si effettuano presso la Pro Loco di Thiene (tel. e fax 0445 369544), durante l'orario di apertura: 10,00 - 12,00 e 17,00 - 19,00 (domenica esclusa).



VVF: VINI, VILLE E FORMAGGI AD HOC

Itinerario fra architettura e cultura del gusto

domenica 21 settembre, partenza alle ore 9,00 e alle ore 15,00
Ritrovo alla Casetta Rossa in piazza Ferrarin

La città di Thiene, importante centro della provincia di Vicenza, è situata in posizione strategica ai piedi dell'altopiano di Asiago e a pochi chilometri dalla sbocca della valle dell'Astico. Circondata dall'affascinante zona pedemontana, è punto di partenza ideale per un percorso volto alla scoperta di splendide ville, molte delle quali progettate da Andrea Palladio, e spesso arricchite da affreschi del XVI e XVII secolo.

L'itinerario proposto permette la visita di importanti dimore della zona con degustazione di alcuni prodotti tipici della cultura culinaria locale. La finalità dell'iniziativa si può configurare infatti come l'abbinamento di arte e gastronomia.

Un'esperta guida turistica accompagnerà così i partecipanti lungo tutto il percorso per illustrare gli aspetti storico-culturali delle ville visitate, mentre le degustazioni saranno a cura delle aziende che fanno parte del sistema Agriturismo di Qualità Terranostra.

Il percorso inizierà con la visita di **Villa Godi Malinverni di Lugo di Vicenza**, opera attribuita ad Andrea Palladio e costruita intorno al 1542.

Il percorso proseguirà con la visita della **Villa Giusti di Zugliano**, costruita agli inizi del XV secolo dai nobili Zoiano e più volte rimaneggiata. L'attuale aspetto scenografico risale alla fine del Seicento.

Terza tappa del percorso sarà **Villa Capra di Sarcedo**, di origine cinquecentesca. Agli inizi del Settecento è stato realizzato da Francesco Muttoni un bellissimo giardino.

L'ultima sosta sarà al **Castello Porto Colleoni Thiene di Thiene**, uno degli edifici tardo-gotico più importanti del Veneto.

Durante ogni visita verrà offerta l'opportunità di assaggiare i più apprezzati prodotti tipici: formaggi - porchetta - dolci, naturalmente abbinati ai vini DOC del territorio.



Villa Capra (Sarcedo)

Il costo a persona per l'intero percorso (comprensivo di trasporto, visita alle ville, degustazioni e guida turistica ed enogastronomica) è di € 20,00 ridotto a € 5,00 per i bambini fino a 12 anni.

Prenotazione e pagamento delle quote possono essere effettuati presso gli uffici della **Pro Thiene** piazza Ferrarin 20 - tel. e fax 0445 369544 orario 10,00-12,00 17,00-19,00 (domenica esclusa)

E' possibile effettuare i versamenti sul c/c 1196, intestato alla Pro Thiene, presso la Banca Popolare di Vicenza IBAN IT52 5057 2860 79002657000/196 posti sono ad esaurimento

Si ringraziano per la collaborazione i proprietari delle ville, la Coldiretti, gli Artigiani, il Consorzio Vini Doc Breganze e la Pro Thiene



DALLA MONTAGNA ALLA PEDEMONTANA

Il formaggio di malga in piazza a Thiene

domenica 21 settembre, ore 17,00
piazzaFerrarin

A settembre i maestri casari ritornano dalle malghe con le loro famiglie. È un variopinto corteo di carri addobbati a festa e allietati dal suono dei campanacci che quest'anno, per la terza volta, faranno eccezionalmente tappa a Thiene per portare ed esporre i migliori formaggi di malga.

Nella piazza personaggi in costume, tra cui le famiglie dei malgari e quella dei nobili conti, animeranno la scena.

Un assaggio delle migliori forme di formaggio sarà effettuato da un comitato di esperti, il quale consegnerà ai partecipanti un riconoscimento e, a un maestro casaro, la "cioca", ovvero la tipica campana di richiamo che in malga viene allacciata al collo del bestiame.

La manifestazione intende rievocare un mondo che ancora perdura, quello dell'alpeggio, e un prodotto straordinario, il formaggio di malga, che va tutelato e valorizzato.

Per l'organizzazione della manifestazione l'**associazione Pedemontana.Vi Turismo** che è fra i principali promotori della mostra *Formaggi e dintorni*, si è avvalsa della collaborazione della Comunità montana dall'Astico al Brenta, dei Comuni di Caltrano, Calvene e Lugo di Vicenza, della Comunità montana Alto Astico e Posina, dei Comuni di Posina, Arsiero, Tonezza del Cimone, Valdastico e Lastevasse, nonché del mandamento di Thiene della Coldiretti.



CALENDARIO AUTUNNALE DELLE MANIFESTAZIONI NELLA PEDEMONTANA VICENTINA 2008

settembre

Caltrano, Chiuppano, Carrè, Zugliano, Fara Vicentino
La transumanza dalle malghe

4 - 7 settembre

Sarcedo - *Festa dell'uva della zona DOC Breganze*

27 - 28 settembre

Thiene - *Rievocazione storica "Thiene 1492"*

ottobre

Lusiana - *Mostra mercato "Pomo pero"*

ottobre

Mortisa di Lugo di Vicenza
Mostra mercato "Maron e nosa d'oro"

