

Asiago DOP, dal 22 al 25 aprile torna Formaggio in villa



Formaggio in villa è la rassegna dei migliori formaggi italiani in programma dal **22 al 25 aprile** a Villa Farsetti, a Santa Maria di Sala (Venezia). 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 formaggi da tutta Italia, frequentare i laboratori del Gusto dedicati ai più insoliti abbinamenti di **Asiago DOP** con vini e

birra. 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 di Asiago DOP allietterà la serata con specialità a base di formaggio e buona musica. Ingresso libero.

Alla **manifestazione** saranno presenti i soci del Consorzio: Brazzale, Caseificio Finco, Caseificio San Rocco, Latte Trento, Lattebusche, Latteria di Bolzano Vicentino, Latteria Sociale di Castelnuovo, Latteria Sociale di Trissino, Latteria Sociale Villa, Latterie Vicentine, Toniolo Casearia. Di seguito, vi segnaliamo tre laboratori da non perdere: Sabato 22 aprile ore 14.30 4X4: Vini Valpolicella e formaggio Asiago DOP, una fusione enogastronomica vincente. Le quattro denominazioni della Valpolicella in abbinamento alle quattro stagionature di formaggio Asiago in un crescendo di raffinata complessità. Domenica 23 aprile ore 14.30 Formaggi Asiago Vecchio a diverse altitudini e vini Valpolicella Ripasso. 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 prodotti i vini e i formaggi in degustazione. Lunedì 24 aprile ore 17.30 Il formaggio Asiago DOP e la birra agricola di Lorenzetto, LZ0. Nella culla del Prosecco, Conegliano, nasce il birrifico agricolo Lorenzetto, che coltiva 15 ettari di orzo e frumento nei campi di proprietà per produrre birra di alta qualità. Le birre agricole in abbinamento alle quattro stagionature di Asiago DOP: Asiago fresco, mezzano, vecchio e stravecchio accompagneranno in un esalante incontro di sapori.

Fonte: **Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP**