



Comunicato Stampa

Cresce la produzione Asiago DOP Prodotto della Montagna

Malghe e caseifici di montagna sempre più testimoni e custodi del prodotto naturale e sostenibile

Vicenza, 15 ottobre 2020 – Bilancio positivo per la stagione d'alpeggio 2020 dei soci del Consorzio Tutela Formaggio Asiago che conferma l'impegno di malghe e caseifici di montagna a garantire una produzione sempre più naturale e sostenibile segnando un aumento delle forme di Asiago DOP Prodotto della Montagna del 12% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Malghe e caseifici di montagna sono stati, quest'estate, i testimoni del valore della produzione rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, realizzata con pratiche tradizionali che, il nuovo disciplinare del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, entrato recentemente in vigore, valorizza e promuove con scelte produttive che rafforzano il legame col territorio d'origine. Grazie al lavoro di malghesi e casari, che hanno anche messo in campo un grande sforzo organizzativo per garantire le misure di prevenzione e, allo stesso tempo, offrire ai tanti turisti giunti in montagna, un'accoglienza in totale sicurezza, le forme di Asiago DOP Prodotto della Montagna sono aumentate dalle 46.874 della stagione d'alpeggio 2019 alle 52.536 del 2020, con un incremento produttivo del 12%.

L'Asiago DOP Prodotto della Montagna, specialità prodotta sopra i 600 metri, dal 2006 riconosciuta e protetta dall'Unione Europea, si conferma essere, grazie al piano di comunicazione del Consorzio di Tutela Formaggio Asiago, un'occasione unica di promozione e valorizzazione dell'intero comprensorio, capace di attrarre turisti interessati a conoscere il formaggio d'alpeggio ed appassionati cheeselover. Lo dimostra il successo ottenuto dagli show cooking realizzati in diretta social dai principali ristoranti dell'Altopiano di Asiago, gli incontri in alpeggio con blogger ed influencer, le presenze nelle principali trasmissioni tv e radio nazionali, fino alla pubblicazione de "Il Ricettario della Malga", la raccolta di ritratti inediti di malghesi che testimonia come il formaggio Asiago DOP sia l'espressione di valori autentici e genuini.

La ricchezza dell'ambiente naturale, unita alle antiche tecniche di produzione, rende l'Asiago DOP un prodotto dalle caratteristiche organolettiche distintive, con stagionature e sfumature di gusto e sapori unici, come per l'Asiago DOP Stravecchio stagionato almeno 18 mesi, prodotto con latte estivo di vacche al pascolo, riconosciuto Presidio Slow Food e prezioso alleato per la salute. Studi dell'Università di Padova hanno infatti dimostrato come l'Asiago DOP Prodotto della Montagna possieda diverse proprietà nutraceutiche importanti tra le quali significative piccole quantità di CLA, i coniugati dell'acido linoleico, in grado di ridurre i tessuti adiposi di riserva in soggetti sani in moderato sovrappeso.

"Asiago DOP è un formaggio unico - afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - perché esprime la forza e l'identità del suo territorio. Proprio la produzione di Asiago DOP è oggi l'ambasciatrice di questi luoghi in tutto il mondo e la testimonianza tangibile di come sia possibile puntare ad uno sviluppo sostenibile dove paesaggio, natura, uomini e animali possano vivere ed operare in equilibrio".

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

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

sede amministrativa: Via G. 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



Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: zarpellon@traquardiweb.it