



Comunicato stampa

Asiago DOP lancia la sfida della biodiversità a Formaggio in Villa

Alla manifestazione, in programma dal 25 al 28 aprile a Santa Maria di Sala (Venezia), si va alla scoperta delle diverse anime della DOP veneto-trentina

Vicenza, 19 aprile 2019 – Un viaggio nella biodiversità del formaggio Asiago DOP è quello che i visitatori di Formaggio in Villa, la rassegna dei migliori formaggi italiani in programma dal 25 al 28 aprile in Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Venezia), realizzeranno incontrando le diverse anime della DOP proposte dai soci del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, main sponsor dell'evento.

Lo stretto legame tra territorio d'origine e formaggio Asiago DOP è l'elemento distintivo della denominazione di origine protetta. Fattori naturali, come l'ambiente geografico, il clima, la vegetazione uniti alle tecniche di produzione tramandate nel tempo consentono di realizzare un prodotto inimitabile. A Formaggio in Villa, gli otto soci presenti: Brazzale, Caseificio Finco, Caseificio San Rocco, Lattebusche, Latteria Sociale di Castelnovo, Latteria di Soligo, Latteria Sociale Villa e Toniolo Casearia mostreranno ai visitatori come, pur seguendo lo stesso rigido disciplinare di produzione, Asiago DOP possa essere proposto secondo un'infinita varietà di sapori e profumi che esprimono la personalità del produttore, le caratteristiche del latte, la stagione di produzione. Una ricchezza che esalta l'essenza di questo formaggio, frutto di un rigoroso processo produttivo e di un'altissima ricerca qualitativa.

L'ideale viaggio alla scoperta di questa biodiversità potrà iniziare dalla degustazione delle diverse stagionature partendo dall'Asiago DOP Fresco, prodotto che, a Formaggio in Villa, verrà proposto sia a 30 che a 40 giorni, lasciando evidenziare quel tipico sapore di latte che lo rende così unico all'assaggio e nell'utilizzo in cucina. Il viaggio potrà proseguire con l'Asiago DOP Stagionato, prodotto da latte parzialmente scremato e proposto alla degustazione dai 4-6 mesi dell'Asiago Mezzano, ai 10-15 mesi dell'Asiago Vecchio, fino agli oltre 15 mesi dell'Asiago Stravecchio, veri capolavori, ideali anche per le lunghe stagionature, che svelano l'anima del formaggio nelle sue diverse sfumature di gusto.

Per gli appassionati, il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago propone anche due masterclass: **giovedì 25 aprile alle ore 17, con E TU, DI CHE ASIAGO SEI?** dove, condotti dal famoso barman Roberto Pellegrini, si conoscerà da vicino il mondo Asiago DOP celebrando i suoi 40 anni abbinandolo a Cocktail a base di Aperol, prodotto che festeggia i 100 anni di storia, **e, sabato 27 aprile alle ore 11, Il Consorzio Asiago si presenta**, un'occasione per scoprire il "dietro le quinte" del lavoro di tanti casari e produttori. Nel corso dell'evento, i visitatori potranno anche conoscere la grande versatilità di Asiago DOP in cucina nell'**Asiago Bistrot** dove, tra primi piatti come gli gnocchi di patate con ragù di carne e Asiago DOP Stravecchio, secondi piatti come il saporito manzo marinato ai profumi officinali con emulsione alla senape e scaglie di Asiago DOP Stagionato fino al trancio di pizza bianca con asparagi verdi e fonduta di Asiago DOP Fresco, sarà solo difficile la scelta.

Contatti per la stampa: 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