



Comunicato Stampa

Tutti vogliono l'Asiago DOP

La specialità veneto-trentina protagonista di edizioni limitate e di originali ricette dei creator

Vicenza, 8 ottobre 2026 - Sempre più richiesto, sempre più amato: il formaggio Asiago interpreta le tendenze contemporanee e moltiplica le occasioni di incontro per far conoscere la sua versatilità. Da qui due nuove tappe: le limited edition "Piacenza 1714" Autogrill e "La Regina Polpetta" La Piadineria e, sul web, le ricette create in collaborazione con creator.

L'Asiago DOP Fresco, con la sua consistenza morbida, il gusto delicato e le note distintive di latte e burro, è al centro di nuove proposte ad edizione limitata capaci di esaltare con naturalezza l'incontro con ingredienti diversi.

Il panino "Piacenza 1714" nasce da fonti storiche custodite negli archivi del Collegio Alberoni e delle istituzioni piacentine che testimoniano l'importanza della produzione identitaria. Con questa edizione limitata, parte del progetto Origini Edition dedicato alle produzioni italiane DOP e IGP e nata dalla collaborazione di Autogrill con OrigIn e Fondazione Qualivita, l'Asiago DOP Fresco entra in uno dei principali canali di consumo informale legati al viaggio e si apre ad una platea di turisti e viaggiatori.

Ad appassionati e curiosi viene proposto il formaggio Asiago Fresco a caglio vegetale, la tipologia che utilizza il coagulante estratto dal cardo selvatico, richiamo alle origini della produzione del formaggio nell'Altopiano dei Sette Comuni, prima dell'introduzione del caglio bovino. Il panino "Piacenza 1714", che unisce l'Asiago DOP a Coppa Piacentina DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP è in distribuzione in oltre 400 punti vendita Autogrill, brand di Avolta e leader nella ristorazione per chi viaggia in autostrada.

L'Asiago DOP Fresco è protagonista anche della piadina "La Regina Polpetta", presente nei 570 ristoranti La Piadineria, l'insegna italiana della ristorazione fast casual. L'edizione limitata si inserisce nel percorso di apertura e dialogo che l'insegna ha sviluppato con il mondo dei creator e degli influencer. Un approccio in cui il Consorzio di Tutela si riconosce. Al centro c'è l'Asiago DOP filante con crema di patate arrosto e salsa boscaiola, in due proposte: polpette di carne o di zucca.

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago porta lo spirito informale del formaggio anche sul web, proseguendo la collaborazione con Chef in Camicia, food media company italiana con una community di oltre 5 milioni di persone, e con la content creator Sera Kochisarli, in arte Una sera in cucina: ricette pensate per un piacere autentico, da condividere, dall'intrigante panino con cotoletta, alla fonduta di Asiago, fino alla zuppa di cipolle, vero comfort food di stagione che esalta il gusto dello stare insieme.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: 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