

# VIACIALDINI

## Pinot Grigio, Asiago DOP a Malta

**Pinot Grigio DOC delle Venezie e il formaggio Asiago DOP saranno protagonisti a Malta con i “Racconti nel Bicchiere” è il progetto realizzato da Club Malta AIS in collaborazione con l’Istituto Italiano di Cultura e con l’Ambasciata d’Italia a Malta.**

*Redazione*



Il Pinot grigio DOC delle Venezie e il formaggio Asiago DOP protagonisti a Malta. Continua l’attività di promozione all’estero della giovane denominazione del Nord-Est che, insieme al formaggio Asiago DOP, si presenta a un pubblico qualificato di buyer, operatori e sommelier professionisti nell’ambito della serie di eventi “Racconti nel Bicchiere” dedicati all’enogastronomia Made in Italy.

Pinot grigio DOC delle Venezie e il formaggio Asiago DOP saranno protagonisti a Malta, giovedì 19 luglio presso l’Istituto Italiano di Cultura di Valletta, di una grande degustazione organizzata in occasione di “Racconti nel Bicchiere”, una raccolta di eventi - avviata a gennaio 2018, a cui hanno preso parte importanti aree di produzione vinicola e agroalimentare del Belpaese, come Sicilia e Toscana - che racconta il territorio italiano attraverso un affascinante percorso immaginario nelle varie regioni, il cui filo conduttore è il vino in abbinamento al cibo.

“Racconti nel Bicchiere” è il progetto realizzato da Club Malta AIS in collaborazione con l’Istituto Italiano di Cultura e con l’Ambasciata d’Italia a Malta che, da un paio d’anni e al fianco della delegazione AIS maltese, è portavoce delle eccellenze enogastronomiche Made in Italy sotto l’egida del marchio promozionale nazionale “The Extraordinary Italian Taste”.

“A Triveneto PDO travel with Pinot grigio delle Venezie & Asiago” accompagnerà quindi il pubblico internazionale di buyer, operatori e sommelier professionisti - sia locale sia proveniente da Europa, USA e Canada - in un viaggio sensoriale e degustativo unico attraverso il Nord-Est italiano, proponendo due dei suoi prodotti di punta: il Pinot grigio e l’Asiago.

“Proseguiamo nel lavoro di promozione internazionale della nuova DOC del Pinot grigio delle Venezie - ha dichiarato Albino Armani, Presidente del Consorzio DOC delle Venezie - andando oltre i grandi mercati del nostro vino. Approdiamo a Malta con questa iniziativa diretta a un mercato piccolo ma, in questi ultimi anni, molto attivo e vivace dove riteniamo ci siano le condizioni e la giusta attenzione del consumatore per una proposta che vede abbinati un vino e un formaggio simboli del Made in Italy nel mondo”.

“La collaborazione con il Consorzio DOC delle Venezie - afferma il Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Fiorenzo Rigoni - conferma e rafforza il nostro percorso di sinergia con il territorio e vede, nella valorizzazione delle caratteristiche uniche del prodotto, un’occasione per ribadire la vocazione internazionale della nostra

specialità, sempre più apprezzata all'estero".

La DOC delle Venezie è una denominazione di tutela "inter-regionale" che comprende i territori vitati di Provincia Autonoma di Trento, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Regione Veneto e nasce dalla volontà di tutelarne e valorizzarne l'intera produzione del Pinot grigio. La DOC opera sulla più grande area vitata a questo vitigno nel mondo, dove viene attualmente prodotto l'85% del Pinot grigio italiano.

Asiago DOP è la denominazione di origine protetta che nasce dalla combinazione di storia, tradizione e fattori locali non replicabili legati ai soli territori veneto-trentini delle province di Vicenza, Trento e parte delle province di Padova e Treviso. Qui, da millenni, la natura incontra le tecniche di trasformazione dell'antica arte casearia locale dando vita ad un formaggio dalle caratteristiche organolettiche inimitabili oggi conosciuto col nome di Asiago DOP Fresco (prodotto con latte intero e fatto maturare per almeno 20 giorni) e Asiago DOP Stagionato (prodotto con latte parzialmente scremato e lasciato maturare per un periodo va dai 3 agli oltre 15 mesi).

( <http://dellevenezie.it/> - <https://www.asiagocheese.it/> )

Redazione  
(09/07/2018)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: [www.viacialdini.it](http://www.viacialdini.it)