Asiago Dop il Network dell’eccellenza dal web alla tavola

vis-asiago-frescomezzano-e-54fd1fe9

L’Asiago fresco è un formaggio dal gusto giovane e dal sapore di latte appena munto, si scioglie in bocca liberando una nota dolce e lievemente acidula; mentre l’Asiago stagionato è un formaggio dal gusto saporito e personalità decisa. Va masticato lentamente sino a cogliere l’esplosione delle note aromatiche. Può essere mezzano, vecchio o stravecchio a seconda della stagionatura. L'Asiago "Prodotto della Montagna" è il formaggio tradizionale dell’Altopiano di Asiago. Si caratterizza fortemente per il suo profumo fresco, latteo, lievemente fiorito, dal sapore dolce e gradevole.

Per illustrare in modo efficace ai ristoratori, operatori dell’horeca e dell’informazione, le qualità della Dop veneto-trentina, il Consorzio dell’Asiago, che già sul suo portale www.**asiago**cheese.it, dedica un’ampia sezione all’Asiago in cucina (ricette, conservazione e video di preparazione), ha ideato e lanciato il progetto Asiago Network, che permette ai consumatori in ogni parte del mondo, di incontrare sul web e anche grazie a un’apposita APP, i veri ambasciatori che credono nelle qualità e caratteristiche dell'Asiago DOP.

Ristoratori, operatori horeca e comunicatori, si possono iscrivere on line, affinchè la loro attività compaia sul sito istituzionale del formaggio Asiago DOP, con una scheda dedicata, pubblicizzata sui social media del Consorzio, ad un pubblico di più di 100.000 persone. Gli iscritti delle varie categorie sono foodblogger che abbiano un blog con all'interno almeno una ricetta con l'Asiago DOP; negozianti che vendono l'Asiago DOP e ristoratori che propongono in menù almeno un piatto con il formaggio Asiago. Numerosissimi in Italia i locali che hanno già aderito a questa inusuale proposta diventando ufficialmente ambasciatori del Formaggio Asiago DOP.

Numerose le attività e iniziative rivolte al mondo Horeca e quindi al pubblico dal Consorzio, come “i laboratori del gusto”, promossi assieme all’Università del Gusto. Il ciclo di appuntamenti offre agli operatori del settore alimentare e della somministrazione (ristoranti, enoteche, bar, gastronomie, alimentari) come agli appassionati, percorsi dedicati ad accrescere la propria competenza

professionale e a imparare a riconoscere e utilizzare la specialità casearia veneto-trentina in cucina. La seconda edizione, ha proposto appuntamenti irrinunciabili con alcuni dei più noti e apprezzati chef della cucina italiana e vicentina, in particolare: Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet, Asiago), Giuliano Baldessari (Aqua Crua, Barbarano Vicentino) e Renato Rizzardi (La Locanda di Piero, Montecchio Precalcino).

A breve il Consorzio lancerà una nuova serie di iniziative per valorizzare e diffondere la conoscenza e l'uso di Asiago DOP Stagionato. A selezionate gastronomie e ristoranti verrà proposto l'inserimento di questa specialità veneto-trentina nel punto vendita e nei menu supportando l'iniziativa con un apposito programma di informazione e divulgazione delle specificità del prodotto e i suoi utilizzi. Info: www.asiagocheese.it.