



## Comunicato Stampa

### **A OperaWine e Vinitaly si brinda all'Asiago DOP**

#### **Vocazione internazionale e valorizzazione del territorio i temi al centro della presenza del Consorzio di Tutela agli appuntamenti.**

Vicenza, 5 aprile 2016 - E' una presenza all'insegna della tipicità quella del Consorzio Tutela Formaggio Asiago ai 50 anni di Vinitaly che vede venerdì 8 aprile Asiago DOP testimoniare la sua vocazione internazionale sostenendo, per il quarto anno consecutivo, OperaWine, l'esclusivo evento in programma al Palazzo della Gran Guardia di Verona e martedì 12 aprile proporre, in collaborazione con il Consorzio Vini Colli Euganei e il Consorzio Vini Berici, un duplice viaggio alla scoperta e valorizzazione degli elementi distintivi che rendono unica la specialità veneto-trentina.

La prima tappa del viaggio si svolge **venerdì 8 aprile**, nel loggiato del Palazzo della Gran Guardia di Verona, dove **ASIAGO DOP torna**, per il quarto anno consecutivo, **a sostenere OperaWine**, l'esclusivo evento di Vinitaly, punto di incontro con le 100 migliori cantine d'Italia. Alla Gran Guardia, protagonista assoluta sarà l'eccellenza del buon bere italiano insieme ad Asiago DOP, campione del gusto sano e naturale, che proporrà degustazioni e consigli per esaltare al meglio l'abbinamento formaggio-vino. In questa esperienza, l'inconfondibile dolcezza di Asiago Fresco e la distintiva intensità di Asiago Stagionato sapranno dimostrare la forza di quella tipicità che nasce dall'inimitabile combinazione di fattori locali non replicabili, legati al territorio, alle tecniche di trasformazione e alle specifiche caratteristiche organolettiche che tanto viene riconosciuta alla specialità veneto-trentina nel mercato internazionale dove Asiago DOP è presente dalla Cina al Brasile, dal Medioriente agli USA e ha visto il 2015 chiudersi con un +6,5% dell'export.

**Martedì 12 aprile, Asiago DOP** prosegue la sua presenza al Vinitaly con due collaborazioni che esaltano la ricchezza enogastronomica vicentina e testimoniano l'efficacia del lavoro di squadra nell'ambito della promozione nazionale ed estera. **In mattinata, dalle 12.30 alle 14**, presso lo stand del **Consorzio Vini Colli Euganei** (Padiglione 5, Stand E7) e **in collaborazione con I Ristoratori delle Buone Tavole dei Berici**, verranno proposte una serie di degustazioni guidate e cooking show con originali ricette a base di Asiago DOP come il flan di polentina con misto funghi e fonduta di Asiago DOP, il fresco orzotto agli asparagi bianchi e verdi con rapatura di Asiago Vecchio e i Bocconcini di Asiago Stravecchio con il miele dall'apicoltura "L'ape di Gardin" di Barbarano (Vicenza). **Nel pomeriggio, alle 14.30, in collaborazione con il Consorzio Vini Berici**

---

#### **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



(Padiglione 8 – Stand I5), **“Andar per malghe con i grandi veneti, Colli Berici e Valpolicella incontrano il formaggio Asiago DOP “Prodotto della Montagna”** sarà non solo l’occasione per scoprire il ricco patrimonio di biodiversità ambientale dell’Altopiano di Asiago e i suoi oltre 100 alpeggi ma anche un momento per apprezzare la prima DOP italiana prodotta con solo latte di montagna certificato riconosciuta e tutelata dall’Unione Europea fin dal 2006.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon -TRAGUARDI - Ple Cadorna 40- 36061 Bassano del Grappa VI  
T 0424523073 M 3394187543 mail: [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)