



Comunicato Stampa

A scuola di tipicità nei territori dell'Asiago DOP La denominazione d'origine protetta attrae sempre più operatori professionali e giornalisti esteri

Vicenza, 18 settembre 2018 – Crescono sempre più le richieste di operatori professionali e giornalisti esteri per visitare i luoghi di produzione e conoscere da vicino le tradizioni e i protagonisti della produzione d'alpeggio nell'Altopiano di Asiago. In queste settimane, buyer e media dall'Ungheria e dal Nord America scoprono il patrimonio di autenticità della produzione d'origine e le tecniche tradizionali dell'Asiago DOP in tutte le sue forme, dal fresco allo stagionato, visitando le diverse realtà produttive del territorio.

Frutto del lavoro di promozione che il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago ha avviato in questi anni in molti paesi europei ed extraeuropei in risposta al crescente apprezzamento verso le proposte "geographically distinct", l'aumento delle richieste di operatori professionali e giornalisti esteri interessati a visitare i luoghi di produzione dell'Asiago DOP è il riconoscimento tangibile del valore attrattivo della DOP e del suo territorio.

Lo stretto legame tra territorio d'origine e il formaggio Asiago DOP è l'elemento distintivo della denominazione di origine protetta. Fattori naturali, come l'ambiente geografico, il clima, la vegetazione insieme ai fattori umani, come le tecniche di produzione tramandate nel tempo consentono infatti di ottenere un prodotto inimitabile che attira un crescente interesse. A riprova, tradizioni locali come la transumanza, la discesa delle vacche dagli alpeggi estivi che svolge ad Asiago ogni 21 settembre, simbolo del lavoro del malghese e della fatica della produzioni tradizionale, o appuntamenti come MADE IN MALGA, la rassegna dedicata ai formaggi di montagna, svoltasi dal 7 al 9 settembre e conclusasi con oltre 90.000 presenze, sono eventi molto seguiti che raccontano, in Italia, il territorio e la sua produzione più tipica. Per rafforzare la riconoscibilità delle caratteristiche distintive del prodotto anche all'estero, in queste settimane, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ospita operatori professionali del trade, della GDO, HORECA e stampa dall'Ungheria e dal nord America.

“All'estero, come in Italia, il concetto di cibo “autentico”, frutto della storia che il nostro grande prodotto esprime, - afferma il Direttore del Consorzio di Tutela, Flavio Innocenzi – è sempre più elemento strategico di sviluppo e un volano di interesse che diventa occasione unica per valorizzare la nostra tradizione. Gli operatori internazionali del trade, così come i media, sono curiosi ed esigenti e, proprio per questo, visitare i nostri luoghi permette loro di capire l'unicità di questo territorio e del suo formaggio”.

Contatti per la stampa:

Roberta Zarpellon - TRAGUARDI - 0424523073 - 3394187543 zarpellon@traguardiweb.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