



Comunicato Stampa

10 anni a tutela della biodiversità con Asiago DOP Prodotto della Montagna

Il Presidente Rigoni: “Sempre più forte il nostro impegno nel promuovere in Italia e all'estero il valore della sinergia tra prodotto d'origine e territorio”.

Vicenza, 31 agosto 2017 – Celebra dieci anni di tutela l'Asiago DOP Prodotto della Montagna, categoria istituita dal Consorzio di Tutela e riconosciuta dalla UE nel 2006 per identificare la produzione di formaggio Asiago fatta al di sopra dei 600 metri. Un decennale che testimonia il crescente valore della sinergia tra Asiago DOP e il suo territorio d'origine, sempre più riconosciuta come elemento strategico di sviluppo, come dimostra la recente consegna da parte del Comune di Asiago del premio “TURISMO 2017” al Consorzio, per la sua opera di diffusione del nome Asiago nel mondo.

A poco più di due mesi dall'approvazione da parte della Conferenza Stato-Regioni del decreto ministeriale per l'utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna", ritenuto il riconoscimento del valore economico, sociale e di tenuta del territorio dei prodotti montani, è tempo di bilanci per il Consorzio Tutela Formaggio Asiago che, nel 2006, valutò l'importanza di tutelare e far conoscere al consumatore il lavoro delle malghe e dei caseifici di montagna portando l'Asiago Prodotto della Montagna ad essere la prima DOP italiana insignita dall'Unione Europea di questa menzione. Una specialità che viene prodotta esclusivamente sopra i 600 metri d'altitudine secondo un rigido disciplinare seguito dai principali "manutentori" del territorio e custodi della tradizione, le malghe e i caseifici dell'Altopiano di Asiago, dal 2012 esempio preso a modello nell'intera area comunitaria.

“La sinergia tra prodotto d'origine e territorio - afferma il Presidente del Consorzio di Tutela Formaggio Asiago, Fiorenzo Rigoni - è sempre più occasione unica e inimitabile di promozione e valorizzazione del *genius loci*. Su questa strada, il Consorzio ha lavorato negli ultimi dieci anni per mantenere viva la produzione dell'alpeggio estivo e per diffondere e valorizzare il nome di Asiago e del suo prodotto più tipico, il formaggio, in Italia e all'estero. E' questa una grande opportunità per tutti di cui prendere consapevolezza agendo uniti. Proprio per questo, cogliamo con soddisfazione la recente assegnazione da parte del Comune di Asiago del premio “TURISMO 2017” al nostro Consorzio, a riconoscimento dello sforzo per la diffusione del nome Asiago nel mondo.”

Dal 2006 ad oggi, le malghe e i caseifici che producono Asiago DOP Prodotto della Montagna sia Fresco che Stagionato sono gradualmente aumentati e rappresentano oggi il 32% sul totale delle aziende produttrici, con una produzione che, nel solo triennio 2013-2016, è passata dalle 37.292 forme del 2013 alle 61.038 forme del 2016, segnando un +63%. Un aumento quantitativo che è andato di pari passo con un miglioramento qualitativo in entrambe le tipologie, tutelate da un disciplinare nel quale le bovine vengono prevalentemente alimentate con erba e fieno e in cui l'intera filiera produttiva, dalla trasformazione del latte in formaggio all'affinatura, è controllata e tracciata in tutte le sue fasi. Proprio questo decennale impegno di produttori e Consorzio ha garantito e garantisce da un lato altissima qualità e naturalità al prodotto e, dall'altro, ha contribuito al mantenimento del delicato equilibrio naturale del territorio montano e della sua biodiversità, in particolare, dell'Altopiano di Asiago, dove il carico di bestiame, con la conseguente produzione lattiera, è da sempre soggetto a regolamentazioni pubbliche molto severe che tutelano l'ambiente e gli animali.

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: 0444 321758 - Fax: 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it



A dimostrazione dell'efficace azione svolta in questo decennio, a MADE IN MALGA, l'appuntamento nazionale del formaggio di montagna in programma dal 7 al 10 settembre prossimi ad Asiago e nel suo Altopiano, il Consorzio di Tutela, promotore dell'evento, sarà presente con due caseifici di montagna, un'azienda agricola e sette malghe produttrici di Asiago Prodotto della Montagna. In questa occasione, passato e presente dell'alpeggio si confronteranno, sabato 9 settembre, in un inusuale appuntamento dedicato all'Asiago DOP e alla tradizione dei canti cimbri arricchito, domenica 10, dall'incontro tra le diverse stagionature di Asiago DOP e le birre di montagna.

Biodiversità, riconoscibilità del prodotto dal marchio a fuoco impresso sullo scalzo di ogni forma e valorizzazione delle produzioni più tradizionali sono i tre asset per il futuro del Prodotto della Montagna e il sistema di malghe dell'Altopiano che, insieme, possono offrire nuove opportunità alla zootecnia di montagna. Un futuro che il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago intende sostenere e promuovere per aumentare la redditività del prodotto e, allo stesso tempo, diffondere la cultura dell'alimentazione rispettosa dell'ambiente e degli animali.

Contatti per la stampa:

Roberta Zarpellon - TRAGUARDI - 0424523073 - 3394187543 zarpellon@traquardiweb.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: 0444 321758 - Fax: 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it