



Dal 28 aprile al 1° maggio con Asiago DOP a Formaggio in villa

Nella settecentesca villa Farsetti, a Santa Maria di Sala (Venezia), si svolge, dal 28 aprile al 1° maggio, Formaggio in villa 2018, la rassegna dei migliori formaggi italiani. Per i visitatori, l'opportunità di vivere un'esperienza itinerante di sapori e inedite esperienze sensoriali conoscendo le diverse sfumature di Asiago DOP proposte dai nove soci presenti: Brazzale, Casearia Monti Trentini, Caseificio S. Rocco, Lattebusche, Latteria Castelnovo, Latteria di Trissino, Latteria Villa, Latterie Vicentine e Toniolo Casearia, assaggiando ed acquistando formaggi da tutta Italia di oltre duecento espositori artigianali. Nel parco, dalle 10.00 alle 24.00, il Bistrot Asiago DOP delizierà con tante proposte della tradizione e insoliti abbinamenti formaggio-pesce. Dalle 19 in poi, la notte si accende con Formaggio in villa night musica live e dj set per una serata dove formaggio e buona musica si abbracciano.

Il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago, main partner dell'evento, segnala due appuntamenti:

Sabato 28 aprile ore 15.00 Il formaggio Asiago DOP incontra i Cocktail, un laboratorio per conoscere da vicino il mondo del formaggio Asiago DOP, i luoghi, le tecniche di produzione e le stagionature. Un incontro, in collaborazione con Poli Distillerie 1898, per scoprire come abbinare Asiago DOP con il giusto cocktail condotti da Roberto Pellegrini, barman di fama nazionale.

Lunedì 30 aprile ore 17.30 E tu di che Asiago sei? Occasione per conoscere da vicino il mondo Asiago DOP, la sua storia e tutte le stagionature in uno speciale abbinamento a birre artigianali del Birrificio Ofelia, unico birrifico veneto ad aver ricevuto il massimo riconoscimento nella guida Birre d'Italia 2019 di Slow Food.

Fonte: Consorzio di tutela Asiago DOP

SCARICA IL COMUNICATO STAMPA COMPLETO

