



Comunicato stampa

Malghe dell'Altopiano. Quando la qualità è ASIAGO DOP

Doppietta di Malga Porta Manazzo alla sesta edizione del Concorso per il miglior Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di malga. “Premio speciale Asiago DOP Prodotto della Montagna” al Caseificio Pennar di Asiago.

Vicenza, 25 settembre 2012 – Sono Antonio Rodeghiero e suo figlio Vimerio di Malga Porta Manazzo i vincitori assoluti della sesta edizione del Concorso per il miglior Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di malga promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago e premiati sia per la sezione Asiago DOP Vecchio che Asiago DOP Stravecchio di malga lo scorso 22 settembre ad Asiago, nell'ambito di “Made in Malga”, manifestazione dedicata alle eccellenze della montagna curata da i "guru del gusto" Alberto Marcomini e Luca Olivani, in collaborazione con il Consorzio Tutela Formaggio Asiago. Al Caseificio Pennar è stato assegnato il “Premio speciale Asiago DOP Prodotto della Montagna” istituito per la prima volta dal Consorzio per riconoscere l'impegno e la passione dei produttori nella diffusione di questo formaggio.

Grande apprezzamento, quest'anno, da parte della giuria composta da rappresentanti della Comunità Montana di Asiago, Slow Food, Veneto Agricoltura e Onaf per tutti i prodotti partecipanti. Infatti, la commissione ha riscontrato un miglioramento generalizzato della qualità apprezzando la peculiarità e personalità dei formaggi e premiando l'Asiago DOP che, a loro giudizio, rappresenta la distintiva artigianalità della produzione di montagna, quello Vecchio di Malga Porta Manazzo per “l'equilibrata presenza delle caratteristiche peculiari di questo formaggio, arricchite da una personalizzazione olfattiva ricca e diversificata, con note di frutta secca, erba ed animali” mentre, il prodotto Asiago DOP Stravecchio di Malga Porta Manazzo è stato premiato perché “aggiunge alle caratteristiche precedenti una nota di dolcezza e grande armonia tra gusto, parte olfattiva e strutturale.” Grande soddisfazione, dunque, per le malghe socie de Consorzio di Tutela che hanno scelto di partecipare al Concorso: malga Larici (Lusiana – Azienda Agricola Roberto Frigo), malga I Lotto Valmaron (Enego – Azienda Agricola Andrea Dalla Palma); malga Pusterle (Roana – Azienda Agricola Mario Basso), malga II Lotto Marcesina (Enego – Azienda Agricola Lorenzo Tognon) e malga Verde (Conco – Azienda Agricola Maurizio Cortese).

“ Le malghe - ha affermato Roberto Gasparini, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, nel corso della cerimonia di premiazione — sono parte dell'identità di questo territorio e delle sue genti. E proprio per questo che, come Consorzio, sosteniamo da tempo l'importanza dell'agire insieme per valorizzare il lavoro dei maestri casari, i preziosi custodi del territorio. Valorizzare la produzione di montagna vuol dire riconoscere e preservare questo territorio. Su questo il Consorzio è da sempre impegnato. A riprova di ciò, leggiamo con grande soddisfazione e fiducia il prossimo ingresso di nuove malghe dell'Altopiano nel Consorzio di Tutela”.

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: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212
info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it



In coerenza con questo impegno, il tradizionale appuntamento del Concorso per il miglior Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di malga ha introdotto quest'anno due novità, la prima è stata l'istituzione del "Premio Speciale Asiago DOP Prodotto della Montagna" assegnato al Caseificio Pennar di Asiago, a riconoscimento del suo "fattivo contributo alla crescita e alla diffusione dell'Asiago Dop Prodotto della Montagna e per averne curato il miglioramento qualitativo consentendone lo sviluppo in sinergia con le attività di valorizzazione del Consorzio di Tutela Formaggio Asiago". La seconda novità riguarda il contesto nel quale il Concorso si è svolto, nella cornice di un evento di grande respiro e visibilità come "Made in malga" che, con più di 900 partecipanti in due giorni (22 e 23 settembre), ha unito appassionati della montagna e del buon cibo all'insegna della qualità. Un'occasione che valorizza l'impegno dei produttori rinnovando la vocazione dell'Altopiano di Asiago a territorio di eccellenza per la produzione del formaggio di montagna, anche in sinergia con altri prodotti e territori a vocazione montana.

" Il successo del Concorso per il miglior Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di malga in collaborazione con "Made in malga", edizione numero zero - ha detto il direttore del Consorzio, Flavio Innocenzi - dimostra non solo la grande attenzione che il prodotto Asiago DOP riscuote ma conferma che lavorare nel segno distintivo della qualità, anche nel difficile lavoro del malgaro, può dare grandi soddisfazioni e riconoscimenti" .

Contatti per la stampa:
Roberta Zarpellon
TRAGUARDI
Pl.e Cadorna 40
36061 Bassano del Grappa VI
0424523073 3394187543
zarpellon@traguardiweb.it

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: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212
info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it