



Comunicato Stampa

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago premia i migliori ristoranti d'Italia

Riconoscimento speciale nella Guida Ristoranti d'Italia 2024 del Gambero Rosso

Roma, 16 ottobre 2023 – Il *Ristorante Pomiroeu* di Seregno (MB), l'*Hosteria Grappolo d'Oro* di Roma e il *Ristorante "La Bul"* di Bari sono i vincitori del premio speciale "RISTORANTI CON LA MIGLIORE DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI" promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago nella Guida Ristoranti d'Italia 2024 del Gambero Rosso.

Lo chef Giancarlo Morelli (*Ristorante Pomiroeu*), l'oste Antonello Magliani (*Hosteria Grappolo d'Oro*) e lo chef Antonio Scalera (*Ristorante "La Bul"*) sono i tre interpreti premiati per il loro impegno nel valorizzare l'importanza del prodotto d'origine. Il riconoscimento, promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago nella Guida Ristoranti D'Italia 2024 del partner Gambero Rosso e giunto alla sua terza edizione, testimonia il profondo legame del formaggio Asiago col mondo della ristorazione e celebra l'importante ruolo degli chef nel ricercare e testimoniare il valore alla base della scelta di alimenti dalla provenienza certa, espressioni di un territorio e di qualità distintiva come l'Asiago DOP.

Passione, profondo rispetto della materia prima, attenzione alle produzioni locali sono i segni distintivi dei tre chef dei ristoranti con la migliore degustazione di formaggi d'Italia. A partire da Giancarlo Morelli, patron del *Ristorante Pomiroeu* di Seregno (MB), punto di riferimento in Brianza, capace di mettere il formaggio al centro della scena e di offrire un'esperienza che permette di conoscerne le diverse sfumature: "ringrazio il Consorzio Tutela Formaggio Asiago per questo premio, ricompensa per un lungo percorso personale e professionale. Il formaggio è sempre stato parte della mia vita e lo considero anche un finale degno di nota, l'apoteosi di un pranzo o una cena. Un protagonista così importante merita uno spazio altrettanto importante. Per questo, nel mio ristorante, è presente un carrello dei formaggi con non meno di 45 tipi diversi: un vero trionfo di gusto e di bontà che esalta la grande tradizione casearia dove l'Asiago DOP non può mancare".

L'oste Antonello Magliani, dell'*Hosteria Grappolo d'Oro* di Roma, è l'emblema di quella passione che porta la ristorazione alla continua ricerca di prodotti unici e trova nell'Asiago DOP un vero campione d'eccellenza e un perfetto "motivatore" di convivialità: "ho un rapporto morboso con i formaggi, li uso in tante lavorazioni classiche della cucina romana, così come in preparazioni più innovative. – afferma - Per tutti ho un grande rispetto dell'identità dell'ingrediente che scelgo in base alla provenienza culturale, al gusto, alla territorialità, al produttore. Io faccio questo lavoro perché ci credo e mi piace che i miei clienti si sentano a casa".

Grande versatilità dell'alimento e capacità di valorizzare il lavoro di ogni chef sono due facce della stessa medaglia, quando si sceglie la denominazione d'origine protetta Asiago DOP. Antonio Scalera, del *Ristorante "La Bul"* di Bari, non ha dubbi: "il formaggio è un ingrediente fondamentale e lo impiego in ogni situazione: in purezza, nelle lavorazioni e nella carta dei formaggi perché, con le sue diverse sfaccettature, permette di esaltare la mia creatività. Ogni ricetta nasce nel rispetto della stagionalità, con una grande attenzione alla materia prima e al territorio e, per me, è importante poter contare su fornitori che condividono la mia stessa cura dei dettagli".

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 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