

## Comunicato Stampa

### **Asiago CheeSfida incorona “Francesina Piacentina” panino più gourmet d’Italia.**

#### **Eleonora Mauri, la sua ideatrice, vince il concorso promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago**

Vicenza, 11 luglio 2013 – Eleonora Mauri, di Besana Brianza, cittadina della provincia di Monza e Brianza, è la vincitrice di Asiago CheeSfida, il concorso promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago dedicato al panino con l’Asiago DOP più gourmet d’Italia. Nel corso della finale dal vivo, svoltasi l’11 luglio, all’Università del Gusto di Vicenza, struttura formativa per il settore food della Confcommercio, il suo panino, “Francesina Piacentina”, ha convinto e conquistato la giuria formata da 40 membri in rappresentanza delle quattro categorie in gara: ristoratori, negozianti, foodblogger e appassionati.

Eleonora, che ha garaggiato per la categoria Appassionati, ha realizzato un panino all’apparenza semplice dove gli ingredienti, a partire dalla francesina, sono stati scelti con cura: Asiago Stagionato Mezzano DOP, coppa piacentina, un’insolita salsa bernese e rucola; un mix di sapori che ha convinto i giurati e ne ha decretato il successo. “Francesina Piacentina”, infatti, unisce il tributo al territorio, utilizzando la coppa piacentina e l’Asiago DOP, con la ricercatezza di una salsa che è da sempre una grande sfida anche per gli chef più navigati, per un gusto che si fa gourmet e invoglia all’assaggio. Un risultato che interpreta a pieno l’idea ispiratrice di Asiago CheeSfida, ovvero che è la scelta dell’ingrediente di qualità la strada vincente per l’esperienza del gusto.

La finale ha visto contendersi il primo premio tra 4 finalisti. Oltre a Eleonora Mauri, hanno presentato il loro panino con Asiago DOP: Andrea Zinno, di Roma, foodblogger Tra pignatte e sgommarelli, secondo classificato con il panino “Tripla A”, Giulio Calgaro, ristoratore de La Locanda di Piero di Montecchio Precalcino (Vicenza), terzo classificato con “Asiagandwich” e Ilaria Gildone, di Torremaggiore (Foggia), appassionata, quarta classificata con “Panino fritto con Asiago e prosciutto crudo”.

“Asiago CheeSfida – ha detto il direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Flavio Innocenzi - è stato un grande successo perché è riuscito a dare spazio alle tante anime che ruotano intorno al concetto di gusto. Ristoranti, negozianti, appassionati e foodblogger si sono trovati a competere con le stesse regole ma liberi di intraprendere strade e soluzioni diverse. Proprio questa varietà e ricchezza che esalta i tanti modi di cucinare e gustare un prodotto come l’Asiago DOP nelle sue diverse stagionature ci dimostra quanto sia importante offrire al consumatore e all’operatore professionale occasioni sempre diverse per apprezzare e conoscere un prodotto unico, distintivo, nato e prodotto in un delimitato territorio secondo un disciplinare rigoroso. Un patrimonio che vogliamo condividere e far apprezzare sempre più”.

---

#### **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



Il Concorso Asiago CheeSfida, iniziato lo scorso primo marzo, ha visto in gara ben 186 ricette di panini con l'Asiago DOP e una grande adesione da parte di tanti operatori professionali e appassionati che hanno voluto cimentarsi con una formula innovativa, di "democrazia gastronomica" basata su votazioni e eliminazioni direttamente dal web e sulla presenza di un giuria di qualità, formata da docenti dell'Università del Gusto di Vicenza e presieduta dalla food Stylist Barbara Torresan.

Nel corso della finalissima, la Giuria Stampa composta da quattro qualificati giornalisti, conoscitori del mondo agroalimentare e della cucina italiana: Antonio Di Lorenzo, caporedattore de Il Giornale di Vicenza e curatore della pagina Vicenza con Gusto, Domenica Grande, redattrice di Radio Padova, Alice Realini, redattrice di Formaggi & Consumi e Patrizia Novello, responsabile ufficio stampa di Cucina Gourmet-Incontri nel gusto ha assegnato la Menzione Speciale della Stampa ai due vincitori ex aequo del panino che ha saputo comunicare al meglio le sue caratteristiche: Giacomo Picariello, appassionato di Montella (Avellino), con la proposta "Aria Di Primavera" e Giovanni Sgarbossa, ristoratore di Cittadella (Padova), autore del panino "Yellow Pumpkin Burger".

La ricetta vincitrice di Asiago CheeSfida  
FRANCESINA PIACENTINA  
Di Eleonora Mauri

#### **Ingredienti:**

pane francese  
Asiago Stagionato Mezzano DOP  
coppa piacentina  
salsa bernese  
rucola

#### **Preparazione**

Tagliare la francesina, mettere un leggero strato di salsa bernese, abbondante coppa piacentina giovane e una fetta spessa di Asiago Stagionato Mezzano DOP. Scaldare 1 minuto.  
Servire con rucola a parte.

Contatti per la stampa:

Roberta Zarpellon  
TRAGUARDI  
Ple Cadorna 40  
36061 Bassano del Grappa VI  
0424523073 3394187543 [zarpellon@traguardiweb.it](mailto: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](mailto:info@formaggioasiago.it) - [www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it) - PEC [tutelasiago@legalmail.it](mailto:tutelasiago@legalmail.it)