



GASTRONOMIA

Tredici chef promuovono il formaggio Asiago dop

Tredici chef uniti per promuovere il formaggio Asiago dop "Prodotto di montagna". In un'unica serata tredici chef aderenti alla rete "Ristoratori 7 Comuni" hanno creato e proposto nei propri ristoranti un menù speciale dedicato all'eccellenza casearia altopianese in un evento denominato "Aspettando Made in Malga; Asiago dop day".

I "toque blanche" altopianesi hanno voluto così creare un omaggio alla cultura gastronomica della loro montagna dove creatività e tradizione si sono incontrati all'insegna del prodotto principe del territorio, il formaggio, diventando ambasciatori della promozione anche nella cucina importante del formaggio Asiago.

La rete Ristoratori Sette Comuni nasce due anni fa su iniziativa di alcuni operatori altopianesi desiderosi di promuovere e divulgare la cultura enogastronomica del proprio territorio attraverso un progetto condiviso, in cui essi stessi sono gli attori principali. Oggi la rete è rappresentata da 13 chef tra i quali due "Stelle Michelin". Tredici professionisti della cucina che insieme condividono storie, valori e tradizioni della propria terra. • G.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA