



## Comunicato stampa

### Asiago DOP premia i migliori chef interpreti della tradizione casearia italiana

Annunciati i riconoscimenti promossi dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago nella GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2022 del GAMBERO ROSSO

Vicenza, 23 novembre 2021 - Gli chef Alfio Ghezzi (*Senso Alfio Ghezzi* di Rovereto), Peppe Guida (*Antica Osteria Nonna Rosa* di Vico Equense) e Francesco Apreda (*The Pantheon Iconic Rome Hotel* di Roma) sono i vincitori del premio speciale dedicato ai "RISTORANTI CON LA MIGLIORE CREAZIONE A BASE DI FORMAGGIO" della Guida Ristoranti 2022 del Gambero Rosso promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago. Il premio testimonia concretamente l'importante legame di Asiago DOP col mondo della ristorazione e dimostra quanto, la scelta di una denominazione d'origine protetta, possa valorizzare il lavoro di ogni chef.

Le nuove esigenze di consumo e le rinnovate sensibilità nell'impiego degli alimenti sono le sfide che la ristorazione è chiamata sempre più ad affrontare. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago fa da apripista a questi cambiamenti con un grande progetto di collaborazione col mondo della ristorazione favorendo la trasparenza e la sicurezza delle materie prime impiegate in cucina. Con l'istituzione, nella GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2022 GAMBERO ROSSO, del premio speciale dedicato al ristorante che ha saputo promuovere al meglio l'identità casearia del nostro Paese, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago valorizza queste nuove sensibilità e la scelta di prodotti vere espressioni di un territorio. Alfio Ghezzi, chef del *Senso Alfio Ghezzi* al Mart di Rovereto (Trento), interprete di questo nuovo corso, durante la premiazione svoltasi a Roma, ha dichiarato: "ho sempre considerato il formaggio come uno spaccato della vita contadina e di montagna, perché racconta la dedizione, la maestria, il saper aspettare ed anche il rispetto che serve per ottenere un cibo così essenziale, semplice e completo. Per questo, vincere un premio sulla Guida Ristoranti del Gambero Rosso per l'utilizzo del formaggio ed essere premiati dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago mi riempie di orgoglio."

L'importanza della materia prima in cucina, vero viatico di qualità distintiva quando si sceglie una denominazione d'origine protetta come Asiago DOP, è testimoniata da Peppe Guida, dell'*Antica Osteria Nonna Rosa* di Vico Equense (Napoli): "nutro una passione smodata per i formaggi: per me, sono un ingrediente fondamentale che non può assolutamente mancare nella mia cucina. Trovo che, il giusto formaggio con la giusta stagionatura regali una spinta in più al piatto, gli dona personalità. A volte basta un poco di formaggio e il piatto cambia completamente, come dico spesso "comincia a parlare": cremosità, sapidità, gusto ci guadagnano sempre. Quando la materia prima è eccellente non serve molto altro."

Il futuro della ristorazione passa anche da un approccio capace di unire creatività e grande versatilità degli alimenti. Per questo il Consorzio Tutela Formaggio Asiago è impegnato nella promozione di una ristorazione moderna, interprete della rinnovata voglia di convivialità e di scoperta, come nella cucina di Francesco Apreda, chef al Ristorante Divinity Terrace che ha affermato: "Nel nostro carrello dei dolci abbiamo pensato di presentare una sorta di "formaggio travestito da dessert", un modo diverso di proporre un prodotto che è parte integrante della storia della cucina della mia regione d'origine, la Campania e di quella d'adozione, il Lazio. Siamo

---

#### 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



contenti di ricevere questo premio e di essere considerati moderni ambasciatori della qualità di così grandi prodotti caseari”.

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