



Anno 11 | n. 24 | 20 Giugno 2013 | redazione@teatronaturale.it

TEATRO NATURALE

LETTURE ~ VISIONI ~ APPROFONDIMENTI

international


[Prima Pagina](#) | [Tracce](#) | [Album](#) | [Strettamente tecnico](#) | [Editoriali](#) | [La voce dei lettori](#) | [Contatti](#) | [Area Utenti](#)
[Italia](#) | [Mondo](#) | [Società](#) | [Cultura](#) | [Libri](#) | [Economia](#) | [Ambiente](#) | [Salute](#) | [Formazione](#) | [Turismo](#) | [Gastronomia](#) | [Documenti](#) | [Speciali](#)

pubblicato in [Tracce > Gastronomia](#)
il 20 Giugno 2013 TN n. 25 Anno 11



VinoClic

pubblicità online wine & food dal 2006

Cerca

Cerca

Asiago DOP e “Sorsi d’Autore”: un matrimonio all’insegna del bello e del buono

di C. S.

E' un matrimonio d'interesse all'insegna del bello e del buono che il territorio esprime quello che lega Asiago DOP a “Sorsi d’Autore”, la kermesse giunta alla sua quattordicesima edizione che si svolge dal 27 giugno al 20 luglio 2013 nelle più famose [ville venete](#) per celebrare cultura, tradizioni e luoghi da cui nascono le eccellenze agroalimentari ed enologiche del territorio veneto.

Il connubio tra Consorzio Tutela Formaggio Asiago e Sorsi D’Autore unisce la bellezza delle [ville venete](#) al piacere di stare in compagnia, partecipando, nelle notti d'estate, ad incontri con importanti ospiti del mondo dello spettacolo, della cultura e del giornalismo nazionale assaporando e gustando preziosi doni del fare tramandati di padre in figlio, come l'Asiago DOP, prodotto nei territori di Vicenza, Padova, Treviso e Trento secondo uno scrupoloso disciplinare che garantisce ogni fase: dalla produzione alla commercializzazione.

Ogni sera, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago proporrà un diverso abbinamento d'elezione, in linea con i temi e la personalità dell'ospite. I partecipanti avranno così modo di scoprire le diverse tipologie dell'Asiago DOP: partendo dall'Asiago fresco, formaggio giovane, dal sapore di latte appena munto e di consistenza morbida, dalla breve stagionatura e grande versatilità per arrivare all'Asiago Stagionato che offre emozioni intense, un gusto saporito con una personalità che diventa via via più intensa a seconda della stagionatura passando da mezzano (4-6 mesi), vecchio (oltre i 10 mesi) o stravecchio (oltre i 15 mesi).

Il ricco programma della manifestazione promossa dalla Regione del Veneto, [Istituto Regionale Ville Venete](#), Associazione [Ville Venete](#) e Fondazione Aida si inaugura con Paolo Mieli, il 27 giugno a Villa Mosconi Bertani (VR), per proseguire il 29 giugno a Villa Caffo Novarrini (VI) con Giuseppe Battiston, uno tra gli attori maggiormente affermati a livello nazionale. Seguono gli appuntamenti con Serena Dandini l'8 luglio a Villa Venier Contarini (VE), e quello del 20 luglio a Villa Badoer di Fratta Polesine (RO) con l'archeologo e scrittore Valerio Massimo Manfredi. Gli incontri iniziano alle ore 21.00 e sono ad ingresso libero.

di C. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pubblicato in [Tracce > Gastronomia](#)
il 20 Giugno 2013 TN n. 25 Anno 11



Partners



Olio Garda DOP
quello vero,
è Garantito



Assaggiatori

TEATRO NATURALE



Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.