**Comunicato Stampa**

**Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago premia i migliori ristoranti d’Italia**

*Riconoscimento speciale nella Guida Ristoranti d’Italia 2024 del Gambero Rosso*

Roma, 16 ottobre 2023 – Il *Ristorante Pomiroeu* di Seregno (MB), l*’Hosteria Grappolo d’Oro* di Roma e il *Ristorante “La Bul”* di Bari sono i vincitori del premio speciale “RISTORANTI CON LA MIGLIORE DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI” promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago nella Guida Ristoranti d’Italia 2024 del Gambero Rosso.

Lo chef Giancarlo Morelli (*Ristorante Pomiroeu*), l’oste Antonello Magliani *(Hosteria Grappolo d’Oro)* e lo chef Antonio Scalera (*Ristorante “La Bul”)* sono i tre interpreti premiati per il loro impegno nel valorizzare l’importanza del prodotto d’origine. Il riconoscimento, promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago nella Guida Ristoranti D’Italia 2024 del partner Gambero Rosso e giunto alla sua terza edizione, testimonia il profondo legame del formaggio Asiago col mondo della ristorazione e celebra l’importante ruolo degli chef nel ricercare e testimoniare il valore alla base della scelta di alimenti dalla provenienza certa, espressioni di un territorio e di qualità distintiva come l’Asiago DOP.

Passione, profondo rispetto della materia prima, attenzione alle produzioni locali sono i segni distintivi dei tre chef dei ristoranti con la migliore degustazione di formaggi d’Italia. A partire da Giancarlo Morelli, patron del *Ristorante Pomiroeu* di Seregno (MB), punto di rifermento in Brianza, capace di mettere il formaggio al centro della scena e di offrire un’esperienza che permette di conoscerne le diverse sfumature: “ringrazio il Consorzio Tutela Formaggio Asiago per questo premio, ricompensa per un lungo percorso personale e professionale. Il formaggio è sempre stato parte della mia vita e lo considero anche un finale degno di nota, l’apoteosi di un pranzo o una cena. Un protagonista così importante merita uno spazio altrettanto importante. Per questo, nel mio ristorante, è presente un carrello dei formaggi con non meno di 45 tipi diversi: un vero trionfo di gusto e di bontà che esalta la grande tradizione casearia dove l’Asiago DOP non può mancare”.

L’oste Antonello Magliani, dell’*Hosteria Grappolo d’Oro* di Roma, è l’emblema di quella passione che porta la ristorazione alla continua ricerca di prodotti unici e trova nell’Asiago DOP un vero campione d’eccellenza e un perfetto “motivatore” di convivialità: “ ho un rapporto morboso con i formaggi, li uso in tante lavorazioni classiche della cucina romana, così come in preparazioni più innovative. – afferma - Per tutti ho un grande rispetto dell’identità dell’ingrediente che scelgo in base alla provenienza culturale, al gusto, alla territorialità, al produttore. Io faccio questo lavoro perché ci credo e mi piace che i miei clienti si sentano a casa”.

Grande versatilità dell’alimento e capacità di valorizzare il lavoro di ogni chef sono due facce della stessa medaglia, quando si sceglie la denominazione d’origine protetta Asiago DOP. Antonio Scalera, del Ristorante “La Bul” di Bari, non ha dubbi: “il formaggio è un ingrediente fondamentale e lo impiego in ogni situazione: in purezza, nelle lavorazioni e nella carta dei formaggi perché, con le sue diverse sfaccettature, permette di esaltare la mia creatività. Ogni ricetta nasce nel rispetto della stagionalità, con una grande attenzione alla materia prima e al territorio e, per me, è importante poter contare su fornitori che condividono la mia stessa cura dei dettagli”.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073  M 3394187543 mail: [zarpellon@traguardiweb.it](mailto:zarpellon@traguardiweb.it)