

A “FORMAGGIO IN VILLA” GLI ABBINAMENTI IMPOSSIBILI DELL’ASIAGO DOP

20 Aprile 2018



SANTA MARIA DI SALA – Dal 28 aprile al 1° maggio, Formaggio in Villa, la rassegna dei migliori formaggi italiani in programma nella settecentesca Villa Farsetti, a Santa Maria di Sala (Venezia), esalta la versatilità della specialità veneto-trentina, main partner dell’evento, e celebra la sfida “impossibile” tra formaggio Asiago Dop, cocktail, birra e pesce.

Non c’è limite alla duttilità di Asiago Dop che a, Formaggio in Villa, invita tutti i cheese lover a sperimentare i diversi abbinamenti della specialità veneto-trentina convino, cocktail, birre fino ad arrivare al pesce. Compagno ideale dell’aperitivo, spezzafame di qualità per una pausa naturale e grande interprete della cucina italiana, Asiago Dop svela, a Formaggio in

Villa, le sue infinite note di sapori e profumi.

Ogni fetta di Asiago DOP risponde infatti agli alti standard previsti dal Consorzio di tutela e, allo stesso tempo, è diversa dalle altre perché espressione di fattori unici, come la tradizione e cultura del produttore, tutti da scoprire negli stand dei nove soci presenti: Brazzale, Casearia Monti Trentini, Caseificio S. Rocco, Lattebusche, Latteria Castelnovo, Latteria di Trissino, Latteria Villa, Latterie Vicentine e Toniolo Casearia. Due terzi di whisky, un terzo di acqua: gli scozzesi pasteggiano così.

Anche nel nostro Paese, l'abbinamento cibo e bevanda trova un numero crescente di estimatori, alla ricerca di un'esperienza diversa, dal risultato inaspettato. E proprio per questo, sabato 28 aprile, alle ore 15,00, il formaggio Asiago Dop incontra i Cocktail in un laboratorio per conoscere da vicino il mondo del formaggio Asiago Dop, i luoghi, le tecniche di produzione e le stagionature. Qui, condotti da Roberto Pellegrini, barman di fama nazionale e con la collaborazione di Poli Distillerie 1898, la mixologia si confronta con la cucina in un viaggio sensoriale originale per scoprire come abbinare Asiago Dop con il giusto cocktail.

A Formaggio in Villa è possibile anche esplorare l'abbinamento tra Asiago Dop e una selezione di birre d'alta qualità. Un connubio di grande interesse dove la birra, con l'effervescenza data dall'anidride carbonica, l'amaro e il tostato del luppolo è ideale per la degustazione della specialità veneto-trentina. Questo e molto altro verrà illustrato lunedì 30 aprile, alle ore 17,30, nella masterclass E tu di che Asiago sei? occasione per conoscere da vicino i segreti del mondo Asiago Dop e sperimentare le stagionature in abbinamento a birre artigianali del Birrificio Ofelia, unico birrificio veneto ad aver ricevuto il massimo riconoscimento nella guida Birre d'Italia 2019 di Slow Food.

Per chi ama scoprire gusti nuovi, nel parco della Villa, dalle 10,00 alle 24,00, il Bistrot Asiago Dop delizierà con tante proposte della tradizione e insoliti incontri formaggio-pesce come il Cheeseburger di tonno e Asiago Dop Fresco o i Cappellacci ripieni di baccalà mantecato su fonduta di Asiago Dop oppure lo spiedino di gambero su crema di Asiago Dop.

Dalle 19 in poi, la notte si accende con Formaggio in Villa Night Musica live e dj set per una serata dove formaggio Asiago Dop e buona musica si abbracciano e testimoniano come la specialità veneto-trentina sia il partner ideale per ogni occasione conviviale.