



Comunicato Stampa

I cinque sensi di ASIAGO DOP a EXPO 2015

Dal 28 agosto al 28 settembre viaggio sensoriale alla scoperta della tradizione e della biodiversità del formaggio veneto-trentino in collaborazione con Slow Food

Milano, 26 agosto 2015 - E' un viaggio di sapori, profumi, forme e consistenze quello che Asiago DOP, prototipo virtuoso del rispetto dell'ecosistema e della salvaguardia dell'ambiente, propone a EXPO 2015, per un intero mese, dal 28 agosto al 28 settembre con tre appuntamenti: la **Settimana dell'Asiago DOP**, dal 28 agosto al 3 settembre, nello spazio esterno del padiglione "Cibus è Italia", l'incontro **"Alla scoperta dei profumi e sapori dell'Asiago DOP: impariamo a riconoscere le sue stagionature e gli impieghi nell'alimentazione"** in calendario **il primo settembre alle ore 15 allo Slow Food theater** e, dal 28 agosto al 28 settembre, la degustazione di Asiago DOP, unico grande formaggio italiano presente nel tagliere di prodotti d'eccellenza realizzato da Slow Food e dedicato ai visitatori dell'Expo.

Il viaggio inizia nello **spazio esterno** del padiglione "Cibus è Italia", la struttura dedicata al made in Italy e alle produzioni di eccellenza dove, **dal 28 agosto al 3 settembre** si svolgerà la **"Settimana dell'ASIAGO DOP"**, una non stop quotidiana dalle 11 alle 19 di iniziative nella quale i visitatori potranno avvicinare la tradizione millenaria dell'Asiago DOP e assistere a dimostrazioni e degustazioni approfondendo poi i temi nel percorso museale interno al padiglione, con supporti multimediali dedicato alla storia e produzione del prodotto.

Storia, tradizione, ma anche cultura della sana alimentazione sono i temi della seconda tappa dell'ideale viaggio dei cinque sensi che vede la stretta collaborazione tra Asiago DOP e l'associazione Slow Food, unite dalla medesima attenzione alla valorizzazione e salvaguardia del patrimonio di biodiversità.

"L'Altopiano di Asiago – afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio di Tutela – ha unito nei secoli più di cento alpeggi, ognuno con la sua storia e la sua tradizione e proprio questa diversità ha creato un comprensorio di grande varietà, dal valore unico e dal delicato equilibrio che la trasformazione del latte in formaggio realizzata dai malgari tutela e valorizza preservando l'ecosistema montano e il paesaggio". Una storia che sarà il fulcro dell'appuntamento **"Alla scoperta dei profumi e sapori dell'Asiago DOP: impariamo a riconoscere le sue stagionature e gli impieghi nell'alimentazione"** in programma **il primo settembre alle ore 15 allo Slow Food theater** che Alberto Marangon, responsabile laboratorio di analisi sensoriale di Veneto Agricoltura, condurrà in un viaggio sensoriale alla scoperta dell'inimitabile combinazione di fattori unici, di gusto e tradizione che trasformano l'alimentazione di tutti i giorni in un'esperienza unica ed intensa.

Dal 28 agosto al 28 settembre, il viaggio nei sapori **Asiago DOP** si snoda nell'apposito tagliere di prodotti d'eccellenza, il **cofanetto degustazione realizzato da Slow Food e dedicato ai visitatori dell'Expo** dove Asiago DOP sarà l'unico grande formaggio italiano presente. La collaborazione con l'associazione prosegue anche fuori EXPO: **dal 18 al 21 settembre, Asiago DOP sarà presente a Cheese**, la manifestazione biennale dedicata ai formaggi di qualità provenienti da tutto il mondo che si svolgerà tra le vie e le piazze del centro storico di Bra (Cuneo) dove la specialità veneto-trentina offrirà a tutti l'opportunità di incontrare i produttori e le loro storie millenarie di passione e impegno partecipando a degustazioni e assaggi.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon -TRAGUARDI -Ple Cadorna 40 -36061 Bassano del Grappa
VI0424523073 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