



## Comunicato Stampa

### **L'Asiago DOP sale in cattedra.**

***Da ottobre nasce ASIAGO LAB, il progetto formativo promosso da Consorzio Tutela Formaggio Asiago e Università del Gusto dedicato a professionisti della ristorazione e appassionati del formaggio ASIAGO DOP.***

Vicenza, 17 settembre 2014 - Dal prossimo 14 ottobre prende il via ASIAGO LAB, il nuovo progetto formativo rivolto a professionisti della ristorazione e appassionati del formaggio ASIAGO DOP. Promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago assieme all'Università del Gusto (la struttura per la formazione food di Confcommercio Vicenza), il ciclo di appuntamenti, realizzati nella sede di Creazzo (VI), offre percorsi dedicati a quanti vogliono accrescere la loro competenza professionale e a chi desidera imparare a riconoscere e utilizzare la specialità casearia veneto-trentina in cucina.

Proposta formativa per operatori del settore alimentare e della somministrazione (ristoranti, enoteche, bar, gastronomie e alimentari) e appassionati, il progetto ASIAGO LAB fa conoscere i segreti di una cucina sana e naturale, dov'è la materia prima a fare la differenza. Il ciclo di appuntamenti - che si avvale di formatori esperti e di chef di primo piano - si svilupperà in due edizioni: la prima fra ottobre e dicembre 2014, la seconda fra febbraio e aprile 2015.

Il primo appuntamento è fissato per **martedì 14 ottobre** per gli appassionati e **lunedì 3 novembre** per i professionisti ed è dedicato a “**Le Quattro Stagioni dell'ASIAGO DOP - Analisi sensoriale e laboratorio di caseificazione**”, un avvincente viaggio alla scoperta di come riconoscere ed apprezzare le caratteristiche organolettiche del prodotto, imparando a distinguerne le diverse stagionature e gli utilizzi in cucina. Ad accompagnare gli allievi alla scoperta delle tecniche di degustazione del formaggio sarà **Alberto Marangon**, responsabile del laboratorio di analisi sensoriale di Veneto Agricoltura. La lezione sarà completata da un affascinante laboratorio di caseificazione dal vivo, realizzata da un esperto casaro, **Massimo Gonzati**, che illustrerà le varie fasi di lavorazione dalla materia prima fino al prodotto finito.

**Martedì 11 novembre**, per gli appassionati e **lunedì 24 novembre**, per i professionisti, sarà la volta del percorso “**Dal finger food al finger cheese. Aperitivi stuzzicanti con l'Asiago DOP**”, incontro dedicato alle ricette facili e di grande effetto, utili anche per il menu natalizio, proposte con gli abbinamenti ideali per quanto riguarda il vino. **Alessandro Dal Degan**, del **Ristorante La Tana di Asiago** e **chef giovane dell'anno della Guida Ristoranti d'Italia dell'Espresso 2014** - illustrerà ai partecipanti come si preparano dei deliziosi bocconcini da mangiare con le mani, in cui il formaggio Asiago Dop è protagonista assoluto, in diversi utilizzi creativi, abbinato ad altri stuzzicanti ingredienti. La lezione terminerà con la degustazione di quanto realizzato e un esperto sommelier guiderà gli allievi nell'individuazione degli abbinamenti ideali con il vino.



Il primo ciclo formativo si conclude **lunedì 1 dicembre**, con il modulo **Menù innovativi con l'Asiago per tutti**, aperto ad appassionati e professionisti, dedicato alla preparazione di piatti con l'Asiago DOP, che comprendono la realizzazione di ricette innovative della cucina contemporanea. Sarà **lo chef stellato Renato Rizzardi** de La Locanda di Piero di Montecchio Precalcino (Vicenza), a preparare, fianco a fianco dei partecipanti, un menu completo a base di Asiago, composto da piatti quali un Risotto all'amarone e Asiago stravecchio con la sua crema di formaggio, delle Costolette di agnello in crosta con fonduta di Asiago fresco e una Crème caramel all'Asiago mezzano con mostarda di pere.

Tutti i percorsi sono di 4 ore, in orario pomeridiano o serale e vengono tenuti da chef, sommelier e formatori esperti.

Consorzio Tutela Formaggio Asiago e Università del Gusto promuovono, con ASIAGO LAB, la valorizzazione dell'alimentazione sana, e offrono l'occasione, a professionisti e appassionati, di apprezzare la naturalità di una proposta molto versatile in cucina, rispondendo, in modo facile e divulgativo alle tante curiosità degli appassionati della buona tavola.

Per informazioni e iscrizioni:

[www.asiagochese.it/it/asiago-lab/il-progetto-asiago-lab/](http://www.asiagochese.it/it/asiago-lab/il-progetto-asiago-lab/); [www.universitadelgustovicenza.it/asiagolab.html](http://www.universitadelgustovicenza.it/asiagolab.html)

Informazioni per la stampa:

**Ufficio stampa Consorzio Tutela Formaggio Asiago:** Roberta Zarpellon-TRAGUARDI –  
tel.0424523073 3394187543 [zarpellon@traguardiweb.it](mailto:zarpellon@traguardiweb.it)

**Ufficio Stampa Università del Gusto:** tel 0444 964300 – [ufficio.stampa@ascom.vi.it](mailto:ufficio.stampa@ascom.vi.it)