



Comunicato Stampa

L'unicità del formaggio Asiago sorprende a Formaggio in Villa

Dal 5 all'8 aprile, a Cittadella (Padova), incontri, degustazioni e masterclass raccontano l'identità della specialità veneto-trentina

Vicenza, 27 marzo 2024 – Dal 5 all'8 aprile, l'Asiago DOP celebra l'unicità della sua produzione sostenibile, nata da una storia millenaria ed espressione di gusti e sapori differenti, con stagionature di pregio capaci di sorprendenti abbinamenti a Formaggio in Villa, la rassegna dei migliori formaggi italiani, in programma a Cittadella (Padova).

L'Asiago DOP è prodotto con soli tre ingredienti: latte, sale e caglio seguendo un processo artigianale dalla tradizione millenaria, testimone di una modernità sostenibile che poggia su azioni rispettose della biodiversità del proprio territorio d'origine e si esprime con sfaccettature e stagionature che vanno dai 20 giorni agli oltre 15 mesi e infinite possibilità di abbinamento. A Cittadella, territorio dal 2020 inserito nel suo disciplinare di produzione, l'Asiago DOP, main sponsor di Formaggio in Villa, sorprende con la sua unicità e una squadra d'eccezione: sei caseifici, uno stand istituzionale nella piazza principale, cuore della manifestazione e, per la prima volta, la presenza di produttori di formaggio Asiago Prodotto della Montagna, l'esclusiva tipologia prodotta solo nelle zone montane sopra i 600 metri, per un invito alla degustazione negli stand dei soci: Casearia Monti Trentini, Caseificio San Rocco, Latteria Sociale Castelnuovo, Latterie Vicentine, Latteria Villa, Toniolo Casearia, Malga Dosso di Sotto, Malga Verde e Malga Serona.

Con la sua anima antica e lo spirito contemporaneo, l'Asiago DOP offre un'esperienza sensoriale preziosa a tutti coloro che desiderano scoprire il meglio della produzione casearia italiana di qualità. **Sabato 6 aprile alle 17:00**, gli appassionati si incontrano alla **masterclass Formaggio Asiago DOP e Champagne**. Un viaggio nell'eleganza e nella sapidità, con l'appuntamento tra due prodotti iconici per assaporare tutte le sfumature organolettiche di abbinamenti con la dolcezza dell'Asiago DOP Fresco a caglio vegetale, le incredibili sfumature dell'Asiago DOP Fresco Riserva e l'intensità dell'Asiago DOP Mezzano Prodotto della Montagna fino alla persistenza dell'Asiago DOP Stravecchio Prodotto della Montagna nel rendez-vous con quattro diversi champagne: extra Pinot Noir Zero Dosage Binon-Coquard, Brut Grande Réserve Blanc de Blancs Mallot-Gantois, Brut Blanc de Noirs Premier Cru Larnaudie-Hirault e Demi Sec "Rich"- Pol Roger.

Domenica 7 aprile ore 17:00 è tempo di vivere nuove esperienze con abbinamenti di tendenza tra l'Asiago DOP e due campioni italiani: il Vermouth e il Marsala. Tutte da svelare le sinergie tra quattro tipologie di formaggio Asiago (Fresco Riserva, Mezzano, Vecchio e Stravecchio), due Marsala (Fine Ambra Secco e Superiore Garibaldi Dolce entrambi di Angileri) e due Vermouth (Rosso-Opificio Nunquam e Bianco 18/70-Dogliotti 1870) per giocare con sapori e ricordi.

Motore di sviluppo dell'economia locale, il formaggio Asiago, con i suoi 37 soci produttori, 6 stagionatori e circa 1000 aziende di allevamento, sarà anche presente in una selezione di locali di Cittadella con l'ASIAGO PARTY, l'appuntamento in programma il 5 aprile con degustazioni e piatti creativi per festeggiare insieme l'avvio della dodicesima edizione di Formaggio in Villa.

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@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