



## Comunicato Stampa

### **Al via il contest Asiago CheeSfida 2014: Asiago DOP e Pasta scendono in campo**

Iscrizioni aperte dal 28 luglio al 3 ottobre per la seconda edizione della grande sfida online dedicata ai simboli del mangiare italiano: Asiago DOP e Pasta

Vicenza, 24 luglio 2014 – Sono aperte dal 28 luglio al 3 ottobre le iscrizioni ad Asiago CheeSfida, la seconda edizione della competizione online di successo organizzata dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago e dedicata, quest'anno, all'abbinamento tra Asiago DOP e Pasta, simboli del mangiare italiano.

Alimento della Dieta Mediterranea, la pasta è da sempre il piatto più amato dagli italiani ma, anche, quello più versatile, consumato sia come primo che come piatto unico, gustoso, ricco di proprietà nutrizionali e ideale compagno di un'alimentazione sana e corretta. E proprio all'abbinamento tra Asiago DOP e Pasta è dedicata la seconda edizione di Asiago CheeSfida, la competizione proposta sul sito <http://www.asiagocheese.it/it/asiago-cheesfida/il-concorso/>, che mette alla prova pubblicisti, esercizi, gastronomie e negozi di alimentari, redattori di blog di cucina e appassionati nell'avvincente sfida a chi crea una ricetta capace di esaltare il meglio della cucina italiana interpretando con gusto e originalità il binomio Asiago DOP e Pasta.

Secondo le statistiche, ogni italiano mangia intorno ai 25 chilogrammi di pasta all'anno. Facile da cucinare, la pasta permette infatti d'improvvisare una cena in pochi minuti così come di creare ricette d'alta cucina. E' proprio questa versatilità, che accomuna pasta e Asiago DOP, ad essere la protagonista della nuova edizione di AsiagoCheeSfida, all'insegna della strada segnata lo scorso anno con la competizione dedicata al panino gourmet, capace di raccogliere 25.000 visitatori unici sul sito [www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it) e più di 3000 votanti.

La prima fase della gara si svolge quest'anno dal 28 luglio al 3 ottobre con l'iscrizione dei partecipanti in una delle quattro categorie proposte. A partire dal 7 ottobre e fino al 20 ottobre si entra nel vivo delle qualificazioni, con la selezione delle 16 ricette più votate online direttamente all'indirizzo <http://www.facebook.com/FormaggioAsiagoDOP>. La parola, poi, passerà alla Giuria di qualità costituita da tre docenti dell'Università del Gusto, centro di formazione d'eccellenza nel settore food di Confcommercio Vicenza che collabora all'iniziativa. I giurati sceglieranno le altre 4 ricette per ogni categoria che passeranno il turno. Dopo questa seconda selezione, rimarranno in gara 8 ricette per ogni categoria per un totale di 32 ricette che si sfideranno, dal 29 ottobre al 17 novembre, in uno scontro ad eliminazione diretta.

La finalissima sarà presieduta da Sonia Peronaci, la fondatrice e cuoca del famoso sito di cucina GialloZafferano.it, visitato ogni giorno da circa 1 milione e mezzo di appassionati di cucina, autrice di volumi e conduttrice di rubriche Tv, in un appuntamento dal vivo ricco di sorprese e di emozioni dove a fare la differenza saranno capacità, sensibilità e un pizzico di fortuna. Il 4 dicembre, nella sede dell'Università del Gusto, la sfida all'ultima forchettata in cui ogni finalista

---

#### **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)



proporrà la sua ricetta ad una giuria composta da un selezionato numero di ristoratori, negozianti, foodblogger e appassionati.

In palio, quest'anno, al primo classificato una mountain bike professionale Bianchi, per il secondo classificato un buono per un qualificato corso di cucina dell'Università del Gusto di Creazzo (Vicenza), al terzo classificato una cena per due persone presso il "Ristorante Cracco" a Milano, compreso un pernottamento per una notte, mentre al quarto classificato sarà offerta una fornitura composta da 1 kg di formaggio Asiago mezzano e 1 kg di Asiago Stagionato stravecchio. Premi saranno assegnati anche agli otto qualificati ai sedicesimi di finale nella categoria del vincitore assoluto mentre, tra chi avrà votato su Facebook, saranno estratti 8 vincitori di una fornitura di Asiago DOP e un vincitore di una Macchina Fotografica Canon Reflex EOS 70D + Obiettivo.

#### **Calendario di Asiago CheeSfida 2014**

**Dal 28 luglio al 3 ottobre:** registrazione sul sito del partecipante e della ricetta

**Dal 7 ottobre al 20 ottobre:** qualificazioni popolari con votazione delle 16 ricette con maggiori preferenze

**Dal 20 al 26 ottobre:** qualificazioni della giuria di qualità dell'Università del Gusto di Vicenza

**Dal 29 ottobre al 3 novembre:** sedicesimi di finale online

**Dal 5 al 10 novembre** ottavi di finale online

**Dal 12 al 17 novembre:** quarti di finale online

**4 dicembre:** Finalissima delle 4 ricette rimaste in gara durante l'evento conclusivo in programma all'Università del Gusto di Vicenza e presieduto da Sonia Peronaci davanti ad una giuria composta da selezionato numero di ristoratori, negozianti, foodblogger e appassionati.

Informazioni e regolamento di partecipazione al concorso Asiago CheeSfida 2014 su

[www.formaggioasiago.it/asiagocheesfida](http://www.formaggioasiago.it/asiagocheesfida) e <http://www.facebook.com/FormaggioAsiagoDOP>

mail: [network@formaggioasiago.it](mailto:network@formaggioasiago.it)

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)