



Comunicato Stampa

L'anima pop di Asiago DOP conquista Formaggio in Villa

Stagionature esclusive incontrano spirits e vini super-premium per celebrare, a Cittadella (Padova), dall'1 al 4 aprile, la produzione d'eccellenza della specialità veneto-trentina.

Vicenza, 30 marzo 2022 – Dall'1 al 4 aprile prossimi, Asiago DOP festeggia la decennale collaborazione con FORMAGGIO IN VILLA, la rassegna dei formaggi italiani, per la prima volta a Cittadella (Padova), zona recentemente inserita nel disciplinare di produzione del formaggio Asiago, con un'edizione speciale dedicata a far conoscere la sua anima pop, ricca di stagionature esclusive che impreziosiscono i piatti in cucina e arricchiscono di sfumature incredibili gli abbinamenti col mondo degli spirits e quello dei vini super-premium.

A Formaggio in Villa, primo evento nazionale dedicato ai formaggi in programma dopo la conclusione dello stato d'emergenza, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago celebra il valore della ritrovata convivialità. E proprio Cittadella, zona di produzione del formaggio Asiago recentemente riconosciuta dal disciplinare di produzione, diventa il palcoscenico ideale dell'anima pop che Asiago DOP esprime all'interno del suo nome, quel Sì che risponde al comune desiderio di stare insieme, di condividere passioni e divertirsi in sicurezza e rispetto dell'ambiente. Per gli amanti delle esperienze "eversive", l'appuntamento imperdibile è con la masterclass **FORMAGGIO ASIAGO DOP E COCKTAIL CON GIN UPPERHAND in programma alle 17 di sabato 2 aprile nei locali della Torre di Malta (Via del Cristo 41- Porta Padova)**. La masterclass festeggia l'incontro di quattro esclusive tipologie di Asiago DOP che vanno dal Fresco con caglio vegetale, testimone dell'antica tradizione casearia, realizzato con cardo o carciofo selvatico e dedicato a chi ha scelto uno stile di vita vegetariano, all'Asiago DOP Fresco Riserva, stagionato oltre 40 giorni per esaltare l'evoluzione sensoriale del profumo di latte, all'Asiago DOP vecchio di 12 mesi di stagionatura e l'Asiago DOP Prodotto della Montagna di 36 mesi, la prima DOP prodotta sopra i 600 metri riconosciuta e tutelata dall'Unione Europea, con cocktail e distillati creati appositamente per quest'incontro col gin Upperhand, dall'intenso aroma di ginepro, accompagnato da note agrumate e un finale nel quale emergono sentori di basilico e aneto. Sarà vero amore tra Asiago DOP e gin?

Domenica 3 aprile, alle 17, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta **FORMAGGIO ASIAGO DOP E VINI TOP!**, sempre nei locali della Torre di Malta (Via del Cristo 41- Porta Padova). Quattro selezionate stagionature di Asiago DOP sposano alcuni tra i migliori vini super-premium italiani. Due Asiago DOP freschi (Fresco Riserva e caglio vegetale) e due diverse maturazioni di Asiago DOP Stagionato (Vecchio e Stravecchio) vengono accompagnate da Annamaria Clementi 2009 – Cà del Bosco, Cervaro della Sala 2017 – Antinori, Sassicaia 2019 – Tenuta San Guido, Ornellaia 2008 – Tenuta dell'Ornellaia. Incontro per veri intenditori, la masterclass invita ad allenare i cinque sensi per affinare, con l'esperienza del pairing, i felici abbinamenti tra le più alte espressioni della qualità food & wine italiana.

Nel corso di FORMAGGIO IN VILLA Asiago DOP verrà proposto anche nell'Asiago Bistrot, la casa gourmet del formaggio Asiago DOP e nei locali pubblici di Cittadella sia con degustazioni al naturale, per scoprire al meglio il suo carattere distintivo, che nei piatti creati dalla fantasia degli chef, per l'occasione riconoscibili sui social dagli hashtag #siasiadogop e #formaggioinvilla.

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



Il programma completo di FORMAGGIO IN VILLA è consultabile all'indirizzo www.formaggioinvilla.it

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: 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 – PEC tutelasiago@legalmail.it