



Comunicato stampa

L'eccellenza Asiago DOP ambasciatrice della qualità veneta nella ristorazione del litorale veneziano.

Vicenza, 29 aprile 2019 – Nel corso della prossima stagione turistica a Jesolo (Venezia), dodici ristoranti del litorale veneziano hanno scelto il formaggio Asiago, la principale eccellenza casearia del Veneto, per fare conoscere la qualità dell'enogastronomia veneta.

La nuova collaborazione tra il Consorzio Tutela Formaggio Asiago e alcuni selezionati locali della ristorazione del litorale veneziano vede gli chef puntare sul formaggio Asiago, l'eccellenza di grande versatilità e millenaria tradizione, per fare conoscere il meglio della qualità del Veneto in cucina. Con questa nuova iniziativa, il Consorzio di Tutela si propone di far apprezzare e utilizzare l'Asiago DOP nei territori vicini alla zona di produzione della denominazione d'origine nella regione italiana a maggiore vocazione turistica, con i suoi 19 milioni di arrivi e quasi 70 milioni di presenze.

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago da sempre considera il canale della ristorazione un importante veicolo di valorizzazione del cibo e, per questo, nel corso della stagione turistica a Jesolo, metterà a disposizione degli chef conoscenze, prodotto e un programma di attività comprese visite nei luoghi di produzione. Se, infatti, secondo un'indagine della Fondazione Qualivita, nel 2018, ben l'86% degli esercizi pubblici ha usato prodotti DOP e IGP nelle proprie ricette, solo il 39% dei ristoratori intervistati ha comunicato e valorizzato il loro utilizzo nei menu o nelle presentazioni dei propri piatti. Proprio a una scelta più consapevole, capace di riportare l'attenzione degli chef sui valori che Asiago DOP esprime e tramanda e di raccontarne la storia è l'obiettivo della collaborazione con i dodici locali del litorale veneziano, alcuni dei quali aderenti al recente progetto di turismo enogastronomico "Eat Jesolo" realizzato dalla rete di imprese "Jesolo Chefs".

Il binomio vincente fra turismo ed enogastronomia sarà anche il protagonista, dal 17 al 19 maggio, dell'evento Fish & Cheese, in programma a Jesolo, che lega Asiago DOP, main partner della manifestazione, alla cucina del mare e porta la specialità in una delle zone a maggiore vocazione turistica del Veneto. In piazza Mazzini, Asiago sarà abbinato ai migliori prodotti ittici con degustazioni, laboratori guidati, masterclass e numerosi eventi a tema per testimoniare il valore della migliore produzione casearia del territorio veneto.

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