Nasce la nuova filiera virtuosa del Consorzio Tutela Formaggio Asiago

progetto-ristorazione-asiago-dop-4d1f6375

Il rilancio del “fuori casa”! Questo l’obiettivo dell’articolato piano che vede insieme il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, JRE - Jeunes Restaurateurs, Confcommercio Vicenza e Gambero Rosso. Se ne è parlato in un recente incontro durante il quale sono state illustrate le linee guida dell'iniziativa ed emersi spunti molto interessanti per il futuro del settore. Quale quindi l'obiettivo principale di questo nuovo percorso? Innanzitutto garantire trasparenza e sicurezza delle materie prime impiegate nella ristorazione e raccontare l’importanza dell’alimentazione naturale creando reti di relazioni basate sul confronto e la reciproca conoscenza tra produttori di Asiago DOP, ristoratori e clienti. L'iniziativa verrà sostenuta anche attraverso l’hashtag #**si**a**si**agodop, dove quel Sì sta ad indicare la volontà del Consorzio di Tutela di esprimere e testimoniare un atteggiamento positivo e proattivo che comprende azioni concrete a fianco del mondo della ristorazione, una presenza costante e un supporto che coinvolgerà oltre 600 ristoranti su tutto il territorio nazionale, con 80 serate a tema e degustazioni e un’intensa attività formativa di più di 300 ore dedicate ad oltre 1200 persone.

Il progetto prevede un piano triennale nel quale sono previste una serie di iniziative che potranno coinvolgere gli chef in momenti di formazione, visite ai luoghi di produzione, attività di promozione ed eventi dedicati ai tanti appassionati dello star bene a tavola. “Questi divulgatori del gusto - dichiara il direttore del **Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Flavio Innocenzi** - sono i primi diffusori della cultura distintiva del nostro prodotto. Contiamo di fare squadra per lanciare un messaggio capace di diventare vero motore di sviluppo economico e veicolo di valorizzazione della qualità che Asiago DOP racchiude ed esprime come promotore di socialità e ben-essere “.

L’importanza di aumentare la resilienza del «sistema ristorazione», sostenere la produzione di qualità certa ed offrire risposte alle mutate esigenze dei consumatori stanno alla base della nuova filiera. “Il nostro Paese possiede una vasta selezione di formaggi di alta qualità e di cui l’Asiago DOP è uno dei principali esponenti”, prosegue **Paolo Cuccia, Presidente di Gambero Rosso**, gruppo editoriale

partner del progetto. “La cucina italiana è fatta di ingredienti eccellenti. Esistono ampi spazi di crescita per il settore caseario di alta qualità che passano necessariamente attraverso l’alleanza con la ristorazione italiana nel mondo che è da sempre apprezzata e in continua crescita.”

Proprio l’evoluzione di una ristorazione sempre più capace di essere protagonista di un nuovo percorso di crescita è parte dei presupposti dell’attività comune che porta al centro dell’azione la capacità di Asiago DOP di esaltare il lavoro, la maestria e l’impegno degli interpreti del fuori casa. "Questa nuova partnership che lega JRE con il Consorzio Tutela Formaggio Asiago – afferma lo **chef Filippo Saporito, Presidente JRE Italia** - rappresenta una importante unione di intenti non soltanto perché si tratta di due realtà fondate sulla volontà di preservare, sviluppare e trasmettere qualità ed eccellenza in ambito culinario, ma anche e soprattutto perché di questa tutela si fanno portavoce a livello nazionale e internazionale. Sono convinto che questo sia l'inizio di un cammino fatto di progettualità e crescita comune, che porterà alla realizzazione di interessanti spunti futuri per il mondo della cucina e della ristorazione".

Valorizzare il territorio ed offrire a ristoratori e cuochi l’opportunità di distinguere il loro valore facendo proprio un rinnovato atteggiamento positivo e resiliente. Da qui la collaborazione con i locali pubblici iscritti alla Confcommercio con i quali il Consorzio Tutela Formaggio Asiago stringe un legame che si svilupperà sul territorio vicentino, prima, e sul Nordest e Trentino, poi. La partnership, in fase di programmazione, si declinerà con interventi diretti sui singoli esercizi e iniziative rivolte al grande pubblico per fare conoscere le eccellenze del territorio.

“I nostri pubblici esercizi – conclude E**rnesto Boschiero, Direttore della Confcommercio di Vicenza** - sono chiamati oggi ad affiancare alla qualità della cucina e del servizio altri due ingredienti fondamentali: il digitale e la formazione, perché le imprese resilienti sono quelle allenate a cogliere il nuovo e a modificare velocemente il proprio modello di business, azioni strategiche che solo un costante aggiornamento professionale può garantire. Non va però dimenticato anche il ruolo essenziale di "ambasciatori" delle eccellenze territoriali che bar e ristoranti interpretano da sempre e in questo si inserisce la preziosa collaborazione attivata con il Consorzio Tutela Formaggio Asiago in questo progetto, che rafforza un connubio fondato su qualità e professionalità".

L’attività dedicata alla ristorazione si svilupperà nei prossimi mesi con iniziative nazionali e territoriali per rafforzare il sostegno del Consorzio Tutela Formaggio Asiago a ristoratori e cuochi pronti a cogliere il nuovo clima di positività e a rispondere all’evoluzione delle tendenze e richieste del cliente.