



Comunicato Stampa

ASIAGO DOP e i Cheese lovers s'incontrano a Formaggio in Villa 2014

Dal 22 al 24 marzo, nella suggestiva Villa Braida di Mogliano Veneto (TV), l'appuntamento per scoprire le nuove tendenze nella ristorazione moderna e nel pasto di qualità

Vicenza, 17 marzo 2013 – Torna, dal 22 al 24 marzo prossimi, per tutti i "Cheese lovers", Formaggio in Villa 2014, la quarta edizione della rassegna nazionale delle produzioni casearie di qualità, laboratorio di nuovi stili e tendenze nella ristorazione moderna e nel pasto di qualità in programma a Mogliano Veneto (Treviso), nella suggestiva Villa Braida. A fare gli onori di casa ci sarà l'ASIAGO DOP, partner principale della manifestazione e testimonial del valore della materia prima, la sola capace di fare la differenza e di rendere grande un piatto, anche quello - solo in apparenza - più semplice.

La nuova edizione di Formaggio in Villa nasce all'insegna della valorizzazione della produzione italiana di qualità e del **meno "stelle" ma... più "street"**, dove un "cibo da strada", una pizza o una singola portata possono diventare straordinari e unici, anche nel pasto quotidiano, se, alla base, vi sono degli ingredienti sani, salutari, controllati come lo è l'ASIAGO DOP, prodotto secondo un rigido disciplinare nelle zone delle province di: Vicenza, Trento e una parte di Padova e Treviso.

A Formaggio in Villa, ristoratori, insegne commerciali e foodblogger potranno conoscere ASIAGO NETWORK, il grande club che valorizza i food-evangelist della DOP veneto-trentina e partecipare, insieme ai "Cheese lovers", a un'esperienza di gusto originale, con l'assaggio delle pizze all'Asiago DOP, gli aperitivi a tutto ASIAGO DOP, le degustazioni di formaggio ai banchi dei sei soci del Consorzio presenti (Caseificio S. Rocco di Tezze sul Brenta (VI), Latteria Villa di Castelgomberto (VI), Lattebusche di Sandrigo (VI) Latterie Vicentine di Bressanvido (VI), Stefani Vittorino & C. di Dueville (VI) e Toniolo Casearia di Borso del Grappa (TV), oppure partecipando ai **laboratori in programma nelle giornate di sabato 22 e domenica 23 marzo**. In particolare, sabato, alle ore 13.00, l'appuntamento è col Laboratorio di caseificazione, per scoprire, dal vivo, attraverso le fasi di lavorazione realizzate da un esperto casaro, come si fa il formaggio. Contemporaneamente, Alberto Marcomini condurrà la degustazione **L'ASIAGO DOP stagionato e le birre di montagna**, alla scoperta degli abbinamenti più insoliti e intriganti. Per gli amanti delle bollicine, l'appuntamento è per domenica 23 marzo alle 17.00, con la degustazione **L'Asiago DOP e le grandi bollicine italiane**, un viaggio tra le quattro stagionature dell'Asiago DOP raccontate da Alberto Marcomini con l'abbinamento di quattro grandi vini italiani commentati da Nicola Frasson del Gambero Rosso. Il tutto, mentre lo Chef Martino Pettenuzzo, del Ristorante Da Giovanni di S. Anna Morosina (Padova) preparerà in diretta le tagliatelle di pasta fresca e svelerà i segreti della sfoglia "tirata a mano" con la grattugiata finale di Asiago DOP vecchio.

Per informazioni e adesioni alle degustazioni in programma visitare il sito www.formaggioinvilla.it

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon- TRAGUARDI - 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 - PEC tutelasiago@legalmail.it