



Comunicato stampa

A Vinitaly & The City, Asiago DOP accende il gusto con incontri e degustazioni di esclusive rarità

A Verona, da venerdì 5 a lunedì 8 aprile 2019, l'eccellente specialità casearia veneto-trentina sposa la quarta edizione del Fuori Salone del Vinitaly

Vicenza, 28 marzo 2019 – Da venerdì 5 a lunedì 8 aprile, a Verona, l'eccellente specialità di Asiago DOP sposa la quarta edizione di Vinitaly & The City, il "Fuori Salone del Vinitaly" e diventa il formaggio di riferimento della manifestazione con decine di appuntamenti nelle sedi più glamour della movida veronese e percorsi dedicati alla naturalità a Palazzo Carli, degustazioni di esclusive rarità nelle decine di Masterclass organizzate nell'elegante Loggia Antica e incontri con autori alla Loggia di Fra' Giocondo e Cortile del Mercato.

Nel cortile dello storico Palazzo Carli, ufficio del Comando delle Forze Operative terrestri di Supporto, per l'occasione eccezionalmente aperto al pubblico, **da venerdì 5 a lunedì 8 aprile 2019, la naturalità di Asiago DOP incontra ed esalta le 80 migliori etichette italiane di vino sostenibile**. In questa sede, trasformata nel **Palazzo del Vino Sostenibile**, il visitatore potrà realizzare un viaggio indimenticabile nei sapori e profumi delle diverse tipologie di Asiago DOP sperimentando il patrimonio di tradizioni, cura rispettosa dell'ambiente, attenzione alla biodiversità che questa specialità esprime da secoli. Si spazia dall'Asiago Fresco, formaggio giovane, dal sapore di latte appena munto e di consistenza morbida, dalla breve stagionatura e grande versatilità per arrivare all'Asiago Stagionato, che offre emozioni intense, un gusto saporito con una personalità che diventa via via più intensa a seconda della stagionatura passando da mezzano (4-6 mesi), vecchio (oltre i 10 mesi) o stravecchio (oltre i 15 mesi).

Protagonista di tutte le imperdibili e prestigiose **Masterclass** che si svolgeranno alla **Loggia Antica**, l'eccellente specialità di Asiago DOP accompagnerà oltre 1000 persone, tra visitatori, ospiti istituzionali, giornalisti e foodblogger con una selezione esclusiva di quattro stagionature: dall'Asiago DOP Fresco a latte intero di 30 giorni vincitore del World Cheese Awards 2018, fino all'Asiago DOP Stagionato Stravecchio di oltre 30 mesi Presidio Slow Food in abbinamento a grandi vini: dai migliori spumanti metodo classico, ai prestigiosi bianchi nazionali, ai pluripremiati rossi. Nella **Masterclass in programma sabato 6 aprile alle ore 12, condotta dal giornalista Paolo Massobrio**, l'esaltante esperienza della degustazione di alcune tra le più rare e premiate a livello internazionale forme di Asiago DOP racconterà la millenaria storia di questo prodotto eclettico, l'unico al mondo ad offrire stagionature che vanno dai 20 giorni, con l'Asiago DOP Fresco, agli oltre 10 anni, con l'Asiago DOP Stagionato Stravecchio, quotato fino a 300 euro al chilogrammo e che, grazie a questa sua caratteristica esclusiva, si abbina perfettamente ai vini d'eccellenza.

A Vinitaly & The City il Consorzio Tutela Formaggio Asiago rinnova e rafforza

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



anche la collaborazione con Sorsi D'Autore, la ventennale rassegna promossa da Fondazione Aida, che celebra lo stretto legame tra la cultura dei luoghi e l'enogastronomia incontrando grandi autori contemporanei. **Nella Loggia di Fra' Giocondo e nel Cortile del Mercato Vecchio**, cuore di Verona, **con Asiago DOP** si potrà vedere, venerdì 5 aprile alle ore 18.30, Paolo Hendel intervistato da Alessio Corazza, sabato 6 aprile alle ore 21, Pif e Luca Telese, domenica 7 aprile alle ore 16.30, Damiano Carrara con Federico Bonati, domenica 7 aprile alle ore 20.30, Patrizio Roversi e Pino Costalunga in **un'occasione unica per ri-scoprire il piacere dello stare insieme degustando il meglio della produzione casearia veneta**.

“Vogliamo offrire ai tanti appassionati che affolleranno Vinitaly & The City - afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - un'esperienza unica, originale, che permetta, attraverso percorsi diversi, di incontrare la grande varietà e ricchezza della nostra DOP, naturale, attenta alla biodiversità, compagna perfetta di tante occasioni conviviali e, proprio per la sua eclettica eccellenza, capace di abbinarsi con le migliori proposte vitivinicole protagoniste di questa manifestazione”.

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