



► 14 marzo 2019

PRODOTTI TIPICI. Il Consorzio di tutela ha rafforzato la promozione del formaggio con una serie di iniziative mirate

L'Asiago dop conquista il Sol Levante

Dalla partecipazione ad eventi fieristici all'incontro con giornalisti ed esperti giapponesi

Visto il crescente interesse per il formaggio Asiago dimostrato dal Giappone, il Consorzio tutela formaggio Asiago, dopo il successo ottenuto all'Eu Geographical Indications Cheese Festival, la prima rassegna interamente dedicata ai formaggi europei ad indicazione geografica svoltasi a Tokyo a settembre, ha scelto di rafforzare la conoscenza e valorizzazione del prodotto nel paese del sol levante con un incontro esclusivo di "recipeblog". All'appuntamento, realizzato in collaborazione con "Tokyo dairy", quaranta tra i principali giorn-

nalisti e food blogger giapponesi hanno potuto avvicinare il formaggio Asiago dop, le sue stagionature, i diversi utilizzi in cucina e i migliori abbinamenti con il vino in un menù nel quale la specialità veneto-trentina ha incontrato la cultura culinaria orientale. Ambasciatore caseario del Made in Italy, il formaggio Asiago dop sta conquistando sempre maggiori estimatori in Giappone per i suoi elevati standard di qualità, la naturalità e l'apporto nutrizionale che, nel prodotto stagionato almeno 10 mesi, diventa naturalmente privo di lattosio. A confermarlo il buon andamento delle vendite che, tra ottobre 2017 e ottobre 2018, hanno visto un aumento del 45,4% a volume e del 20% a valore mentre cresce l'interes-

se anche sul web, con i dati del sito del Consorzio tutela formaggio Asiago che registrano un graduale e costante aumento di visite, con pubblico proveniente in maggio-

ranza dall'area urbana di Tokyo, seguita dalle prefetture di Kanagawa e Osaka. Dopo la partecipazione al Padiglione Italia curato dall'Agenzia Ice, nell'ambito della colletti-

va promossa dall'Afidop (l'Associazione dei Formaggi italiani dop e igp), insieme a Gorgonzola dop, Mozzarella di bufala campana dop e Pecorino Toscano alla manifestazione fieristica Foodex, venerdì scorso Miyuki Murase, esperta di formaggi riconosciuta dalla Cheese Professional Association), già vincitrice del "Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013" e membro di giurie internazionali, ha guidato una degustazione di formaggio Asiago dop dedicata agli operatori professionali e al mondo della ristorazione.

L'obiettivo è raccogliere le nuove opportunità date dalla riduzione dei dazi dall'interesse per l'autenticità dei prodotti italiani di qualità. ● S.L.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 14 marzo 2019



L'incontro con gli esperti giapponesi