



## Comunicato Stampa

### **L'autenticità dell'Asiago DOP parla alle Generazioni Y e Z**

*Al via la campagna di comunicazione natalizia del Consorzio Tutela Formaggio Asiago*

Vicenza, 31 ottobre 2023 – Si fa voce della ricerca di cibi di origine certa, volano di una socialità attenta all'ambiente e alla sostenibilità la nuova campagna di comunicazione del Consorzio Tutela Formaggio Asiago che, dal prossimo 5 novembre, parla alle Generazioni Y e Z col claim "Sì Asiago DOP" su Tv, radio nazionali e canali digitali.

Globali, aperti, appassionati, rispettosi della biodiversità e interessati a un'alimentazione che passa da scelte naturali, i giovani delle Generazioni Y (dai 18 ai 24 anni) e Z (dai 25 ai 39 anni) sono i protagonisti della campagna di comunicazione natalizia del Consorzio Tutela Formaggio Asiago e del grande "Sì" ai valori che l'Asiago DOP comunica. Un messaggio nel quale il cibo è occasione di convivialità, momento di condivisione di un'autenticità che esprime la gioia di stare insieme e di vivere esperienze che fanno sentire bene.

L'anima sincera del formaggio Asiago torna on e off line col pluripremiato spot "Sì Asiago DOP", già "miglior spot radio" ai Formaggi & Consumi Awards, assegnato da una giuria composta da buyer di Grande Distribuzione e Distribuzione Organizzata, normal trade e operatori del settore. In questo affresco della vita delle nuove generazioni, divise tra lavoro, sport e tempo di valore trascorso insieme agli amici, il formaggio Asiago, che lega tradizione millenaria alla moderna sensibilità di consumo ed è vera espressione del suo territorio d'origine, unisce in un grande Sì di scelte consapevoli e diventa la colonna sonora di tutti i momenti della giornata: dallo spuntino veloce, alla pratica sportiva, dall'aperitivo, alla cena in famiglia al pranzo gourmet fino alla gita fuori porta.

Con la nuova campagna di comunicazione natalizia, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago testimonia il percorso di naturalità e promuove la grande varietà delle sue stagionature, dall'Asiago DOP Fresco Riserva, all'Asiago DOP con caglio vegetale, fino alle più lunghe maturazioni, 100% naturali e senza conservanti, dell'Asiago DOP Stagionato, capaci di offrire una risposta di qualità.

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 - PEC tutelasiago@legalmail.it