Il mondo del gusto si dà appuntamento a Villa Braida di Mogliano Veneto che ospiterà **dal 16 al 18 aprile dalle 10.00 alle 19.00** più di 200 aziende che operano nel settore agroalimentare. Piccoli e medi produttori di specialità gastronomiche di alto livello.
L'edizione di quest'anno sarà ancora più ricca: **+ 28 % le presenze di espositori rispetto alla scorsa edizione**. Formaggi e salumi da tutte le regioni italiane, vini e birre artigianali. Nei banchi d'assaggio anche confetture, mostarde, marmellate, gelatine, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva e dolci. Tutti prodotti di eccellenza prodotti da realtà artigianali alcune emergenti altre affermate. Queste leccornie daranno vita ad un percorso "gustoso" che partirà dai saloni della villa per poi proseguire nelle tensostrutture esterne nel parco. Nei tre giorni sono previste più di 15.000 presenze tra operatori del settore (*ristoranti, wine bar, gastronomie, hotel, distributori e buyer della GDO,*) e tanti appassionati che arriveranno da tutto il nord d'Italia per visitare la manifestazione.
Sarà un viaggio nell'Italia dei formaggi, dal nord al sud senza esclusione di territori. In rassegna nei 3 giorni troverete il meglio dell'arte casearia da ogni angolo della nazione: dal Castelmagno al Caciocavallo Ragusano, dalla Fontina alla Mozzarella di Bufala Campana dop.

La novità di quest'anno è la forte presenza del sud e delle isole con i formaggi dell'antica tradizione a pasta filata con latte vaccino e di bufala. Segnaliamo la stracciata molisana, la burrata, la stracciata, le molteplici espressioni del caciocavallo e della mozzarella vaccina e di bufala. Molte le versioni del Pecorino: Romano, Sardo, dalla Calabria, della Maremma Toscana e anche da Montalcino.
Il Piemonte si conferma terra di formaggi. Da non perdere il Maccagno, il Bettelmatt (quasi una rarità) e il Gorgonzola in versione dolce e dolce, piccante e le produzioni

dall'alpeggio. Il Friuli propone formaggi tipici della Carnia e del Tarvisiano. Sui banchi d'assaggio il formaggio italiano più conosciuto nel mondo: **il Parmigiano Reggiano dop, "*main sponsor*"** della manifestazione. Sei caseifici proporranno Parmigiani Reggiani con diverse stagionature dal 14 fino a 100 mesi…! Tra le curiosità da segnalare: i formaggi dell'isola di Pag (Crozia), i formaggi biologici con le foglie di bambù, il Don Carlo specialità delle masserie pugliesi e lo storico Conciato Romano.
Il Veneto si presenterà con nuove proposte ma anche con i classici: l'Asiago dop fresco e vecchio, Il Piave, la Casatella Trevigiana, Montasio, Morlacco e Bastardo del Grappa. Tante le novità nel mondo dei freschi e freschissimi. Le fantasie troveranno sfogo negli aromatizzati ed erborinati sempre più graditi dal pubblico.
Per molto tempo il formaggio è stato il "solista" di fine pasto. Oggi invece, a tavola è coinvolto fin dall'aperitivo e trova poi complicità con molti piatti. Dall'antipasto al dessert il formaggio ha un ruolo sempre più trasversale.

A Formaggio in Villa si potrà gustarlo al naturale o "mixato" a tante altre specialità: con le confetture, l'aceto balsamico, le gelatine, le crespelle, la polenta, la pizza e… l'hamburger!
A bordo di una mitica AIRSTREAM, la roulotte americana in acciaio a forma di siluro, la **Macelleria Tonazzo 1888**, *Official Partner* di "Formaggio in Villa '16", proporrà **"il Tony" con la Mozzarella di Bufala Campana dop affumicata** e con **il Piavedop .** Verrà servito il "Tony" in versione **Tartare con il Parmigiano Reggiano dop.**
Nel parco della Villa, **Toniolo Casearia** si presenta con **L'APOENTA**, un'Ape Car appositamente allestita per far riscoprire la bontà della polenta con il formaggio. Un omaggio alla cucina Veneta e alla cultura contadina. La **Culla dei Sapori** allestirà un corner dedicato alle specialità campane e

