

Garda DOP – Olio EVO ospite a Caseus 2023



Torna l'evento dedicato alle migliori produzioni lattiero-casearie locali, nazionali ed europee, tra cooking-show, mostra mercato e degustazioni dedicate all'olio Garda DOP

Non solo formaggi a **Caseus 2023**, il concorso promosso dalla Regione del Veneto che rende onore alle grandi produzioni casearie DOP e alle piccole produzioni di fattoria.

Un evento che sarà un vero e proprio viaggio attraverso l'immenso patrimonio di sapori del Veneto, tra cui non mancherà **l'Olio Garda DOP, protagonista di alcune degustazioni guidate** che metteranno in luce l'indiscussa qualità del prodotto simbolo del Garda.

Curiosi ed appassionati, infatti, potranno conoscerne tutte le peculiarità **sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre** in alcuni incontri dedicati, vere e proprie esperienze di assaggio in cui verranno illustrate le tecniche per degustare l'olio Garda DOP, al fine di apprezzarne appieno caratteristiche e potenzialità.

In particolare, **sabato si terranno due sessioni di degustazione** (ore 15.00 e 16.30) mentre **domenica saranno quattro gli incontri** che daranno la possibilità di conoscere l'olio Garda DOP e le sue caratteristiche (ore 11.30 - 13.30 - 15.00 - 16.30). Tutte le degustazioni si svolgeranno nella **tensostruttura ubicata nell'area "Olio Garda DOP"** (vedi mappa).

Ad accompagnare gli assaggi dedicati all'olio Garda DOP, due formaggi veneti tra i più conosciuti ed apprezzati: la **Mozzarella Tradizionale STG** e la **Casatella Trevigiana DOP**. Due prodotti che mettono in luce tutta la maestria dei casari veneti e che daranno vita, insieme all'olio Garda DOP, ad un matrimonio di sapori tutto da provare.

L'accesso alle degustazioni è consentito solo previa prenotazione sul sito <https://caseusitaly.it/degustazioni/>.

La manifestazione Caseus 2023 è ad ingresso gratuito.