4 - 5 ottobre

Thiene - *Mercato rinascimentale europeo*

4 - 5 ottobre

Zanè - *Sagra dei bigoli co' l'arna*

19 ottobre

Thiene - *Fiera della terza Domenica di Ottobre*

19 ottobre

San Pietro Valdastico - *Rievocazione del ritorno dal bosco*

25 - 26 ottobre

Posina - *Mostra mercato dei prodotti tipici della vallata*

ottobre - novembre

Oratori d'autunno
Musica nelle antiche chiesette della Pedemontana vicentina

novembre

Zugliano - *Mercato dei prodotti tipici della secondaria del Santo*

novembre

Breganze - *Antica fiera di S. Martino*
Velo d'Astico - *Fiera di S. Martino*

25 novembre

Lusiana - *Fiera di S. Caterina*

novembre

Lugo di Vicenza - *Festa del ringraziamento*

13 - 14 e 20 - 21 dicembre

Thiene - *Natale di fiaba*

dicembre

Laghi - *Incanto di Natale*



DALLA TERRA ALLA TAVOLA

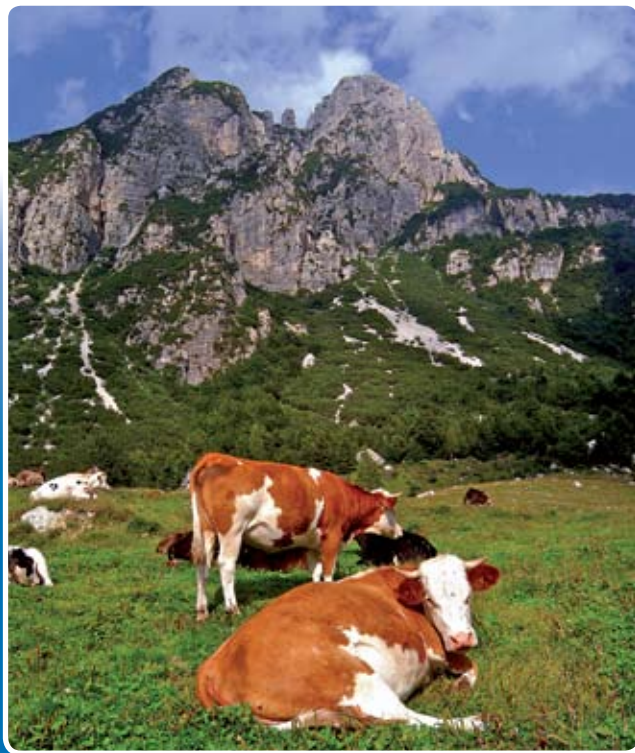
settembre 2008 - febbraio 2009

Rassegna gastronomica a base di formaggi nelle aziende agrituristiche associate a Pedemontana.vi Turismo

Oltre ai ristoranti, anche le aziende agrituristiche della zona proporranno i formaggi nel piatto.

Per gli amanti del più gustoso fra i derivati del latte sarà dunque possibile estendere il piacere per il proprio palato grazie alle degustazioni che sette agriturismi proporranno tra settembre 2008 e febbraio 2009.

L'iniziativa si ripete per il quarto anno consecutivo grazie all'associazione Pedemontana.vi Turismo, a cui anche quest'anno si affianca la Coldiretti. Lo scopo è infatti quello di trascorrere assieme piacevoli serate in ambienti a contatto con la natura e alla scoperta dei migliori sapori della Pedemontana vicentina. Dai funghi al prosciutto, dalle verdure alla polenta, infiniti sono gli accostamenti che esaltano il sapore dei formaggi, vaccini o caprini che siano.



ELENCO DEGLI AGRITURISMI CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA

“AL CUCCO”

di Lucca Marianna

via Cucco 2 - Valdastico - tel. 0445 745358 - 338 1150183

“AL POZZETTO”

di Moresco Rosina e Caneva Florindo

via Michelina 1 - Mure di Molvena - tel. 0424 419051

“DAI COLOMBARI”

di Pauletto Vittorio

via Roston 15 - Sarcedo - tel. 0445 347020

“EL GRAN”

di Spiller Elio

via Roma 66 - Villaverla - tel. 0445 855089

“MARINELA”

di Scandian Luca

via Tovari 13 - Zugliano - tel. 0445 872559

“LA MERIDIANA”


di Antoniazzi Rita

via Ca' Bosco 16 - Marano Vic.no - tel. 0445 621398

“DAI SANDRI”

di Bertollo Massimo

via Oldelle 2/a - Pianezze San Lorenzo - tel. 0424 77967



*L'Amministrazione Comunale di Thiene
rivolge un vivo ringraziamento agli enti e alle organizzazioni
che con il loro sostegno
hanno contribuito alla realizzazione di
FORMAGGI E DINTORNI 2008.*

*Un grazie particolare va
all'associazione Pedemontana.Vi Turismo,
a Slow Food Condotta Alto Vicentino,
e alla Pro Thiene,
che si sono impegnate nel concretizzare
le iniziative collaterali, e alle delegazioni thienesi
delle varie rappresentanze imprenditoriali,
Consorzi Vini Doc del Vicentino,
Associazione Commercianti, Associazione Artigiani,
CNA, Coldiretti,
che hanno generosamente messo a disposizione
risorse, persone e prodotti.*

Realizzazione grafica:
Luciano Torresendi

Immagini:
Caseus Veneti
Carlo Rossi
Giuseppe Santamaria
Renato Paccagnella
Luciano Torresendi

INFO-LINE

Comune di Thiene
piazza Ferrarin 1 – tel. 0445 804835
www.comune.thiene.vi.it

Slow Food - Condotta Alto Vicentino
presso Circolo "La Ciacola" di Breganze, via Marconi 9
tel. 0445 300001 (orario: 18,00 - 24,00 lunedì escluso)

Pro Thiene
piazza Ferrarin 20 – tel. e fax 0445 369544
(orario: 10,00 - 12,00 / 17,00 - 19,00 domenica esclusa)