



Comunicato stampa

Pioggia di premi per Asiago DOP

La qualità unica e inimitabile della specialità veneto-trentina conquista i più importanti concorsi caseari regionali, nazionali e mondiali

Vicenza, 6 novembre 2019 – Pioggia di premi per Asiago DOP che, da Caseus Veneti, la rassegna delle eccellenze venete dei formaggi, al World Cheese Awards, la più grande competizione casearia al mondo passando per l'Italian Cheese Awards, il premio assegnato annualmente alle eccellenze casearie prodotte con latte 100% italiano, raccoglie ampi consensi per le sue caratteristiche uniche e inimitabili.

Il legame tra territorio d'origine e formaggio Asiago DOP è l'elemento distintivo della denominazione di origine protetta. Grazie al rigoroso processo produttivo e all'altissima ricerca qualitativa, Asiago DOP esprime una varietà di sapori e profumi che esaltano i fattori naturali e le tecniche di produzione millenarie rendendo ogni forma unica, espressione della personalità del produttore, delle caratteristiche del latte, della stagione di produzione. Una ricchezza che va dall'Asiago Fresco, formaggio giovane dalla breve stagionatura e grande versatilità, all'Asiago Stagionato, con stagionature sempre più lunghe che ogni socio del Consorzio è impegnato ad esaltare attraverso il sapiente lavoro dei propri maestri casari.

In questo scorcio di 2019, la qualità di **Asiago DOP** ha ottenuto importanti riconoscimenti vincendo l'oscar con l'Asiago DOP Fresco del Caseificio San Rocco per il "**miglior formaggio fresco italiano**" all'Italian Cheese Awards, premio assegnato annualmente alle eccellenze casearie prodotte con latte 100% italiano e raccolto, nella medesima competizione, la nomination nella categoria semi-stagionati anche per l'Asiago DOP Fresco di oltre i 60 giorni del Caseificio Pennar. Prima di allora, a Caseus Veneti, la rassegna delle eccellenze venete dei formaggi, Asiago DOP si è aggiudicato quattro medaglie d'oro di cui ben due al Caseificio Pennar, una al Caseificio San Rocco e una alla Latteria Sociale Villa. Riconoscimenti anche agli Asiago DOP di Lattebusche, Latteria Sociale di Bolzano Vicentino, Latterie Vicentine, Toniolo Casearia, Società Agricola Marini-Malga Dosso di Sotto, Azienda Agricola Roberto Frigo e Latteria Sociale di Trissino.

A confermare l'ottima qualità raggiunta dalla specialità veneto-trentina, è arrivato anche il successo al World Cheese Awards, la più grande competizione casearia al mondo, con tremila ottocento specialità in gara provenienti da quarantadue paesi che, per la prima volta, si è svolta quest'anno in Italia, a Bergamo. Qui è giunta una tripletta che ha premiato un Asiago DOP Stravecchio del Caseificio San Rocco e due Asiago DOP Fresco di 30 giorni e di 60 giorni rispettivamente del Caseificio Pennar e del Caseificio San Rocco .

“La partecipazione a questi prestigiosi concorsi – afferma Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, - rappresenta un'ottima occasione per mostrare chiaramente la qualità raggiunta dalle nostre produzioni e la loro grande ricchezza in termini di stagionatura e gusto. Proprio questi confronti confermano l'impegno dei produttori e il ruolo che la nostra specialità ricopre nel panorama nazionale e internazionale ma rappresentano anche un prestigioso palcoscenico dove far conoscere ed apprezzare sempre più e meglio la nostra tipicità e le sue ineguagliabili caratteristiche”.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon - TRAGUARDI – P.le Cadorna 40 - 36061 Bassano del Grappa VI T 0424 523073 M 339 4187543

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

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

sede amministrativa: Via Giuseppe Zampieri 15 - 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