



## Comunicato Stampa

### APERTI PER FERIE

Ad agosto, malghe e caseifici invitano a conoscere da vicino la produzione di Asiago DOP Prodotto della Montagna, patrimonio unico di biodiversità.

Asiago, 8 agosto 2018 – Ad agosto, i caseifici e le malghe produttrici di Asiago DOP Prodotto della Montagna dell'Altopiano di Asiago e dei territori montani del Trentino aprono le porte a turisti ed escursionisti per far vivere l'esperienza del lavoro del casaro e contribuire a preservare questo patrimonio unico di biodiversità, prototipo virtuoso del rispetto dell'ecosistema e della salvaguardia dell'ambiente.

Sono 17 le malghe e i caseifici di montagna che producono Asiago DOP Prodotto della Montagna, specialità che, per le sue specifiche caratteristiche, rappresenta l'essenza più tipica del territorio montano. Patrimonio riconosciuto dalla UE fin dal 2006 e garantito da un apposito e restrittivo disciplinare dalla mungitura alla trasformazione in formaggio fino alla stagionatura, Asiago DOP Prodotto della Montagna prevede l'impiego di solo latte di montagna prodotto oltre i 600 metri nelle zone incluse nella DOP veneto-trentina.

Nel mese di agosto, i produttori di Asiago DOP Prodotto della Montagna aprono le porte a chi vuole avvicinarsi a questo incredibile scrigno di biodiversità. Su prenotazione, è possibile conoscere da vicino questa antica tradizione, partecipare agli eventi, imparare come si fa il formaggio, ma anche degustarlo in tanti piatti sani e nutrienti nelle seguenti malghe e nei caseifici **ASIAGO**: Azienda Agricola Nicolin - Malga Camporossignolo (049 5991447 oppure 347 0002548); Azienda Agricola ALBA ASIAGO (0424 463958); Azienda Agricola Basso - Malga Zebio (0424 463958); Società Agricola Marini - Malga Dosso di Sotto (335.5457176 -328.2227191); Azienda Agricola Rodeghiero Antonio - Malga Porta Manazzo (0424 462591); CASEIFICIO PENNAR ASIAGO (0424 462374); **ENEGO**: 7 CALIERE di Dalla Palma Matteo - Malga I lotto Valmaron (348 3647129); Società Agricola IL CROCERE - Malga Il lotto Marcesina (0424 490732); EL TABARO di Dalla Palma Paolo (338 9310980); CASEIFICIO FINCO (0424 490149); **LUSIANA**: Azienda Agricola Basso Mario - Malga Pian di Granezza (0444 660529); **CONCO**: Fattoria Cortese - Malga Verde (0424 407220); **CALTRANO**: Nicoli & Pozzato Società Agricola - Malga Serona (340 7871186); **ROANA**: Azienda Agricola Frigo - Malga Larici (0424 692224); Azienda Agricola Waister di Relà Riccardo (0424 450101); **PROVINCIA DI TRENTO**: Caseificio Sociale di Primiero - Mezzano (0439 62941); Caseificio Sociale degli Altipiani e del Vezzena - Lavarone (0464 783106) .

“In un territorio che, in questo periodo, conosce un importante flusso turistico, vogliamo cogliere l'opportunità per valorizzare un turismo consapevole sulle nostre montagne, attento alla natura, all'ambiente e alle tradizioni locali. – afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio di Tutela – Per questo siamo impegnati nell'informare e promuovere il prodotto che esprime un legame unico col nostro territorio, il formaggio Asiago DOP Prodotto della Montagna, frutto di una millenaria attenzione all'ecosistema, al benessere degli animali e alla valorizzazione dell'agricoltura e produzione casearia di montagna”.

Il formaggio Asiago deve il suo nome all'Altopiano di Asiago e a un'antica tradizione che questa DOP preserva e diffonde in tutto il mondo. L'Asiago DOP Prodotto della Montagna, nelle due tipologie Fresco e Stagionato, è un prodotto esclusivo, a carattere limitato in sole 61.000 forme

---

#### 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



all'anno ed esprime un'altissima qualità caratterizzata da un profumo intenso dovuto alle erbe dei pascoli alpini e al fieno dei prati montani.

Proprio questo patrimonio unico di biodiversità, vede le malghe e i caseifici del più vasto sistema di monticazione dell'arco alpino impegnati nel garantire la corretta manutenzione dei pascoli dei boschi e dei prati e preservare per le future generazioni una produzione d'eccellenza. Un lavoro che, nello spirito della Carta di Milano, sottoscritta dal Consorzio di Tutela in occasione di EXPO 2015, interpreta l'impegno di tutti a considerare il cibo un patrimonio culturale da valorizzare nella sua origine e originalità riconoscendo all'attività agricola "un ruolo fondamentale non solo per la produzione di beni alimentari ma anche per il suo contributo a disegnare il paesaggio, proteggere l'ambiente e il territorio e conservare la biodiversità."

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon - TRAGUARDI – P.le Cadorna 40- 36061 Bassano del Grappa VI T 0424523073 M 3394187543

---

**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