



Made in Italy

VINI VALPOLICELLA E ASIAGO DOP **INSIEME PER PROMUOVERE PRODOTTI** **TERRITORIO**

Appuntamento gourmet, il 20 febbraio, presso il Metropol Restaurant di Zurigo, in Svizzera, all'insegna della tipicità e dell'alta qualità veneta. In occasione della prima tappa del Valpolicella wine tour 2017, il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella e il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago, in collaborazione con la rivista Vinum Europas Weinmagazin, propongono a buyer, giornalisti, operatori del settore e appassionati un viaggio alla scoperta dell'origine e degli abbinamenti delle due specialità che vedrà protagonisti i vini della Valpolicella DOC e DOCG e l'Asiago DOP nelle sue stagionature: Fresco e Stagionato. La Svizzera rappresenta un importante mercato per entrambi i Consorzi. La Confederazione vale l'11% dell'export per l'Amarone della Valpolicella ed oltre il 20% delle esportazioni dell'Asiago DOP. Un mercato tradizionalmente attento alla qualità dei prodotti e ai primi posti nella classifica dei Paesi di provenienza dei turisti nel Veneto (circa 2 milioni di presenze) per i quali l'offerta enogastronomica della regione è un fattore di interesse e di forte motivazione al viaggio, elemento trainante per l'economia locale oltre che fonte di integrazione per il reddito degli agricoltori.

Da sempre l'abbinamento tra eccellenze permette di esaltare quella tipicità che, mercati come la Svizzera

ricercano e sanno apprezzare e proprio per questo i due Consorzi propongono, in questa occasione, l'esclusivo assaggio di vini di diciannove produttori e di caseifici diversi, dal corposo Valpolicella DOC abbinato al sapore dell'intenso Asiago DOP Stagionato Mezzano (stagionatura 4-6 mesi) al Recioto della Valpolicella DOCG avvolto dalla dolcezza dell'Asiago Fresco DOP.

“Il mercato svizzero – spiega Olga Bussinello, direttore del Consorzio Tutela Vini Valpolicella – è particolarmente sensibile alla sostenibilità e salubrità dei vini e quelli della Valpolicella possono vantare, a partire dalla vendemmia 2016, una certificazione evidenziata dal marchio ‘RRR’ (Riduci Risparmia Rispetta) sulla bottiglia. Incontrare, in questa occasione, i nostri estimatori insieme al Consorzio Tutela Formaggio Asiago ci offre l’opportunità di confermare l’importanza di una promozione comune del valore del nostro territorio”.

“Proprio nella Confederazione, – continua il Direttore del Consorzio di Tutela Formaggio Asiago, Flavio Innocenzi - il formaggio Asiago DOP ha una lunga tradizione di consumo rafforzata, negli anni, da un articolato piano promozionale che ha visto intensificarsi i rapporti anche con le maggiori catene svizzere. A Zurigo contiamo di confermare e rafforzare la presenza di Asiago DOP facendo scoprire ai tanti appassionati la straordinaria unicità e versatilità del nostro prodotto e i suoi preziosi abbinamenti”.