Casaria, dal 20 al 22 febbraio è Cheese in Venice

Dal 20 al 22 febbraio 2016 si svolgerà a Venezia Casaria - Cheese in Venice, una tre giorni dedicata al formaggio in collaborazione con Onaf, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio e Fisar, Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori. La manifestazione, che prende il nome dall'antico mercato veneziano dei formaggi situato a Rialto, il cuore commerciale delle città sin dai tempi della Serenissima, avrà come sede un padiglione posto in Campo San Geremia, a due passi da Piazzale Roma e dalla stazione ferroviaria di Santa Lucia. L'evento, a ingresso libero, comprende una parte espositiva, con qualificati produttori protagonisti dei più importanti eventi nazionali dedicati al formaggio, e un ricco programma di incontri, degustazioni e laboratori a cura delle delegazioni Onaf delle province di Venezia, Treviso, Padova, Verona, Rovigo e Ferrara, Udine e Trento e Bolzano. Casaria coinvolgerà anche la migliore ristorazione veneziana, chiamata innanzitutto ad animare il "Fuori salone": nei giorni dell'evento gli chef proporranno esclusive ricette utilizzando i prodotti caseari in esposizione per coniugare qualità dei prodotti e tipicità della cucina locale. Inoltre, la giornata di lunedì 22 febbraio sarà dedicata proprio agli operatori della ristorazione. Casaria è il primo appuntamento di un ideale percorso di avvicinamento alla seconda edizione di **Gusto – Biennale dei sapori e dei territori**, la grande manifestazione dedicata alle più qualificate produzioni enogastronomiche dall'Italia e dall'estero, in programma a Venezia dal 27 al 30 ottobre 2017, che nella prima edizione ha registrato grande successo. A seguire **Vin – Wine in Venice**, dal 21 al 23 maggio 2016, l'evento rivolto alle eccellenze vinicole, e **Bevé – Beer in Venice**, dal 17 al 19 settembre, dedicato invece alle produzioni di birra artigianale.