



Formaggio Asiago: Analisi Sensoriale nel piano dei controlli. La D.O.P. veneto-trentina diventa la prima specialità casearia a dettare le regole anche sulla qualità del prodotto finito.

Le caratteristiche gustative e di presentazione del prodotto sono entrate a far parte dei parametri verificati dal Consorzio di Tutela. Il formaggio non idoneo sarà “smarchiato”, escludendolo dalla possibilità di fregiarsi della denominazione “Asiago”.

Asiago, 12 marzo 2012

Il formaggio Asiago è la prima specialità casearia a Denominazione di Origine Protetta in Italia ad introdurre l'Analisi Sensoriale nel piano dei controlli per l'ammissione del prodotto finito alla tutela UE. A partire da marzo, gli ispettori della filiera non si occuperanno più solo di verificare il rispetto del Disciplinare, ma effettueranno anche prelievi di formaggio per certificarne la conformità ai criteri sensoriali cogenti di nuova introduzione nel Piano dei Controlli.

I parametri organolettici del formaggio Asiago che verranno sottoposti a valutazione sono sette: aspetto della forma e della crosta, aspetto e colore della pasta, occhiatura del formaggio e caratteristiche gustative espresse nei quattro gusti base: dolce, salato, acido, amaro. Essi saranno valutati da un panel di esperti, che valuterà a campione lotti rappresentativi della produzione di Asiago, applicando le normative ISO di analisi sensoriale dei formaggi.

Per il presidente del Consorzio di Tutela, Roberto Gasparini, «L'analisi sensoriale del formaggio Asiago è una scelta volontaria dei soci, che in questo modo intendono puntare sempre più sulla qualità. Ritengo che sia una scelta coraggiosa, essendo i primi in Italia a dotarci di una disciplina cogente, ma che alla lunga premierà la serietà di un sistema che non ammette deroghe o sconti e che anzi, rilancia proprio sul terreno dell'alta qualità del prodotto».

Così Paolo Pizzolato, amministratore unico di Veneto Agricoltura: «Da tempo Veneto Agricoltura, tramite il proprio Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene, propone l'analisi sensoriale quale strumento di ulteriore valorizzazione delle produzioni agroalimentari di pregio. Siamo lieti che - primo in Italia - il Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago abbia accolto questa sfida di lealtà verso il consumatore, inserendo tale valutazione tra i criteri obbligatori della Denominazione di Origine Protetta».

(segue)

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240

Tel: 0444 321758 - Fax: 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it



L'Analisi Sensoriale del Formaggio Asiago

Il formaggio Asiago dovrà presentarsi innanzitutto in forme con crosta integra, sottile ed elastica per il Fresco (detto anche Pressato), liscia e regolare per lo Stagionato (detto anche d'Allevato). La pasta dev'essere di colore rigorosamente uniforme, bianco o leggermente paglierino quella del Fresco, paglierino quella dello Stagionato. L'occhiatura dell'Asiago Fresco dev'essere marcata ed irregolare, quella dell'Asiago Stagionato di piccola e media grandezza.

L'utilizzo dei descrittori dolce, salato, acido ed amaro permetterà alla commissione di valutazione di esprimere, sempre in forma anonima, le proprie valutazioni sulla dimensione gustativa del formaggio Asiago prima della sua immissione al consumo. Sono i quattro gusti base le sensazioni che i degustatori sono allenati a riconoscere ed a valutare a livello professionale. L'esame dell'Asiago avviene sia attraverso il confronto fra formaggi di produttori differenti, sia soprattutto utilizzando, come scala di confronto dell'intensità dei gusti, dei "gusti campione", graduati, per ciascuna sensazione gustativa. I "gusti campione" sono preparati in laboratorio, utilizzando le opportune quantità di sale, zucchero, acido citrico e caffeina, disciolte in un supporto alimentare di gusto neutro, costante nel tempo. Il risultato finale delle commissioni di Analisi Sensoriale determinerà la possibilità per il formaggio di essere ammesso alla tutela DOP. Contrariamente, qualora l'attività di controllo organolettico del prodotto ponesse in evidenza difetti, è prevista la "smarchiatura", mediante l'abrasione del marchio dalle forme, che non potranno pertanto essere commercializzate come Asiago.

Il risultato è frutto di un progetto che ha visto il Consorzio di Tutela impegnato nell'arco degli ultimi tre anni. Si tratta del primo caso di specialità casearia DOP in Italia ad adottare misure di controllo sulla qualità del prodotto finito, sanzionabili con l'esclusione dalla possibilità di fregiarsi della Denominazione, anche se tutti gli altri requisiti richiesti dal Disciplinare di Produzione sono stati rispettati (origine della materia prima latte, alimentazione e cura delle bovine, rispetto della tecnica casearia tradizionale e controllo delle fasi della produzione).

Ufficio stampa: Alberto Pertile (328-3511468)

Web: www.formaggioasiago.it

Canale video: www.youcheese.tv

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240

Tel: 0444 321758 - Fax: 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it