



## Comunicato Stampa

### L'aperitivo italiano si rinnova con l'Asiago DOP

*Il progetto multicanale del Consorzio Tutela Formaggio Asiago protagonista dell'evoluzione del rito contemporaneo più amato*

Vicenza, 3 giugno 2025 – L'Asiago DOP continua ad ispirare e innovare il rito contemporaneo dell'aperitivo all'italiana con una nuova tappa del progetto multicanale che unisce esperienze, eventi, contenuti originali, ricette creative e musica per raccontare la specialità veneto-trentina come ideale partner dei momenti di convivialità, espressione di qualità e benessere.

Con un percorso coinvolgente che integra on e off line, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago prosegue nella valorizzazione dell'identità unica e della versatilità dell'Asiago DOP, rendendolo sempre più vicino ai gusti e agli stili di vita del pubblico contemporaneo. Avviato sul digitale nel marzo scorso, il piano immersivo ha trovato una dimensione fisica durante l'Aperitivo Festival di Milano, dove il formaggio Asiago è stato protagonista di pairing creativi e momenti di intrattenimento nei più rappresentativi locali della città, diventando il cuore di eventi che hanno saputo celebrare l'aperitivo come esperienza culturale e sensoriale.

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago prosegue e porta lo spirito giovane del formaggio Asiago nel web, per un'esperienza senza confini che unisce stili e mondi diversi, dalla musica al food pairing, con la nuova campagna "Aperitivo? Sì, facciamo all'Asiago DOP". Playlist ufficiale, social, content creator e nuove ricette: tutto ruota attorno a un'idea precisa di piacere autentico, condivisibile e capace di parlare a tutti i sensi. A partire dalla colonna sonora ideale: su Spotify arriva "Aperitivo Time", la selezione musicale firmata Asiago DOP, perfetta per creare l'atmosfera giusta nei momenti dedicati allo stare insieme: dal brindisi informale all'happy hour più ricercato.

Sui social, la campagna si sviluppa su canali come TikTok e META, con contenuti dinamici, video emozionali e format creativi che usano il linguaggio delle nuove generazioni e raccontano da Nord a Sud i tanti modi di vivere l'aperitivo, ma con un unico elemento in comune, l'inconfondibile sapore dell'Asiago DOP. Content creator UGC (User-Generated Content) sono chiamati a reinterpretare il formaggio Asiago attraverso ricette originali dimostrando la versatilità delle diverse stagionature, dai 20 giorni ad oltre 15 mesi, nei diversi contesti: dal finger food d'autore al classico tagliere, fino alle combinazioni con cocktail innovativi.

L'ecosistema digitale della campagna si sviluppa in una [sezione dedicata del sito del Consorzio](#), dove quel Sì che è parte del mondo "ASlago", invita a scoprire ricette facili e consigli per ogni gusto e occasione. Una vera e propria guida contemporanea al perfetto aperitivo italiano, con l'Asiago DOP come protagonista indiscusso.

Accanto alla dimensione digitale, prosegue anche la presenza sul territorio: il Consorzio sarà sponsor del Lumen Festival a Vicenza, evento dedicato alla musica e alla cultura urbana in programma dal 25 al 29 giugno. In questa occasione, il Consorzio di Tutela porterà ancora una volta la sua visione dell'aperitivo all'italiana in uno spazio che celebra la creatività e la convivialità con momenti che uniscono l'eccellenza dei sapori con l'energia della musica e delle nuove generazioni.

---

#### Consorzio Tutela Formaggio Asiago

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

sede amministrativa: Via Zampieri 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



Dalla città alla rete, dalla tavola ai festival, l'Asiago DOP rinnova il suo ruolo di protagonista nell'evoluzione dell'aperitivo contemporaneo. Naturalmente buono, ricco di proteine nobili, espressione di un patrimonio caseario unico, il formaggio Asiago si conferma il compagno ideale che unisce generazioni e gusti diversi con una nuova convivialità fatta di qualità, leggerezza e creatività.

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

---

**Consorzio Tutela Formaggio Asiago**

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

sede amministrativa: Via Zampieri 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