Cocktails e formaggio: l’inedita proposta del Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP

scritto da Cinzia Dal Brolo | 11/04/2022

Organizzata nell’ambito di “Formaggi in Villa 2022”, la Masterclass ha riunito neofiti, amanti delle bevande alcoliche e palati sopraffini

Un tuffo nel passato, strizzando l’occhio al futuro. Da tempo il **Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP** ci ha abituati a eventi finalizzati alla maggior conoscenza del prodotto e del territorio. Birre artigianali, vini di qualità, street food animano le degustazioni, gli incontri e le sinergie, essenziali per un “nuovo patto con il consumatore” che travalichi il mero acquisto.

Organizzata nell’ambito di **“Formaggi in Villa 2022”**, la rassegna nazionale dei migliori formaggi italiani, svoltasi a Cittadella (PD) – delizioso borgo medievale – la Masterclass “**Cocktails e formaggio”** ha riunito neofiti, amanti delle bevande alcoliche e palati sopraffini (assaggiatori). Grande curiosità e interesse per un evento (azzardato, eretico?) trasformatosi in un viaggio sensoriale unico, dove gli aromi, il grado alcolico, le texture bilanciavano i sapori dell’Asiago (declinato nelle varie tipologie).

Cocktails e formaggio: un evento nell'evento

Il primo abbinamento rivela il perfetto equilibrio tra l'Asiago DOP fresco **con caglio vegetale** (a latte intero, molto cremoso, parte acida, odore di latte appena munto, stagionatura dai 20 ai 30 giorni) e il **Gin Tonico** (un drink fresco, morbido, poco alcolico). Il gin utilizzato è un "***Upperhand***" (letteralmente prendere il sopravvento) prodotto da Lafferty & Sons in Irlanda, ma con un cuore tutto italiano: ginepro toscano, limone, basilico genovese, e aneto.

> «Da ottobre 2020 – spiega **Luca Cracco,** responsabile marketing del Consorzio Asiago DOP, nel disciplinare di produzione è permesso fare un Asiago non solo con caglio bovino, ma anche con caglio vegetale, che comunque mantiene le stesse caratteristiche di quello a caglio bovino. Per fare una modifica di questo tipo era necessario che ci fosse qualcosa di storico che lo dimostrasse; e infatti in passato l'Asiago era fatto con il cardo (fiore selvatico)».

"Sir Martinotti" (il secondo drink) mantiene la base di gin (london dry, secco e pulito) che lascia la bocca fresca, aggiunge il **Prosecco Brut Docg** e la mastica (liquore con nota erbacea prodotto a Kyos), valorizzando il sapore unico del Formaggio Asiago Dop Riserva (intensi accenti aromatici).

Favorito dal perfetto equilibrio di un formaggio Asiago DOP Mezzano (6 mesi di stagionatura, latte parzialmente scremato, giusto bilanciamento tra la parte dolce acida e salata), l'**Apricot Cooler** che utilizza miele, limone, vino (Moscatel di Jerez) e latte, marmellata di albicocca, angostura all'arancia, essenza di zenzero, risulta troppo dolce. Ovviamente il gusto va educato:

> «I nostri prodotti sono stati studiati per il food, – dichiara Claudia Lafferty – lavoriamo con la ristorazione. Già all'estero (Usa in primis) la gente mangia con i coktails (whisky, gin), noi cerchiamo di rompere con la tradizione, offrendo una valida alternativa».

Procedendo con gli abbinamenti, il connubio tra il formaggio Asiago DOP Vecchio (stagionatura dai 10 ai 15 mesi, gusto deciso e saporito) e **The Irish Anhoneymous** (upperhand gin, succo d'ananas, miele di castagno, vermouth) è delizioso, oltrechè bilanciato. Il quinto drink, invece, suscita perplessità: **"Honey Milk"** (Lafferty Gin, sciroppo di miele, Moscatel, latte) azzarda, ma non convince. Viceversa, il formaggio Asiago DOP Stravecchio (quasi 48 mesi di stagionatura, coplessità di aromi e sapori) raccoglie grandi consensi.

La storia della famiglia Lafferty inizia nel 1859 con il trasferimento in Scozia (dall'Irlanda); quasi cento anni dopo, Claudia (discendente dei Lafferty) e Bert (suo marito, italiano) fondano l'azienda (produttori, importatori, distributori), realizzando un sogno (creare una gamma di prodotti "unica e indimenticabile).

Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP – Vicenza (**www.asiagocheese.it**)