



Comunicato stampa

Promozione all'estero: Asiago DOP all'Anuga di Colonia **Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago prosegue il rafforzamento della presenza internazionale**

Vicenza, 4 ottobre 2021 - Dal 9 al 13 ottobre il Consorzio Tutela Formaggio Asiago partecipa, a Colonia, ad Anuga, una delle più importanti fiere internazionali dedicate al Food & Beverage facendo squadra con altri quattro grandi formaggi italiani DOP: Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana e Taleggio allo stand AFIDOP-Associazione Formaggi Italiani DOP (Padiglione 10.1 | Stand: G021 H020).

Nel mese di ottobre, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago avvia il suo programma internazionale di promozione in presenza e punta a rafforzare il positivo trend dell'export dei primi sei mesi dell'anno, che ha visto un aumento complessivo dei volumi del 16,7% rispetto allo stesso periodo del 2020. La Germania è il secondo mercato europeo per la specialità veneto-trentina e rappresenta, con la fiera Anuga, un'importante vetrina del Made in Italy, riconosciuto protagonista di questa edizione, con oltre 700 espositori dal Belpaese su un totale di più di 4000 presenze.

“Ad Anuga – afferma Flavio Innocenzi, direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - vogliamo riaffermare la nostra leadership in Germania, storico mercato che da tempo riconosce ed apprezza la qualità dell'Asiago DOP. Allo stesso tempo, siamo fortemente impegnati ad aprire opportunità in nuovi mercati e a consolidare la presenza in paesi dove abbiamo ampi margini di miglioramento, grazie alla nostra costante azione promozionale”.

In occasione della fiera tedesca lo stand AFIDOP ospiterà tre masterclass guidate da uno chef, un sommelier ed una performer che si occuperanno di presentare, spiegare e far degustare i cinque grandi formaggi DOP. Il 10 ottobre Domenico Gentile, chef, formatore di origine italiane e autore del libro di cucina più venduto in Germania, nel suo show cooking presenterà cinque ricette originali con i formaggi DOP. L'11 ottobre, invece, sarà la volta di Claudia Stern, famosa sommelier tedesca, redattrice della rivista tedesca specializzata Vinum e membro della Sommelier Union Germany che spiegherà i migliori abbinamenti di vino con Asiago DOP e gli altri quattro formaggi. Alla guida dell'ultima masterclass del 12 ottobre ci sarà invece Stefania Lettini, chef, formatrice, youtuber che presenterà lo storytelling delle cinque specialità casearie attraverso il racconto e la degustazione guidata. Le masterclass si svolgeranno dalle ore 13 alle ore 14 presso il padiglione 10.1 | stand: G021 H020.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: zarpellon@traguardiweb.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Via Giuseppe Zampieri 15 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 – C.F./P.I. 00703580241 – REA 148240

Tel: +39 0444 321758 – Fax: +39 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it – PEC tutelasiago@legalmail.it