

Padova, 2 ottobre 2025

PROSECCO E ASIAGO: LA CULTURA GASTRONOMICA DEL TERRITORIO SOTTO LALENTE DELLA SCIENZA

**Analisi sensoriali e test sui consumatori: team di ricerca dell'Università di Padova
scova gli abbinamenti perfetti tra tipologie di Prosecco e stagionature di Asiago**

Un calice di Prosecco e un assaggio di Asiago non sono semplicemente espressioni della buona tavola italiana, ma rappresentano l'anima gastronomica di un territorio ricco di storia e tradizione: il Triveneto.

Un team di ricercatori dei dipartimenti di Agronomia Animali Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE) e di Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF) dell'Università di Padova, ha analizzato per la prima volta l'abbinamento tra questi due prodotti tipici con l'obiettivo di capire come interagiscono a livello gustativo e quali combinazioni siano le più apprezzate dai consumatori. **Lo studio *Pairing Prosecco wine and Asiago cheese: Insights from a panel assessment and consumer test*, pubblicato sulla rivista internazionale «Italian Journal of Food Science», mostra come i consumatori preferiscano abbinamenti basati su sinergia o contrasto sensoriale, in particolare quelli che coinvolgono Prosecco spumante con Asiago fresco o stagionato, evidenziando il ruolo chiave di specifici attributi sensoriali nel determinare il successo dell'abbinamento.**



Giovanna Lomolino

«Lo studio si è concentrato su tre tipi di Prosecco (fermo, frizzante e spumante) e tre livelli di stagionatura dell'Asiago (fresco, mezzano e stagionato), che sono stati inizialmente valutati separatamente tramite Analisi Descrittiva, **spiega la prof.ssa Giovanna Lomolino del dipartimento DAFNAE e prima autrice dello studio.** I nove abbinamenti risultanti sono stati successivamente testati da un panel di esperti e da un campione di studenti universitari del Triveneto, scelti per rappresentare le preferenze dei consumatori locali. I risultati sono stati interessanti e rivelatori. A guidare le scelte del pubblico, infatti, non è una regola fissa, ma due logiche distinte: la sinergia tra sapori, che predilige abbinamenti armoniosi e coerenti (come dolce con dolce), ed il contrasto, che invece punta sull'equilibrio tra elementi opposti, come l'acidità del vino e la grassezza del formaggio.»

Le combinazioni più riuscite, secondo lo studio, coinvolgono il Prosecco spumante, il più effervescente e vivace, abbinato all'Asiago fresco o, all'opposto, a quello stagionato.

«Nel primo caso, l'acidità del vino valorizza la dolcezza del formaggio, mentre nel secondo l'effervescenza esalta la complessità aromatica e la consistenza dell'Asiago più maturo, **dice**

il Dott. Alberto De Iseppi, del dipartimento DAFNAE e *corresponding author* dello studio. Ma al di là del gusto, il nostro studio getta nuova luce su un tema in passato trascurato negli studi di analisi sensoriale: l'abbinamento tra prodotti locali come leva culturale, turistica ed economica. In un contesto come quello del Triveneto, che ogni anno accoglie oltre 30 milioni di visitatori, trovare sinergie tra le varie produzioni di eccellenza può contribuire in modo significativo alla promozione del territorio e a uno sviluppo sostenibile fondato sull'identità locale. La ricerca evidenzia come anche la scienza possa giocare un ruolo centrale nel recuperare e rilanciare queste tradizioni, rendendole più comprensibili, apprezzabili e accessibili a un pubblico sempre più curioso e attento.»



Alberto De Iseppi

Prosecco e Asiago sono molto più che due etichette DOP: sono simboli di una storia agricola, sociale e culturale che trova nel cibo un potente strumento di narrazione.

Lo studio ha gettato basi solide per future indagini. In particolare, l'approccio proposto potrebbe dare la possibilità di utilizzare le analisi sensoriali non solo per descrivere i prodotti, ma anche per prevedere le preferenze del mercato, con benefici concreti per produttori, ristoratori e operatori del settore turistico. In definitiva, questo studio conferma che anche quando il gusto è influenzato da aspetti culturali e territoriali, esso può essere compreso e spiegato dal punto di vista scientifico.

Lo studio è stato condotto in collaborazione con il Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia (CIRVE) dell'Università di Padova con sede a Conegliano (TV).

Link allo studio:

<https://www.itjfs.com/index.php/ijfs/onlinefirst/view/3053>