

Asiago Lab: a lezione di cucina sul formaggio Asiago DOP

Tre nuovi corsi con il progetto formativo promosso da Consorzio Tutela Formaggio Asiago e Università del Gusto, dedicato a professionisti della ristorazione e appassionati del food: con gli chef Dal Degan, Baldessari e Rizzardi

Tre chef di primo piano guidano professionisti e appassionati di cucina alla scoperta di uno straordinario prodotto: il formaggio Asiago DOP. Sarà questo il leitmotiv dell'edizione 2015 di ASIAGO LAB, il progetto formativo promosso dal Consorzio di Tutela assieme all'Università del Gusto.



Dopo il successo ottenuto nei mesi scorsi, torna, nella struttura formativa di Confcommercio Vicenza (in via Piazzon 40, a Creazzo), l'iniziativa che vuole diffondere la conoscenza della specialità casearia veneto-trentina in cucina.

Il primo appuntamento è previsto nella serata di martedì 24 febbraio, con il corso "Dal finger food al finger cheese" tenuto dallo chef Alessandro Dal Degan, de La Tana Gourmet di Asiago, uno dei professionisti più quotati nel panorama nazionale. Durante la lezione lo chef realizzerà alcune stuzzicanti proposte da "mangiare con le mani", utilizzando differenti tipologie di Asiago DOP e coinvolgendo i partecipanti nella preparazione.

Si prosegue martedì 17 marzo, sempre di sera, con "L'Asiago in forma(le)", una lezione con lo chef Giuliano Baldessari, del Ristorante Aqua Crua di Barbarano Vicentino, nome emergente della cucina italiana, che accompagnerà i partecipanti nella preparazione di alcuni originali piatti. I nomi già stuzzicano

curiosità e appetito: Spaghetti di seppia con ceci germinati e Asiago Stravecchio DOP; Agnello alla carbonara con Asiago Mezzano DOP e poi Granella di tori con ketchup di Shitake e Asiago Fresco DOP.

Infine, nella mattinata di lunedì 18 maggio, sarà lo chef stellato Renato Rizzardi de La Locanda di Piero di Montecchio Precalcino a proporre il suo "Menu fresco con l'Asiago DOP", composto da un Bouquet alle code di gamberi, fegatini di coniglio, chips di Asiago mezzano DOP e uova di quaglia; una Quaglia disossata e farcita alla pasta di salsiccia e Asiago stravecchio DOP con zabaione di Asiago DOP e infine un Risotto alle punte di asparagi bianchi e verdi, mantecato all'Asiago Fresco DOP e tuorlo morbido.

Tutte e tre le lezioni terminano con una degustazione dei piatti preparati, mentre un esperto sommelier guiderà i partecipanti nell'individuazione degli abbinamenti ideali con i vini del Consorzio Tutela Colli Berici.

I percorsi sono di 4 ore e hanno un prezzo ridotto a 45 euro. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago contribuisce, infatti, per la metà sul costo totale, che altrimenti sarebbe di 90 euro.

Quale occasione migliore, dunque, per conoscere uno dei prodotti che rappresentano meglio la gastronomia italiana nel mondo e soprattutto per confrontarsi con nuovi modi di proporre il formaggio in cucina? E' questo, infatti, l'obiettivo che il Consorzio di Tutela e l'Università del Gusto si sono prefissati con Asiago Lab: promuovere l'utilizzo dell'Asiago Dop come ingrediente in piatti sani e creativi guardando alla tradizione ma, anche, sperimentando le tendenze della cucina contemporanea.

Per informazioni e iscrizioni: www.asiagocheese.it/it/asiago-lab/il-progetto-asiago-lab/ e www.universitadelgustovicenza.it/asiagolab.html

Testo di Franca D.Scotti