



Comunicato Stampa

Nel 2018 Asiago DOP in crescita su entrambe le tipologie

Il presidente del Consorzio Fiorenzo Rigoni: “La DOP è un progetto collettivo che tutela la ricchezza del territorio e valorizza la diversità delle produzioni.”

Vicenza, 15 gennaio 2019 - Asiago DOP chiude il 2018 con una positiva crescita su entrambe le tipologie. Ottima la performance dell'Asiago Stagionato, che ha registrato un +3,8% rispetto al 2017, mentre l'Asiago DOP Fresco conta 1.340.776 forme (+0,15% rispetto al 2017) e l'Asiago DOP Prodotto della Montagna, prodotto oltre i 600 metri d'altezza, raggiunge le 66.119 forme.

Riconosciuto dal Rapporto ISMEA-Qualivita 2018 tra i primi quindici prodotti italiani a indicazione geografica per valore alla produzione, il formaggio Asiago ha visto, nel 2018, un aumento della produzione per entrambe le tipologie. Asiago DOP Stagionato, in particolare, è stato prodotto in 241.331 forme, pari al +3,8% dal 2017 con un aumento, nell'ultimo biennio, dell'8,8%. A confermare il trend positivo del 2018, la crescita dell'Asiago DOP Fresco con 1.340.776 forme prodotte (+0,15% rispetto al 2017) e soprattutto dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna, prodotto oltre i 600 metri d'altezza in 66.119 forme, che, nel 2018, ha visto un aumento produttivo di oltre il 7% rispetto al 2017.

Il positivo risultato del 2018 conferma il percorso virtuoso intrapreso dal Consorzio di tutela che, da un lato, con il piano di crescita programmata, ha adeguato la produzione all'effettiva domanda e favorito la riduzione delle scorte ai minimi storici dal 2013 ad oggi, dall'altro, ha rafforzato l'impegno nella valorizzazione del prodotto. Il 2018, infatti, ha visto il Consorzio di tutela realizzare un articolato progetto di posizionamento che ha coinvolto le principali insegne della GDO e DO ed aumentato la conoscenza del prodotto, della sua storia millenaria e delle sue caratteristiche, con particolare riferimento all'Asiago Stagionato, il tutto accompagnato da un'intensa attività di tutela e promozione in Italia e all'estero coronata dal successo, tra gli altri, in Messico e Giappone, dove la denominazione è oggi riconosciuta e pienamente tutelata nell'ambito degli accordi globali della Ue con i due Paesi.

“La DOP è un progetto collettivo che tutela la ricchezza del territorio e valorizza la diversità delle produzioni – afferma il Presidente del Consorzio, Fiorenzo Rigoni – e proprio questo aspetto risulterà sempre più strategico. Su questo tema intendiamo apportare il nostro contributo di esperienza anche a Siena, il prossimo 5 febbraio, nell'incontro Kickoff promosso da Qualivita, dove i Consorzi di tutela delle Indicazioni Geografiche si confronteranno per definire una nuova proposta a supporto dello sviluppo del settore. Crediamo che solo la valorizzazione delle produzioni capaci di esaltare la pluralità e diversità di un territorio e dei suoi produttori riuniti intorno ad un Consorzio di tutela sia la strada vincente da percorrere.”

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