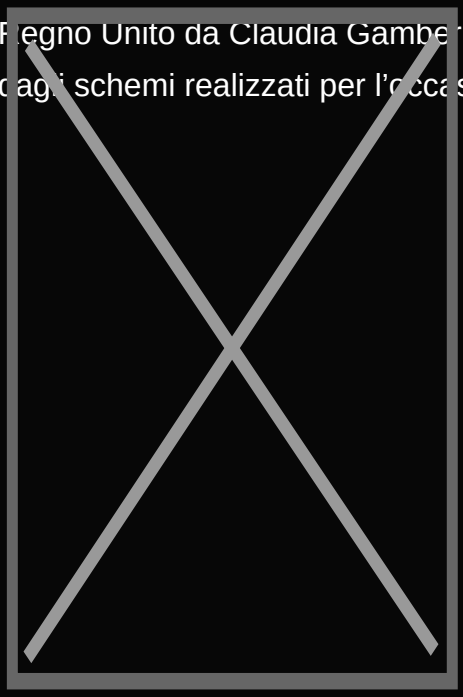
Accostamenti inusuali, gin ed Asiago DOP

asiago-dop-e-distillati-a8111da6

In tempi di pairing coraggiosi, nessuna sorpresa se il gin trova una propria collocazione accanto al formaggio Asiago DOP, portabandiera della nostra cultura gastronomica.

A Cittadella (Padova), nel corso della decima edizione di “Formaggio in Villa”, la manifestazione dedicata ai migliori prodotti caseari italiani, una selezione di pregiate ed esclusive stagionature di Asiago DOP ha incontrato il gin Upperhand – il distillato toscano dall'anima irlandese prodotto nel Regno Unito da Claudia Gamberucci, erede della casata dei Lafferty's – in una serie di cocktail fuori dagli schemi realizzati per l’occasione dal bartender **Livio Carrubba**.



In particolare, se Upperhand è stato servito sotto forma di un twist sul più classico gin tonic (con una tonica al cetriolo) per esaltare il confronto con un Asiago DOP Fresco con caglio vegetale di 20 giorni di stagionatura, realizzato con cardo o carciofo selvatico e **dedicato a chi ha scelto uno stile di vita vegetariano**, Asiago DOP Fresco Riserva, stagionato oltre 40 giorni

per evidenziare l’evoluzione sensoriale del profumo di latte è stato al centro dell'abbinamento con un intrigante Sir Martinotti (Lafferty Gin, Mastica, Maraschino e Prosecco DOCG Brut).

In un **crescendo di sensazioni organolettiche**, Asiago DOP Mezzano stagionato 6 mesi si è confrontato con l'Apricot cooler, un drink con Och Aye The Coo Whisky, marmellata d'albicocca, angostura all'arancia ed essenza di zenzero, mentre – proseguendo sull’esperienza di formaggi sempre più stagionati – nel cocktail **The Irish Anhoneymous** il gin Upperhand unito a succo d'ananas, miele di castagno e vermouth è stato abbinato all'Asiago DOP Vecchio (dai 10 ai 15 mesi), un campione di gusto e sapidità. Infine, a coronamento del pairing, l'Honey Milk il gin Lafferty con sciroppo di miele, moscatel e latte ha fatto da contraltare ad un maestoso Asiago DOP Stravecchio dell’estate 2018 Presidio Slow Food in un’esplosione di profumi e sapori.

“Quest’incontro tra una selezione di pregiate stagionature di Asiago DOP e distillati – dichiara il direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, **Flavio Innocenzi** - *testimonia l’anima più vera di Asiago DOP, quel Sì che esprime all’interno del suo nome e risponde al comune desiderio di stare insieme, di condividere il valore della ritrovata convivialità, delle passioni che ci uniscono e ci fanno stare bene”.*