



## Comunicato Stampa

### Lo spirito eclettico del formaggio Asiago protagonista a Vinality

Dal 12 al 17 aprile, l'*Official Cheese* di OperaWine, Vinality e Vinality and the City esplora nuove tendenze con percorsi dedicati, stagionature esclusive e abbinamenti sorprendenti.

Vicenza, 5 aprile 2024 – Il formaggio Asiago e la sua grande ecletticità, fatta di un'ampia gamma di stagionature, nicchie emergenti e lunghe maturazioni, rafforza la collaborazione col mondo del vino e, per il secondo anno consecutivo, diventa *Official Cheese* di OperaWine, Vinality e Vinality and the City, i tre prestigiosi appuntamenti in programma a Verona dal 12 al 17 aprile.

Dalle proposte esclusive sul palcoscenico di OperaWine, alla scoperta di abbinamenti di tendenza a Vinality and the City, fino alla valorizzazione delle stagionature di nicchia a Vinality, l'Asiago DOP riafferma la sua grande versatilità e celebra la partnership privilegiata col mondo del vino tornando ad essere l'unico formaggio a rappresentare la produzione lattiero-casearia italiana nei tre eventi veronesi. "Il formaggio Asiago – afferma Flavio Innocenzi, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago – è un prodotto unico e distintivo. La sua varietà, frutto di una storia millenaria, lo candida di diritto ad essere l'interlocutore delle migliori proposte vitivinicole e a promuovere in Italia e all'estero efficaci sinergie food e wine esplorando nuovi spazi di collaborazione".

**Venerdì 12 aprile**, in Piazza Dante, nel cuore del centro storico di Verona, spetta all'*Official Cheese* aprire la lunga kermesse con l'inaugurazione di Vinality and the City. **Sabato 13 aprile**, alle Gallerie Mercatali, **l'Asiago DOP incontra i migliori cento produttori italiani selezionati da Wine Spectator a OperaWine**, l'evento première del Salone internazionale, teatro delle più iconiche etichette del vino italiano riconosciute negli USA, primo mercato di riferimento per la specialità veneto-trentina. A OperaWine, l'Asiago DOP farà vivere sorprendenti degustazioni di stagionature molto esclusive abbinare a vini super-premium e gustosi momenti con le speciali Pizza DoppioCrunch® proposte dal pizzachef Renato Bosco. L'anima glamour del formaggio Asiago trova il suo spazio **a Vinality & The City**, il fuori salone dei wine lover e invita alla scoperta di abbinamenti di tendenza nella masterclass **"Asiago DOP drink, botaniche e sapori"**, **in programma il 13 aprile nella Sala Consiliare del Palazzo Scaligero, sede della Provincia di Verona** (Piazza dei Signori – Loggia di Fra Giocondo). Andrea Cason, riconosciuto bartender della mixology, incontra Massimiliano Gnesotto, il "raccoltore" di erbe selvatiche dell'Altopiano di Asiago e, insieme, propongono un viaggio tra essenze, distillati, drink e stagionature "introvabili" dove sarà l'olfatto a trasportare ospiti istituzionali, giornalisti e foodblogger in un percorso ricco di esperienze gustative con le diverse stagionature dell'Asiago DOP.

**Dal 14 al 17 aprile, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago** promuove le produzioni di nicchia **al Vinality Bio** (Padiglione C-Organic Hall), al **Gala Dinner Mixology**, in programma martedì 16 aprile, al **Self Service d'Autore** (Galleria dei Signori – Pad. 11/12), in collaborazione con l'associazione JRE-Italia e racconta la sinergia con prodotti a Denominazione d'Origine facendo apprezzare esperienze di pairing dell'unica specialità casearia che offre un'ampia gamma di stagionature, dai 20 giorni dell'Asiago DOP Fresco, agli oltre 10 anni dell'Asiago DOP Stagionato Stravecchio. **Al Pavilion, area H, col Prosecco DOC, in particolare, martedì 16 aprile alle ore 16, il formaggio Asiago sarà protagonista di una speciale masterclass.**

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: [zarpellon@traguardiweb.it](mailto: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](http://www.formaggioasiago.it) - PEC [tutelasiago@legalmail.it](mailto:tutelasiago@legalmail.it)