



## Comunicato Stampa

### **L'Asiago DOP portabandiera del territorio a Formaggio in Villa**

*Dal 14 al 17 aprile, la specialità veneto-trentina racconta la sua tipicità a Cittadella (Padova).*

Vicenza, 6 aprile 2023 – L'Asiago DOP racconta il suo stile unico, fatto di scelte naturali e gusti distintivi tra stagionature di pregio, sorprendenti abbinamenti e piatti gourmet a FORMAGGIO IN VILLA, la rassegna dei formaggi italiani, in programma a Cittadella (Padova) dal 14 al 17 aprile.

Simbolo d'eccellenza dell'agroalimentare italiano, il formaggio Asiago, quarta specialità casearia a latte vaccino del Belpaese e main sponsor di Formaggio in Villa, celebra il forte legame col territorio a Cittadella, terra di produzione dell'Asiago DOP, e testimonia la sua grande modernità, fatta di cura artigianale nelle scelte di produzione, attenzione alla biodiversità, sapori unici e versatili che danno personalità ai piatti e sono perfetti negli abbinamenti in tante occasioni diverse: dall'aperitivo, alla cena gourmet, fino alla degustazione esclusiva.

A Formaggio in Villa 2023, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago racconta, nel suo stand informativo, il carattere irripetibile della Denominazione D'Origine Protetta, quel Sì che racchiude nel suo nome e che a Cittadella si propone con sei caseifici soci: Caseificio San Rocco, Latteria Sociale di Castelnuovo, Latteria Sociale Villa, Latterie Vicentine e Casearia Monti Trentini, insieme per far conoscere le tante sfumature, con stagionature dai 20 giorni agli oltre 15 mesi, che rendono questo formaggio testimonial del gusto italiano in oltre cinquanta paesi al mondo.

**Sapore autentico e socialità sono i protagonisti della masterclass in programma sabato 15 aprile alle ore 17, dove l'anima giovane del formaggio Asiago incontra il Pinot Grigio Delle Venezie DOC**, in collaborazione col Consorzio Tutela Vini Delle Venezie DOC, nei locali della Torre di Malta (Via del Cristo 41- Porta Padova). Col vino simbolo dell'aperitivo italiano nel mondo, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago inaugura le masterclass a Formaggio in Villa e presenta un percorso di scoperta del felice connubio tra la naturalità dell'Asiago DOP nelle stagionature Fresco di 20 giorni, Fresco Riserva stagionato oltre 40 giorni, Fresco caglio vegetale, realizzato con cardo o carciofo selvatico e dedicato a chi ha scelto uno stile di vita vegetariano e Mezzano, maturato tra i 4 e i 10 mesi e la freschezza del Pinot Grigio Delle Venezie DOC e Pinot Grigio Delle Venezie DOC Ramato delle vendemmie 2021 e 2022.

**Sabato 15 aprile alle 19, l'eccellenza dell'Asiago DOP si sposta a tavola**, con una prova gourmet di grande appeal che vede il Consorzio Tutela Formaggio Asiago insieme al Consorzio Tutela Vini Valpolicella, Riso Nano Vialone Veronese IGP e Consorzio AIPO (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) nell'ambito del progetto europeo "That's Amore – European lifestyle: taste wonderfood". Nella masteclass, l'Asiago DOP incontrerà il Valpolicella Ripasso e l'Amarone della Valpolicella e sarà protagonista del risotto gourmet Asiago DOP e Amarone proposto dallo chef stellato Paolo Trippini, del Ristorante JRE Trippini (Civitella del Lago - Terni). Una qualificata presenza, questa, che, quest'anno, animerà anche **l'Asiago Bistrot, l'area di alta ristorazione promossa dal Consorzio di Tutela in collaborazione con l'Associazione JRE** (Jeunes Restaurateurs d'Europe) nella quale vivere l'incontro con un prodotto d'eccellenza sperimentando l'emozione di perle culinarie come il Maritizzo Asiago DOP, crema di Asiago DOP

---

#### Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Via G. Zamperi, 15 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240

Tel: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212

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



e cipolle rosse, i piatti a base di Asiago DOP a caglio vegetale e gustare dolci come la bavarese all'Asiago DOP Fresco, crumble al cacao e marmellata di ciliegie.

**Domenica 16 aprile, alle ore 17, a Formaggio in Villa, si sperimenta il pairing con un viaggio del formaggio Asiago tra Franciacorta, Toscana e Champagne.** Nella masterclass, per veri appassionati, l'Asiago DOP in diverse ed esclusive stagionature sposa il Berlucchi Franciacorta extra Brut DOCG "61" di Berlucchi, il Botrosecco Maremma Toscana DOC di Antinori e scopre lo Champagne Brut Premier Cru Petite Vallée, un piccolo giacimento di classe, finezza e bevibilità che ben saprà esaltare l'esperienza dei cinque sensi.

Il formaggio Asiago, produzione non delocalizzabile, con i suoi 34 soci produttori, 6 stagionatori e oltre 900 aziende di allevamento, è motore di sviluppo dell'economia locale anche con l'iniziativa "L'Asiago DOP nei ristoranti di Cittadella". Dal 14 al 17 aprile, in collaborazione con la ristorazione del territorio, il prodotto d'origine e di provenienza certa, partner di un'alimentazione sostenibile, sarà presente in una selezione di locali pubblici di Cittadella con degustazioni e piatti creativi, per l'occasione riconoscibili sui social dagli hashtag #siasiadop e #formaggioinvilla.

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

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: [zarpellon@traquardiweb.it](mailto:zarpellon@traquardiweb.it)

---

**Consorzio Tutela Formaggio Asiago**

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Via G. Zamperi, 15 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 – C.F./P.I. 00703580241 – REA 148240

Tel: +39 0444 321758 – Fax: +39 0444 326212

info@formaggioasiago.it - [www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it) - PEC [tutelasiago@legalmail.it](mailto:tutelasiago@legalmail.it)