



## Comunicato Stampa

### CON ASIAGO DOP SI VINCE “SCHOOL OF CHEESE”

*Il progetto che celebra la creatività dei bambini delle scuole primarie premia la classe III B dell'Istituto Comprensivo Ardea 1 (Roma), Plesso Giacomo Manzù e la sua ricetta a base della specialità veneto-trentina.*

Vicenza, 9 maggio 2019 - Si è chiuso mercoledì 8 maggio 2019 il progetto “**School of Cheese**” rivolto ai bambini delle classi terze, quarte e quinte delle scuole primarie di sette regioni italiane – Campania, Lazio, Lombardia, Piemonte, Veneto, Trentino Alto-Adige e Sardegna – ideato per formare e sensibilizzare i giovani consumatori di domani attraverso le eccellenze del territorio nazionale, tutte rigorosamente DOP. **Prima classificata la classe III B dell'Istituto Comprensivo Ardea 1 (Roma), scuola elementare Giacomo Manzù**, premiata dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago in occasione dell'importante palcoscenico internazionale di TUTTOFOOD per la realizzazione del **simpatico video-contest** a base delle quattro DOP tra cui svetta la vittoria della ricetta con crostini integrali, patate e Asiago DOP che ha raccolto i maggiori consensi tra i giovani giudici in erba seguiti dall'insegnante Sabrina Pepe (il video è disponibile all'indirizzo [www.schoolofcheese.it/vincitore-concorso](http://www.schoolofcheese.it/vincitore-concorso)) .

E proprio il **Consorzio Tutela Formaggio Asiago insieme a quelli del Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio** sono i **protagonisti nonché promotori** dell'iniziativa, avviata lo scorso dicembre, che ha fornito ai giovanissimi partecipanti gli strumenti per conoscere o approfondire, indagare ed apprezzarne le peculiarità dei rispettivi prodotti, stimolandoli a riprodurre quanto appreso nelle **forme artistico-espressive** a loro più congeniali.

La giuria, presieduta da **Leo Bertozzi**, Segretario Generale Aicig – Origin Italia (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche) ha selezionato il vincitore tra centinaia di elaborati ricevuti (tra fumetti, racconti, fotografie, giochi), consegnando in premio **un monitor computer touch screen**, da utilizzare come lavagna Interattiva multimediale; uno strumento efficace per promuovere un percorso di innovazione nella didattica.

La scelta del vincitore si è basata principalmente sui tre criteri di **originalità, creatività e innovazione**, apprezzando, in particolare, l'intervento, la partecipazione e la voglia di scoprire – preparando e assaggiando i prodotti stessi – di tutti i bambini della III B dell'istituto Giacomo

---

#### Consorzio Tutela Formaggio Asiago

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

sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 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



Manzù. Non ultimo, è molto piaciuto l'utilizzo dell'inglese per il titolo del video realizzato, **“Four Cheese For, Cucinare Insieme”**, che strizza l'occhio al messaggio di promozione, qualità e salvaguardia dei marchi di tutela dell'UE.

Scopo del contest era, infatti, quello di portare i bambini a riconoscere le denominazioni di origine, ovvero promuovere e ampliare la **consapevolezza sulla provenienza e sulla funzione dei prodotti contraddistinti dal marchio DOP**, contribuendo quindi a indirizzare i loro criteri di scelta di domani. Si è voluto, nondimeno, aumentare la conoscenza specifica delle caratteristiche e delle qualità dei prodotti focus del progetto, dimostrando come il benessere possa coniugarsi felicemente con il gusto e il piacere.

*“Appena sono arrivate le richieste di iscrizione al concorso ho subito pensato di inglobare il tema nella nostra didattica”, così racconta l'esperienza l'insegnante Sabrina Pepe, e continua “il progetto è stato accolto con entusiasmo dagli alunni che, una volta ricevuto il materiale informativo dai Consorzi, si sono messi immediatamente al lavoro per cercare spunti, approfondimenti, documentandosi anche su internet. Chi conosceva già i formaggi per un maggiore uso domestico o chi di nome, chi si è completamente innamorato di nuove scoperte, come nel caso di un'alunna nei confronti del Gorgonzola DOP... le reazioni sono state tante e tutte positive. Grazie a questo progetto i bambini hanno imparato molto, ad esempio non conoscevano la differenza tra il Pecorino Sardo e quello Romano - ricordo inoltre che il periodo delle iscrizioni combaciava proprio con le settimane delle proteste dei pastori sardi contro il prezzo del latte. Ma non solo, abbiamo approfondito anche l'importanza del marchio di tutela DOP e perché questi formaggi significhino maggiore garanzia e qualità, il fatto di seguire regimi imposti da una comunità, quella Europea a cui apparteniamo, abbiamo capito insieme qual è il ruolo di un Consorzio di Tutela”.*

Ufficio Stampa School of Cheese: Blanccenoir Comunicazione - Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta, Desenzano del Garda (BS) Italy +39 030 7741535 stampa@blanccenoir.it

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Formaggio Asiago - Roberta Zarpellon - TRAGUARDI - P.le Cadorna 40 - 36061 Bassano del Grappa VI T 0424523073 M 3394187543

---

**Consorzio Tutela Formaggio Asiago**

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)  
sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 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