



Comunicato Stampa

Asiago DOP vince tutto a Caseus Veneti

La rassegna delle eccellenze venete celebra la più importante produzione lattiero-casearia del suo territorio

Vicenza, 26 settembre 2021 - Caseus Veneti 2021, la 17esima rassegna regionale delle eccellenze dei formaggi del Veneto, celebra la qualità unica di Asiago DOP, la più importante produzione lattiero-casearia del territorio, con un en plein di premi. Oltre al riconoscimento per le quattro tipologie di Asiago DOP, la specialità ha vinto il premio della giuria popolare e della giuria aurea composta da critici, giornalisti e maestri assaggiatori Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio) e si aggiudica anche la prima edizione del concorso de il “Panino Caseus Veneti”, con “Seven Shires”, panino farcito con Asiago DOP realizzato da Nicola Rizzetto del locale Dai Tosi di Thiene (Vicenza).

A Caseus Veneti, la rassegna delle eccellenze venete, vince la qualità unica di Asiago DOP e il valore della sua diversità di gusti e sapori, ricchezza non imitabile di questa produzione casearia riconosciuta come patrimonio comune con l'istituzione della Denominazione di Origine Protetta. E proprio dalla distintività di una storia millenaria, che ogni fetta di Asiago DOP assume, nel rispetto di un rigido disciplinare, una sua identità e sfumature diverse. Caseus Veneti 2021 ha dimostrato tutta la forza di questa denominazione premiando le sue diverse anime: l'Asiago DOP Fresco dell'azienda Brazzale Spa di Zanè, l'Asiago DOP Stagionato Mezzano (4-10 mesi) del Caseificio Finco Gianfranco di Enego, l'Asiago DOP Stagionato Vecchio (10-15 mesi) della società agricola Pangrazio Mattia di Roana e l'Asiago DOP Stagionato Stravecchio (oltre 15 mesi) del Caseificio Pennar di Asiago.

A conferma dell'ottima qualità della specialità Asiago DOP, impegnata in un costante miglioramento qualitativo dell'intera produzione con scelte attente alla sostenibilità, la Giuria Aurea, composta da giornalisti, critici ed esperti del settore, ha premiato, per la categoria DOP Freschi dell'edizione 2021, l'Asiago DOP Fresco dell'azienda Brazzale Spa di Zanè, specialità confermata dalla giuria popolare nella stessa categoria alla quale si è aggiunto il primo premio, nella categoria DOP Stagionati, all'Asiago DOP Stagionato Vecchio (10-15 mesi) della società agricola Pangrazio Mattia di Roana.

A completare il poker di riconoscimenti, Asiago DOP è stato premiato per la sua grande versatilità in cucina nella prima edizione de il “Panino Caseus Veneti”. “Questo è il panino che cercavamo, dove, in un morso, si sentono tutti gli ingredienti ed il formaggio è protagonista. Ci ha raccontato una storia che abbiamo capito.” – ha affermato la giuria premiando “Seven Shires”, il panino farcito con Asiago DOP Fresco, impiegato come fonduta e Asiago DOP Stagionato Vecchio utilizzato per creare una cialda proposto da Nicola Rizzetto del locale Dai Tosi di Thiene.

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

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

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

sede amministrativa: Via G. 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