

Ritorna anche quest'anno un appuntamento tanto atteso ed apprezzato per coloro che apprezzano il formaggio e tutta la tradizione casearia. **Dall' 11 al 14 aprile**, a **Cittadella** (Padova) torna **"Formaggio in Villa"**. Si tratta di una vetrina nazionale del formaggio artigianale giunta alla sua **13^a edizione**. I migliori formaggi d'Italia si danno appuntamento per 4 giorni tra le mura medievali di Cittadella. Un'intera settimana dedicata alla scoperta delle bontà casearie, dalle DOP più celebri alle rarità artigianali, dalle nuove tendenze ai capisaldi della tradizione. "Formaggio in Villa" è l'evento per chi desidera esplorare l'universo del formaggio in tutte le sue sfumature. Un viaggio tra le mura storiche medievali, dove i formaggi raccontano storie di passione e innovazione.

Centinaia di formaggi in degustazione a Cittadella

Oltre 170 espositori da ogni regione, centinaia di formaggi in degustazione e una selezione dei migliori prodotti premiati al concorso nazionale **Italian Cheese Awards**. Tra questi, spiccano formaggi pluripremiati. Alcuni esempi sono il Maimone del Caseificio Erkiles della Sardegna, il Tomone d'Alpeggio del Piemonte, il Morlacco del Grappa del Caseificio Montegrappa, il Caciocavallo de "Il Parco delle Bontà" Caggiano Summo della Basilicata, lo Squacquerone di Romagna DOP della Latteria Sociale di Cesena, la Mozzarella di Bufala Campana DOP del Caseificio Il Casolare, la Burrata del Caseificio Artigiana di Puglia, l'Asiago DOP Stravecchio del Caseificio Pennar di Asiago e molti altri, tutti speciali e tutti garantiti da un'estrema bontà.



Questi e tanti altri formaggi hanno scritto la storia dell'eccellenza casearia italiana. Quest'anno l'evento si arricchisce con gli **SHOW LAB**, appuntamenti speciali in cui i migliori produttori si trasformano in chef per regalare piatti gustosi, creati dal vivo con le loro specialità. Occasione unica per vedere (e assaggiare) come la tradizione incontra la creatività.



A Cittadella 10 Masterclass dedicate ai formaggi

E per chi vuole approfondire l'argomento, le Masterclass sono un must. 10 appuntamenti per degustazioni guidate tra abbinamenti inediti. Per esempio Asiago DOP e vini macerati e in anfora (sabato 12 aprile). O Asiago DOP, Gin&Tonic (domenica 13 aprile). Ancora sidro o birre artigianali e trappiste abbinare ai formaggi. Un viaggio sensoriale che vi porterà dalla Grecia alla Svizzera, passando per le eccellenze italiane. Le masterclass si svolgono nei locali storici della Torre di Malta, vicino all'ingresso di Porta Padova. La durata è di 60 minuti.



A Cittadella Italian Cheese Awards celebra i migliori formaggi d'Italia

Torna anche quest'anno l'atteso **Italian Cheese Awards**, giunto alla semifinale, che celebra i migliori formaggi d'Italia. Durante l'evento, il pubblico potrà partecipare alle semifinali. 100 formaggi in degustazione libera, pronti per essere votati dal pubblico. Un'occasione per diventare giudici e scoprire i futuri campioni del panorama caseario. L'anno scorso ci sono state più di 100.000 presenze tra pubblico ed operatori del settore che nei giorni della manifestazione hanno potuto assaggiare e acquistare i migliori formaggi nazionali.



Non solo formaggi ma anche alta salumeria a Cittadella

“Formaggio in Villa” non è solo formaggi, poiché l'evento offre anche un viaggio tra salumi d'eccellenza, birre artigianali, vini pregiati e specialità regionali. Da non perdere l'area dedicata all'Abruzzo, con le sue prelibatezze culinarie e i vini presentati presso l'Enoteca Regionale. Per i visitatori che desiderano concedersi una pausa golosa, “Formaggio in Villa” propone un'ampia selezione di piatti e specialità regionali. Tra le proposte di somministrazione, spiccano i primi piatti gustosi del Pastificio Bragagnolo, gli Arrostiticini abruzzesi, la Porchetta siciliana di Suino Nero dei Nebrodi, la Crescia marchigiana, il Risotto con i formaggi, il Caciocavallo impiccato e tante altre delizie che

celebrano la tradizione culinaria italiana.



Perché andare a “Formaggio in Villa” tra i formaggi a Cittadella?

Perché è interessante partecipare a questa manifestazione per scoprire e acquistare formaggi che non si sono mai assaggiati. Per incontrare i produttori e ascoltare le loro storie, per vivere un'esperienza unica, tra degustazioni, cooking show e abbinamenti sorprendenti e per votare il formaggio preferito all'Italian Cheese Awards. Main partner della manifestazione è il **Consorzio Tutela Formaggio Asiago, con il Patrocinio del Comune di Cittadella**. Gli Sponsor sono il **Pastificio Bragagnolo, Pool Pack packaging alimentare, Despar, Eurospar ed Interspar, A.R.A.V. Associazione Allevatori del Veneto**. **“Formaggio in villa”** è un evento organizzato da GURU COMUNICAZIONE e l'ingresso alla manifestazione è gratuito. Se amate i formaggi, l'evento di Cittadella è quello giusto per tutti.



Cittadella e le sue mura

La manifestazione legata ai formaggi, dà anche l'opportunità di visitare Cittadella, comune in provincia di Padova. Con la sua cerchia murata (1220 d.C.) a forma di ellisse irregolare

che con l'abitato costituisce un complesso organico del più alto interesse storico dal punto di vista urbanistico, è un piccolo gioiello. Lo spazio interno che le mura delimitano è ordinato da due traverse che raccordano le quattro porte con il centro, dividendo l'abitato in quartieri.

A loro volta i quartieri sono suddivisi a scacchiera dalle caratteristiche stradine. La cortina murata comunica con l'esterno attraverso quattro ponti in corrispondenza delle porte (a loro volta costruite sui quattro punti cardinali), rivolte verso le vicine città di Padova, Vicenza, Bassano del Grappa e Treviso. Le mura di Cittadella sono un museo a cielo aperto e la cinta muraria è stata coinvolta negli ultimi anni in un progetto di restauro, conservazione, valorizzazione e ri-animazione assieme ad alcuni edifici storici e aree urbane del centro storico di Cittadella.

testo di Rudy De Pol



INFORMAZIONI:

<http://www.formaggioinvilla.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/sapori-e-memorie-itinerario-enogastronomico-in-veneto/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/piatti-tipici-del-veneto-viaggio-nella-cucina-regionale/>