



Comunicato Stampa

Alla finale di Asiago Cheesfida vince la passione

L'appassionato di cucina Diego Pontarolo vince la seconda edizione del contest promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago e viene premiato in finale da Sonia Peronaci, fondatrice del sito Giallo Zafferano.

Vicenza, 5 dicembre 2014 – E' un appassionato di cucina, Diego Pontarolo di Tombolo (Padova), il vincitore della seconda edizione di Asiago CheeSfida, il concorso online promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago dedicato all'abbinamento ASIAGO DOP-Pasta. A decretare la vittoria del suo Pacchero ripieno di Asiago DOP e porcini su crema, birra e noci è stata una giuria formata da 40 membri in rappresentanza delle quattro categorie in gara: ristoratori, negozianti, foodblogger e appassionati nella finale dal vivo presieduta da Sonia Peronaci, la fondatrice e cuoca del famoso sito di cucina GialloZafferano.it, che si è svolta il 4 dicembre all'Università del Gusto di Vicenza, struttura formativa per il settore food della Confcommercio.

Il Concorso Asiago CheeSfida, iniziato lo scorso luglio, ha visto ben 160 ricette contendersi il titolo di miglior primo piatto capace di interpretare con gusto e originalità il binomio Asiago DOP e Pasta, campioni di versatilità in cucina. Diego Pontarolo, studente universitario di Tombolo (Padova), che ha gareggiato per la categoria Appassionati, ha proposto un primo all'insegna delle sue tre passioni: la stagionalità, la birra e il formaggio proponendo un pacchero ripieno di Asiago DOP e porcini su crema di birra e noci che gli ha garantito la vittoria.

In finale, insieme a Diego Pontarolo, si sono confrontati Andrea Zinno, di Roma, foodblogger Tra pignatte e sgommarelli, Roberta Ottavianelli, di Civita Castellana (Viterbo), foodblogger Cucina nostress e Cristina Benedetti, appassionata di Vigevano (Pavia). A conquistare il secondo posto è stato Andrea Zinno,

con il piatto Lasagna con bietina e Asiago Stagionato DOP; Roberta Ottavianelli, con le sue Girelle di lasagna con Asiago, prosciutto cotto e funghi si è classificata terza mentre Cristina Benedetti, è giunta quarta con il piatto Gnocchi con crema di cavolfiore, Asiago e bastoncini di prosciutto cotto.

Secondo le statistiche, ogni italiano mangia intorno ai 25 chilogrammi di pasta all'anno. E proprio la versatilità che accomuna pasta e Asiago DOP è stata la chiave del successo di questa seconda edizione di Asiago CheeSfida che ha avuto, sul sito www.formaggioasiago.it, 20.000 visitatori unici e 70.000 visualizzazioni di pagina con oltre 6000 sessioni di voto da luglio a novembre.

Asiago CheeSfida 2014 è stata una grande testimonianza della varietà che esiste nel modo di vivere e fare cucina in Italia: ristoratori, negozianti, appassionati e foodblogger si sono messi alla prova con un piatto che ci distingue nel mondo e lo hanno fatto con creatività e fantasia dimostrando quanto l'Asiago DOP sia un prodotto amato e utilizzato per le sue caratteristiche uniche.

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



La ricetta vincitrice di Asiago CheeSfida

Pacchero ripieno di Asiago e porcini su crema birra e noci

Ingredienti per 4 persone:

300 gr porcini, 200 gr Asiago Dop Fresco, 24 paccheri, 33 cl birra chiara, 6 noci, 1/2 carota, cipolla, sedano, aglio, burro, olio, timo qb, Asiago DOP Stagionato grattugiato qb, pangrattato qb, 1 cucchiaio raso di farina 00, sale e pepe.

Prepariamo la crema birra e noci. In una padella antiaderente far soffriggere dolcemente olio, una noce di burro e un trito finissimo di mezza carota, cipolla e sedano. Quando il soffritto sarà ben stufato, aggiungere la birra e lasciarne evaporare almeno 1/4 continuando a mescolare. Aggiustare di sale e pepe. Aggiungere quindi le noci tritate e un cucchiaio di farina setacciata. Mescolare bene e continuamente per evitare il formarsi di grumi, fino a che si sarà creata una crema abbastanza fluida. Cuocere per 3 minuti.

In una padella far andare i porcini tagliati a pezzettini con solamente uno spicchio d'aglio, un po' di olio e del sale, bagnando ogni tanto con dell'acqua calda e lasciar cuocere una decina di minuti. Una volta che i porcini saranno raffreddati, amalgamarli con l'Asiago DOP Fresco tagliato a cubetti e delle foglioline di timo. Tuffare quindi i paccheri in acqua bollente leggermente salata e farli cuocere per 8 minuti (dovranno solo ammorbidirsi). In una pirofila antiaderente cospargere del pangrattato sul fondo, riempire ad uno ad uno i paccheri con il misto di porcini ed Asiago e disporli verticalmente sulla pirofila uno a fianco all'altro. Bagnare i paccheri così disposti con un po' di fondo di cottura dei porcini e quindi cospargerli in superficie con una mistura in parti uguali di pangrattato e Asiago stagionato grattugiato. Infornare per 20 minuti a 180°; durante la seconda metà della cottura azionare la funzione grill del forno.

Una volta pronti lasciare assestare i paccheri per 5 minuti. Nel frattempo distribuire la crema birra e noci ben calda formando uno specchio sul piatto, disporvi quindi sopra i paccheri in posizione verticale e guarnire con timo e gherigli di noce.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI - Ple Cadorna 40 -36061 Bassano del Grappa VI
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