**Comunicato Stampa**

**Nuovo piano promozionale in Germania del Consorzio Tutela Formaggio Asiago**

*Fiera internazionale di Colonia, incontri con buyer e attività in selezionate insegne della GDO nel nome della sostenibilità.*

Vicenza, 27 settembre 2023 – Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago testimonia il suo percorso di crescita sostenibile con un nuovo piano promozionale in Germania che si avvia con la partecipazione alla fiera internazionale Anuga, l’appuntamento biennale col mondo del food in programma dal 7 all’11 ottobre a Colonia, prosegue con eventi dedicati agli operatori e si conclude con azioni dirette ai consumatori nei punti vendita di selezionate insegne della Distribuzione Organizzata tedesca.

«La Germania, primo sbocco commerciale europeo per l’Asiago DOP, è un mercato che da sempre apprezza il nostro prodotto riconoscendogli grande qualità, sapore distintivo e totale sicurezza. - afferma il direttore del Consorzio di Tutela, Flavio Innocenzi – Oggi ci impegniamo a far conoscere l’origine di tanta bontà, le caratteristiche uniche della filiera di produzione, testimone del legame col territorio e tutrice della biodiversità mostrando le nostre scelte di crescita sostenibile a partire da Anuga, vetrina internazionale del food, la cui edizione 2023 è dedicata proprio a questo tema”.

Dopo l’avvio, lo scorso 4 settembre, delle attività rivolte al mercato tedesco con una ventina tra i più importanti operatori professionali e giornalisti gastronomici in visita nell’Altopiano di Asiago per conoscere direttamente lo stretto rapporto tra allevamento e lavorazione artigianale della produzione dell’Asiago DOP, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago porta ad Anuga il suo progetto di crescita sostenibile basata sul miglioramento continuo che passa dal recupero degli elementi originari della Denominazione.

A Colonia, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago rappresenterà la grande tradizione casearia italiana insieme ai Consorzi di Tutela di Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella Bufala Campana e Taleggio al padiglione 10.1, stand F061 - G060. Nell’occasione, verrà raccontata la peculiarità dell’Asiago DOP, quell’essere testimone ed interprete dei luoghi d’origine, con tante declinazioni della sua eccellenza: dalle ricette proposte allo stand dallo chef Domenico Gentile (8 ottobre ore 12), allo storytelling con degustazione in purezza della giornalista Laura Melara-Dürbeck, responsabile per l’Accademia Italiana della cucina a Francoforte (9 ottobre ore 11.30), fino al wine pairing con la sommelier, membro della Sommelier Union Germany, Claudia Stern (10 ottobre ore 14.30). Domenica 8 ottobre, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago incontrerà operatori e buyer all’evento AFTER SHOW, organizzato dall’associazione “I love Italian Food” in collaborazione con l’Associazione Cuochi Italiani in Germania, dove lo chef Davide Civitiello preparerà una pizza con l’Asiago DOP.

Il progetto promozionale prosegue fino alla fine dell’anno nei punti vendita di selezionate catene della GDO tedesca con eventi, degustazioni e materiale divulgativo rivolti ai tanti appassionati dell’Asiago DOP, in particolare nella versione Fresco, apprezzata per la versatilità e la capacità di offrire felici abbinamanti con molti piatti della cucina tedesca.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073  M 3394187543 mail: zarpellon@traguardiweb.it