



I CINQUE SENSI DI ASIAGO DOP A EXPO 2015

Dal 28 agosto al 28 settembre viaggio sensoriale alla scoperta della tradizione e della biodiversità del formaggio veneto-trentino in collaborazione con Slow Food.

È un viaggio di sapori, profumi, forme e consistenze quello che Asiago DOP, prototipo virtuoso del rispetto dell'ecosistema e della salvaguardia dell'ambiente, propone a EXPO 2015, per un intero mese, dal 28 agosto al 28 settembre con tre appuntamenti: la Settimana dell'Asiago DOP, dal 28 agosto al 3 settembre, nello spazio esterno del padiglione "Cibus è Italia", l'incontro "Alla scoperta dei profumi e sapori dell'Asiago DOP: impariamo a riconoscere le sue stagionature e gli impieghi nell'alimentazione" in calendario il primo settembre alle ore 15 allo Slow Food theater e, dal 28 agosto al 28 settembre, la degustazione di Asiago DOP, unico grande formaggio italiano presente nel tagliere di prodotti d'eccellenza realizzato da Slow Food e dedicato ai visitatori dell'Expo. Il viaggio inizia nello spazio esterno del padiglione "Cibus è Italia", la struttura dedicata al made in Italy e alle produzioni di eccellenza dove, dal 28 agosto al 3 settembre si svolgerà la "Settimana dell'ASIAGO DOP", una non stop quotidiana dalle 11 alle 19 di iniziative nella quale i visitatori potranno avvicinare la tradizione millenaria dell'Asiago DOP e assistere a dimostrazioni e degustazioni approfondendo poi i temi nel percorso museale interno al padiglione, con supporti multimediali dedicato alla storia e produzione del prodotto. Storia, tradizione, ma anche cultura della sana alimentazione sono i temi della seconda tappa dell'ideale viaggio dei cinque sensi che vede la stretta collaborazione tra Asiago DOP e l'associazione Slow Food, unite dalla medesima attenzione alla valorizzazione e salvaguardia del patrimonio di biodiversità. "L'Altopiano di Asiago – afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio di Tutela – ha unito nei secoli più di cento

alpeggi, ognuno con la sua storia e la sua tradizione e proprio questa diversità ha creato un comprensorio di grande varietà, dal valore unico e dal delicato equilibrio che la trasformazione del latte in formaggio realizzata dai malgari tutela e valorizza preservando l'ecosistema montano e il paesaggio". Una storia che sarà il fulcro dell'appuntamento "Alla scoperta dei profumi e sapori dell'Asiago DOP: impariamo a riconoscere le sue stagionature e gli impieghi nell'alimentazione" in programma il primo settembre alle ore 15 allo Slow Food theater che Alberto Marangon, responsabile laboratorio di analisi sensoriale di Veneto Agricoltura, condurrà in un viaggio sensoriale alla scoperta dell'inimitabile combinazione di fattori unici, di gusto e tradizione che trasformano l'alimentazione di tutti i giorni in un'esperienza unica ed intensa. Dal 28 agosto al 28 settembre, il viaggio nei sapori Asiago DOP si snoda nell'apposito tagliere di prodotti d'eccellenza, il cofanetto degustazione realizzato da Slow Food e dedicato ai visitatori dell'Expo dove Asiago DOP sarà l'unico grande formaggio italiano presente. La collaborazione con l'associazione prosegue anche fuori EXPO: dal 18 al 21 settembre, Asiago DOP sarà presente a Cheese, la manifestazione biennale dedicata ai formaggi di qualità provenienti da tutto il mondo che si svolgerà tra le vie e le piazze del centro storico di Bra (Cuneo) dove la specialità veneto-trentina offrirà a tutti l'opportunità di incontrare i produttori e le loro storie millenarie di passione e impegno partecipando a degustazioni e assaggi.

Lunedì 31/08/15