



## Comunicato Stampa

### **Dal 22 al 25 aprile, FORMAGGIO IN VILLA esalta il valore della diversità.**

*Undici soci del Consorzio Tutela Formaggio Asiago insieme per far conoscere e apprezzare l'unicità di ogni forma e le diverse sfumature del prodotto di montagna, collina e pianura.*

Vicenza, 12 aprile 2017 – Dal 22 al 25 aprile Asiago DOP dà appuntamento a FORMAGGIO IN VILLA, la rassegna dei migliori formaggi italiani in programma a Villa Farsetti, a Santa Maria di Sala (Venezia) per un viaggio nella diversità. Nel corso dell'evento, giunto alla sua settima edizione, il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago, official partner, offrirà l'inconsueta opportunità di assaggiare ed acquistare stagionature diverse di Asiago DOP di produttori di montagna, collina e pianura, frequentare i laboratori del Gusto dedicati ai più insoliti abbinamenti di Asiago DOP con vini e birra, incontrare i produttori e le loro storie. L'appuntamento è, dalle 10.00 alle 20.00, nei saloni settecenteschi della villa, dove i più importanti produttori, selezionatori, distributori, chef, giornalisti e tutti gli appassionati di formaggio potranno vivere un'esperienza itinerante di nuovi sapori e inediti accostamenti. Nel maestoso parco, dalle 19.00 alle 24.00, il Bistrot dedicato all'Asiago DOP mostrerà la grande duttilità in cucina della specialità veneto-trentina accompagnandola con buona musica.

La diversità è ricchezza. E' per questo che, a FORMAGGIO IN VILLA, l'evento che racchiude oltre 200 produttori da tutta Italia, Asiago DOP esalta il valore della diversità dei gusti e sapori, ricchezza non imitabile della produzione casearia italiana, riconosciuta come patrimonio comune con l'istituzione della Denominazione di Origine Protetta e tutelata in tutti i paesi dell'Unione Europea. E proprio dalla distintività di una storia millenaria e unica, ognuno dei quarantadue caseifici soci, seguendo le prescrizioni del medesimo Disciplinare, rende inimitabile ogni forma. E perfino nell'ambito di una medesima tipologia, per esempio l'Asiago Stagionato Mezzano, si resta stupiti dalle infinite note di variabilità di sapori e profumi; tutte diverse e al tempo stesso uniche. Un prodotto distintivo, che esprime la personalità del produttore, della stagione dell'anno, del latte, e, quando risponde agli alti standard sensoriali ed organolettici previsti dal Consorzio di tutela, può fregiarsi del marchio Asiago DOP, come scopriranno i visitatori della rassegna degustando i prodotti degli undici produttori e affinatori di Asiago DOP presenti a Formaggio in Villa.

Proprio per far apprezzare le infinite potenzialità espressive della DOP veneto-trentina, il Consorzio propone all'evento veneziano tre laboratori all'insegna della tipicità: **sabato 22 aprile, alle 14.30, con 4X4: vini della Valpolicella e formaggi Asiago DOP, una fusione enogastronomica vincente.** Le quattro denominazioni della Valpolicella in abbinamento alle quattro stagionature di Asiago DOP in un crescendo di raffinata complessità. Il secondo appuntamento è per **domenica 23 aprile alle 14.30 con Vini Valpolicella Ripasso e formaggi Asiago Vecchio DOP a diverse altitudini.** Quattro formaggi Asiago DOP tipologia vecchio (10-15 mesi) prodotti a diverse altitudini abbinati a quattro vini Valpolicella Ripasso prodotti a quote analoghe. Un interessante percorso alla scoperta di variazioni organolettiche a seconda dell'altitudine, elemento essenziale del *terroir* in cui vengono

---

#### 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 - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it



prodotti i vini e i formaggi in degustazione. Conclude la trilogia l'incontro di ***lunedì 24 aprile alle 17.30: L'Asiago DOP e la birra agricola di Lorenzetto, LZO***. Le birre agricole in abbinamento alle quattro stagionature di Asiago DOP: Asiago fresco, mezzano, vecchio e stravecchio accompagneranno i partecipanti in una scoperta di gusti e sapori inusuali.

L'auspicio, per tutti, è che questa rinnovata edizione di Formaggio in Villa stimoli sempre più la curiosità dei tanti appassionati ed estimatori dell'Asiago DOP, frutto di una combinazione di fattori non replicabili legati al territorio, alle tecniche di produzione tradizionali e alle specifiche caratteristiche organolettiche, simbolo riconosciuto in tutto il mondo dell'eccellenza della produzione lattiero-casearia italiana.

Cosa: Formaggio in Villa

Quando: dal 22 al 25 aprile, dalle 10 alle 24

Dove: Villa Farsetti-Santa Maria di Sala (Venezia)

Ingresso Libero

Il programma completo è consultabile all'indirizzo [www.formaggioinvilla.it](http://www.formaggioinvilla.it)

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 - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it