Mogliano Veneto, capitale del formaggio per golosi e addetti ai lavori

Ritorna, per il quarto anno consecutivo, “**Formaggio in Villa Rassegna nazionale dei migliori formaggi italiani**”, di scena **dal 22 al 24 marzo a Mogliano Veneto**, nella location ottocentesca di Villa Braida. L’iniziativa è patrocinata dal Comune della cittadina veneta e dalla Provincia di Treviso e vede la partecipazione di affinatori, consorzi, distributori e produttori di formaggio (quest’ultima è la categoria più numerosa, sono 35). Nella tre giorni, oltre alla possibilità di assaggiare tutti i prodotti, si può partecipare a veri e propri laboratori (gratuitamente ma su prenotazione, scrivendo a degustazioni@cartadaformaggio.it) in cui si va alla scoperta, o alla riscoperta, di giganti del gusto. È il caso ad esempio delle mozzarella di bufala campana DOP, di cui grazie all’intervento direttore del consorzio di tutela, Antonio Lucisano, si approfondirà la storia, le origini e le caratteristiche. Da non perdere anche la celebrazione della merenda di una volta, con “Pane burro e acciughe”, oppure il laboratorio dedicato alla scelta dei formaggi nella pizza, di carattere ovviamente più professionale. Ma il formaggio non esaurisce l’interesse della manifestazione, che ospita anche un’area salumi interamente dedicata alle produzioni artigianali italiane, una zona riservata alla pizza a cura di Stefano Callegari e quindi una sezione più piccola, Street Food, in cui assaggiare porchetta, piadine, la fantastica focaccia di Recco e molto altro. L’ingresso giornaliero costa 10 euro. Per informazioni: www.formaggioinvilla.it