

L'Asiago Dop a Vinitaly 2026 crea un ponte gastronomico tra food e wine

8 Aprile 2026



VICENZA - Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago promuove a Vinitaly 2026 il confronto tra territori, culture culinarie e linguaggi gastronomici contemporanei. Dal Veneto e Friuli-Venezia Giulia del Prosecco Doc alla Sicilia dei vini della Doc Sicilia, dallo street food d'autore allo show cooking con i prodotti locali, l'Asiago Dop crea un ponte gastronomico tra food e wine, esplorando nuovi spazi di collaborazione.

A Vinitaly, dal 12 al 15 aprile, il formaggio Asiago racconterà la sua versatilità attraverso degustazioni, masterclass e show cooking. Nel corso di tutta la manifestazione sarà presente nei convegni e degustazioni del Consorzio Tutela Prosecco Doc, al Padiglione 4 Stand B4 e nella Lounge AIS (Associazione Italiana Sommelier) Nazionale, punto di riferimento per i professionisti del settore.

Tra gli appuntamenti più attesi, il 13 aprile alle ore 11,45, col Consorzio di tutela vini Doc Sicilia, al Padiglione 2 Stand G76, la masterclass "Sicilia Doc & Asiago Dop: Dialogo tra Territori e Culture del Gusto", dedicata agli abbinamenti tra diverse stagionature di Asiago

Dop e una selezione di vini siciliani condotta da **Andrea Amadei**, volto della trasmissione televisiva “È sempre mezzogiorno!” e conduttore di Decanter.

Il percorso sensoriale evidenzia l’ampiezza espressiva del formaggio veneto-trentino: la dolcezza del Fresco 20 giorni e del Riserva 40 giorni, con gli inconfondibili sentori di latte fresco, yogurt e burro, incontra la solarità del Grillo e del Lucido. Si prosegue in un crescendo di aromi con il Mezzano 6 mesi in abbinamento al Nerello Mascalese, fino all’intensità del Vecchio 12 mesi, perfetto nel matrimonio col Nero d’Avola, Un viaggio che racconta la capacità dell’Asiago Dop di valorizzare l’incontro tra identità regionali differenti.

Accanto agli spazi dedicati all’analisi sensoriale e alla cultura del vino, dal 13 al 15 aprile, nell’area esterna del Padiglione D, col progetto “Street Food d’Autore” in collaborazione con il partner JRE-Italia, selezionate stagionature di Asiago Dop saranno interpreti di esclusive ricette rappresentate in chiave contemporanea. Dalla pasta gourmet alle preparazioni da forno, fino alle proposte più informali, il formaggio Asiago dimostra la propria versatilità gastronomica e la capacità di interagire con ingredienti e tecniche differenti.

A completare il percorso, lo show cooking del 12 aprile, presso l’area esterna dello spazio istituzionale Masaf Palaexpo (ore 12,00-14,00), realizzato dall’Istituto Ipsar “Luigi Carnacina” di Bardolino, con un risotto al Bardolino e radicchio rosso di Verona e Asiago Dop, sottolinea il legame con i prodotti locali e l’impegno nella trasmissione della cultura gastronomica.

A Vinitaly 2026, l’Asiago Dop conferma il proprio ruolo di ambasciatore del gusto italiano, capace di connettere territori, parlare con il mondo del vino e interpretare, con dinamismo e contemporaneità, l’evoluzione della cultura gastronomica.