



## Comunicato Stampa

### A Operawine e Vinitaly si scopre la sottile arte del food pairing con Asiago DOP.

Vicenza, 30 marzo 2017 – La sottile arte del food pairing, l’abbinamento cibo-vino, è protagonista a OperaWine e Vinitaly con Asiago DOP, la specialità veneto-trentina sempre più richiesta al mondo che, sabato 8 aprile, conferma la sua presenza nei più importanti eventi internazionali partecipando, per il quinto anno consecutivo, a OperaWine, l’esclusivo appuntamento in programma al Palazzo della Gran Guardia di Verona e, a seguire, a Vinitaly 2017, nella Lounge Espositori e nella Blogger Area.

Asiago DOP è noto per la grande versatilità di impiego nell’alimentazione e in cucina grazie alle diverse stagionature, che stupiscono per le infinite note di aromi e struttura unici, ideali per un pubblico che ama unire prodotti di eccellenza a vini di prestigio. Proprio per questo, ai visitatori di OperaWine e Vinitaly, Asiago DOP propone di lasciarsi condurre dai principi dell’abbinamento cibo-vino: per tradizione, stagione, valorizzazione, contrapposizione e concordanza delle sensazioni.

Un’arte, quella del food pairing, che Asiago DOP suggerisce di esaltare con l’abbinamento dell’Asiago Fresco, dal gusto giovane e sapore di latte, stagionato dai 20 ai 40 giorni, insieme, ad esempio, ad un buon calice di vino da vitigni autoctoni come il Recioto della Valpolicella Docg o internazionali come il Pinot Grigio, così come la distintiva intensità di Asiago Stagionato, dal Mezzano allo Stravecchio, tutti diversi e al tempo stesso unici, può riservare una gamma di sensazioni ampie e piacevoli abbinata a vitigni internazionali come il Merlot affinato in legno ed invecchiato o a un vino Barbaresco Docg di struttura.

Da ricordare, per quanti nel corso di OperaWine e Vinitaly vorranno sperimentare la grande ricchezza dell’abbinamento formaggio-vino, il principio generale del food pairing: profumi, gusti e sensazioni espressi dal vino e dal formaggio non devono prevalere gli uni sugli altri, ma essere distinguibili tra loro per apprezzarne il confronto. Inoltre, tutto da scoprire è l’abbinamento più ricco di storia, quello territoriale, che propone il risultato della lavorazione di latte e uve dello stesso luogo in nome di quella tipicità che nasce dall’inimitabile combinazione di fattori locali, da tecniche di trasformazione e specifiche caratteristiche organolettiche non replicabili. Tutte caratteristiche che Asiago DOP interpreta e valorizza con un prodotto di alta qualità, garantito da un disciplinare produttivo stringente e una produzione autentica espressione del territorio di origine che conquista i palati più esigenti.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI - 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: 0444 321758 – Fax: 0444 326212  
[info@formaggioasiago.it](mailto:info@formaggioasiago.it) - [www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it) - PEC [tutelasiago@legalmail.it](mailto:tutelasiago@legalmail.it)