sarà possibile degustare la “**vera pizza verace”** del maestro pizzaiolo Franco Barbato cotta sul forno a legna.
Non poteva mancare un primo piatto. Dopo il successo della scorsa edizione, in sala Doge al primo piano, **Pasta Cecchin** vi farà assaggiare le crespelle con il formaggio fuso.
Ma il **formaggio diventerà anche gelato!** “Mami, gelati al volo”dalla sua itineranti Mami Car proporrà gelati realizzati con formaggio di bufala fresco e Parmigiano Reggiano.

Ogni vino ha il suo formaggio. Ogni formaggio ha il suo vino!

Questo è il motto della 6° edizione di Formaggio in Villa. Il vino non avrà un proprio salone come lo scorso anno.

Le Cantine, più di 50 le aziende presenti, saranno posizionate accanto ai banchi d’assaggio dei formaggi. Ad ogni vino sarà abbinato il suo formaggio. L’iniziativa è in collaborazione **con la FIS, Fondazione Italiana Sommelier**.
La birra si è sempre sposata bene con il cacio. Meglio ancora se è artigianale italiana o Belga. Ecco i micro birrifici presenti: Birrone, Morgana, Arcadia, Casa Vecia, K3 Brauer, Ofelia, Birra Camerini, Casa Veccia di Ivan Borsato, Birra Follina, Alkibia, Birra Müller e Corti Veneziane. La Casa della Birra proporrà birre dal Belgio.
A Formaggio in Villa 2016 un salone esclusivo dedicato alle migliori produzioni artigianali della salumeria italiana. In assaggio: il prosciutto crudo di San Daniele, di Norcia, quello introvabile del Carso, lo speck, il capocollo di Martina Franca, la mortandela e la porchetta di Ariccia, i salumi d’oca, i famosi e unici cotti di Trieste e… tante altre prelibatezze regionali dal Piemonte, Trentino, Veneto, Lazio, Emilia Romagna e dall’Abruzzo!
Presenti molti artigiani della tradizione veneta con la carne suina: sopressa, pancetta, lardo, musetto ed il salame, proposto in diverse versioni. Dal “classico” veneto con o senza aglio a quello a “punta di coltello” della tradizione

friulana.
Altra novità della 6 edizione di Formaggi in Villa è la presenza de Il Club ufficiale di MST (Manifatture Sigaro Toscano®) con un'area dedicata a degustazioni di Sigari in abbinamento a bevande, formaggi ed altro.
Il sigaro toscano è un caratteristico sigaro prodotto in Italia esclusivamente con tabacco Kentucky fermentato naturalmente. Viene prodotto in stabilimenti collocati presso Lucca, in Toscana, e Cava de' Tirreni in Campania e può essere realizzato a mano o a macchina il che ne determina differenze qualitative e di prezzo.
Il Club Amici del TOSCANO® ha il piacere di offrire **degustazioni gratuite** per diffondere la cultura del Fumo Lento del Sigaro Toscano.
Ingresso giornaliero 12 euro

Premio Italian Cheese Awards 2016 2° edizione
Sabato 16 aprile '16 ore 20.00 Serata finale de Premio dei formaggi prodotti con latte 100% italiano
Sala congressi – **DoubleTree by Hilton** Venice North – Mogliano Veneto TV
Presenta Alberto Marcomini e Gioacchino Bonsignore del TG5 Gusto, **musica live** con Irene Guglielmi e i Movida banda
Ingresso gratuito su prenotazione * *fino ad esaurimento posti.*
La redazione di Guru del Gusto ha selezionato le "nomination", 3 formaggi per categoria che parteciperanno alla finale che si terrà Sabato 16 aprile '16 ore 20.00 nella Sala Congressi del DoubleTree by Hilton Venice North a Mogliano Veneto TV. Poche ore prima della premiazione una giuria, composta da giornalisti ed esperti del settore, sceglierà tra i formaggi nominati i vincitori delle statuette dorate.

Prenotazioni e informazioni sul sito www.formaggioinvilla.it

Rudy De Pol