

## Pressemitteilung

### Asiago g.U. im Dialog mit der französischen Haute Cuisine bei Omnivore

Das von den Konsortien für den Schutz der Käse Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, und erstmalig Pecorino Sardo gewollte Projekt *Fromages d'Italie* soll die entsprechenden g.U. Käse auf dem französischen Markt promoten.

Vicenza, den 13. März 2014 – Das Konsortium zum Schutz des Asiago Käses kehrt nach Frankreich zurück, nach Deutschland zweitgrößter europäischer Markt für den Export des g.U. Käses aus den Regionen Venetien und Trentino-Südtirol, um die Beziehungen zu der gehobenen französischen Küche beim Omnivore Food Festival, das vom 16. bis 18. März 2014 in Paris stattfindet, zu festigen.

Mit diesem Termin beginnt die neue Ausgabe von *Fromages d'Italie*, das Projekt, das von Asiago g.U. in Zusammenarbeit mit den Schutzkonsortien des Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano und, erstmalig auch des Pecorino Sardo in Frankreich gefördert wird. Diese neue Formation bildet mittels eines Programms der Förderung, der Schulung und Kommunikation ein Team, das die Bekanntheit der wichtigsten italienischen Käse jenseits der Alpen vergrößern will, indem es die Grundlagen für ein dichtes Netz von professionellen Kontakten mit der gehobenen Gastronomie legt.

„Unser ASIAGO g.U. – berichtet der Direktor des Konsortiums, Flavio Innocenzi – wird in Frankreich aufgrund seiner Vielseitigkeit und Qualität sehr geschätzt. Es ist sicher kein Zufall, dass er bei vielen berühmten und aufstrebenden Küchenchefs, die auch bei Omnivore präsent sein werden, seit langem beliebt ist und gerne verwendet wird. Eben deswegen beabsichtigen wir diese Verbindungen zu vertiefen und einen weiteren Schritt auf dem Weg zur Partnerschaft mit der gehobenen französischen Gastronomie zu machen, die schon immer ein Bezugspunkt für die Innovation und die Valorisierung der italienischen Erzeugnisse in Frankreich ist“.

Omnivore gilt als Festival der „Jeune Cuisine“, und zwar nicht, weil sie dem vielversprechenden Nachwuchs gewidmet ist, sondern weil es für eine neue Ära der generationellen, sensorischen und sozialen Gastronomie steht. Eine Philosophie, die *Fromages d'Italie*, **einzige italienische Präsenz bei dem Festival**, in vollem Umfang teilt und in diesem Sinne eine Reihe von Treffen zwischen italienischen und französischen Köchen, Sommeliers und Experten organisiert, die dem Publikum der Pariser Veranstaltung die 5 g.U. Käse auf persönliche und innovative Weise präsentieren werden. Repräsentanten der Neobistrot-Bewegung (wie *RetròBottega* und *Il Goto*), die Drogerien hoher Qualität und Tendenz (wie *RAP* und *Le Verre Volè*), die außergewöhnlichen Zusammenstellungen bei *Idea Vino* und *32 Via dei Birrai*, bis zum „Sterne-Zeugnis“ des Küchenchefs Pino Cuttaia von *La Madia*, sind die Testimonials, die in diesem Jahr von *Fromages d'Italie* für Omnivore ausgewählt wurden, um aufzuzeigen, wie unser g.U. Käse einen kulturellen Austausch von großem Wert schaffen kann.

#### Consorzio Tutela Formaggio Asiago

Die nächsten Aktivitäten von *Fromages d'Italie* für 2014 programmiert wurden, beinhalten die „Semaines gourmandes“ in Paris und Lyon; sowie die Realisierung von internationalen Events in den berühmten Markthallen „Les Halles“ in Lyon.  
Bede legalis, piazza della Stazione 14 - 36037 Asiago (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



## **PROGRAMM FÜR FROMAGES D'ITALIE BEI OMNIVORE**

SONNTAG, DEN 16. MÄRZ

12.00 - Pietro Russano (RetròBottega): Die Philosophie des „hausgemacht“

13.30 - Rita Pinna (IdeaVino): Die Zusammenstellung von Weinen mit italienischem Käse

MONTAG, DEN 17. MÄRZ

12.00 - Simone Boscolo (Il Goto): Italienischer Käse im Orient Express

13.30 - Pino Cuttaia (La Madia): Fromages d'Italie in der „Sterne-Version“

15.00 - Alessandra Pierini (RAP Epicerie Italienne): Die kulturelle Annäherung in der Drogerie

DIENSTAG, DEN 18. MÄRZ

12.00 - Valentina Bertini (32 Via dei Birrai): Handwerklich gebraute Biere und Käse: eine italienische Gemeinschaft

13.30 - Thomas Vincent (Epicerie Le Verre Volè): Käse in Gourmet-Sandwiches.

### **PRAKTISCHE INFORMATIONEN FROMAGES D'ITALIE - STAND 22 (3. Etage) OMNIVORE**

16., 17. und 18. März 2014

9.30 bis 19.00

Eintritt: 40,00 €

Maison de la Mutualité - 24 Rue Saint Victor - 75005 Paris

[www.omnivore.com](http://www.omnivore.com)

**Ansprechpartner für die Presse:**

Roberta Zarpellon

TRAGUARDI

P.le 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)