



Comunicato Stampa

Asiago Dop, con Fromages d'Italie è in tour a Lione.

Quattro grandi formaggi d'Italia protagonisti insieme, dal 13 maggio al 30 giugno, in sette ristoranti nella capitale culinaria di Francia.

Vicenza, 8 maggio 2013 - Risotto con Asiago stagionato, duetto di porri e chips di pancetta, Gnocchi verdi con fiori di zucchine e crema al Parmigiano Reggiano, Baule di melanzana con spaghetti al San Marzano, basilico e Mozzarella di Bufala Campana, Bocconcini di lattuga al Gorgonzola dolce e basilico con vellutata allo yogurt; sono solo alcune delle proposte gastronomiche che da lunedì 13 maggio potranno essere degustate presso i sette ristoranti italiani di Lione e Villeurbane che ospitano l'evento "Fromages d'Italie en tour".

Promossa dal Consorzio di Tutela di Asiago insieme a quello di Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana e Parmigiano Reggiano, la manifestazione ha lo scopo di diffondere la cultura dei formaggi DOP italiani, sempre più presenti nel mercato francese e, soprattutto, valorizzarne il potenziale nelle preparazioni degli chef.

Partner del progetto sono sette dei migliori ristoranti italiani di Lione e Villeurbane, selezionati dalla Camera di Commercio Italiana di Lione tra i locali certificati dal marchio "Ospitalità Italiana", un progetto organizzato e finanziato da ISNART - Istituto Nazionale Ricerche Turistiche - e Unioncamere e consultabile sul sito: www.10q.it. Ognuno dei sette ristoranti coinvolti ospiterà per una settimana, a partire dal 13 maggio fino alla fine di giugno, i quattro formaggi protagonisti dell'iniziativa, studiando, per l'occasione, originali ed innovative proposte che saranno declinate in diverse offerte gastronomiche.

"In Francia l'Asiago Dop è già un prodotto amato e apprezzato da consumatori e ristorazione. - afferma il direttore del Consorzio, Flavio Innocenzi - I numeri parlano infatti chiaro: tra i paesi della Comunità Europea, questo è per noi il primo mercato per l'export. Dunque, la presenza in Francia, col progetto Fromages d'Italie, conferma e rafforza le nostre scelte e, soprattutto, identifica l'Asiago Dop come il partner privilegiato della ristorazione di qualità in un luogo, Lione, riconosciuto come la capitale culinaria di Francia."

Nel corso delle sette settimane e del ricco programma di approfondimenti gastronomici, di assaggi e di ricette tradizionali e non, ristoratori e appassionati dialogheranno sui valori e sulle caratteristiche uniche dei quattro formaggi italiani, veicolando attraverso i piatti, creati in modo speciale per l'occasione, il gusto, le esperienze e le tradizioni del nostro patrimonio caseario.

Attraverso le reti sociali Facebook e Twitter di Fromages d'Italie sarà possibile seguire, settimana dopo settimana, le azioni dei protagonisti, le ricette e gli eventi.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon - TRAGUARDI - Ple Cadorna 40 - 36061 Bassano del Grappa VI
0424523073 3394187543 zarpellon@traguardiweb.it

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 - PFC.tutelasiago@legalmail.it