



Comunicato Stampa

Consorzio Tutela Formaggio Asiago: riapre la stagione estiva dell'alpeggio all'insegna della tutela della biodiversità.

Le malghe e i caseifici produttori di Asiago DOP Prodotto della Montagna scelgono di continuare a svolgere la loro funzione di custodia ambientale e di promuovere i valori culturali e storici del territorio.

Asiago, 19 maggio 2020 - In occasione della Giornata Mondiale della Biodiversità, promossa dalla Nazioni Unite il 22 maggio per ricordare l'adozione della Convenzione sulla diversità biologica, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago annuncia la prossima riapertura della stagione di monticazione estiva nelle malghe produttrici di Asiago DOP dell'Altopiano di Asiago e dei territori montani della Provincia di Trento. Nonostante la grave incertezza del momento, malghesi e caseifici di montagna scelgono di continuare a svolgere la loro importante funzione di custodia ambientale e di promuovere i valori culturali e storici che rendono così unico questo territorio.

Nell'Altopiano di Asiago e nelle zone montane della Provincia di Trento la produzione di Asiago DOP è un importante presidio degli aspetti ambientali e paesaggistici della montagna. Il lavoro di malghesi e casari, veri custodi del territorio, contribuisce a contrastare l'abbandono della montagna e la monticazione delle mucche tra boschi e pascoli d'alta quota, per i quattro mesi estivi, svolge un'importante funzione di conservazione della biodiversità. Proprio il mantenimento del delicato equilibrio naturale del territorio montano in quello che è riconosciuto il più importante sistema di malghe dell'intero arco alpino d'Europa rende così unico e importante il legame tra Asiago DOP e il suo territorio d'origine. Una rilevanza che fa di questa tipicità d'altissima qualità, che nasce da fattori naturali come l'ambiente geografico, il clima, la vegetazione uniti alle tecniche di produzione tramandate nel tempo, un vero volano economico capace di dare lavoro a migliaia di persone impiegate negli alpeggi e nel loro indotto di ristorazione e turismo montano, oggi duramente colpito.

“Difendere e preservare la biodiversità – afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago – non è solo un obbligo verso le future generazioni ma un vero investimento sugli elementi che distinguono le produzioni d'eccellenza del Made in Italy come Asiago DOP. Per questo, la riapertura delle malghe è un messaggio di responsabilità e di continuità nel segno della qualità che, come Consorzio, vogliamo dare in un contesto molto difficile e insidioso”.

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago lavora per mantenere viva la produzione dell'alpeggio estivo e diffondere la sua conoscenza in Italia e all'estero. L'impegno nella tutela e valorizzazione del lavoro di malghe e caseifici di montagna ha portato al riconoscimento dell'Asiago Prodotto della Montagna, divenuta, nel 2006, la prima DOP italiana insignita dall'Unione Europea di questa menzione. Prodotto esclusivamente sopra i 600 metri d'altitudine secondo un rigido disciplinare nel quale le bovine vengono prevalentemente alimentate con erba fresca di pascolo, l'Asiago DOP Prodotto della Montagna, già riconosciuto, nella stagionatura Stravecchio, di oltre 18 mesi, Presidio Slow Food, ha visto, in quindici anni di tutela, la costante crescita del numero di soci produttori, oggi il 41% sul totale, ed è diventata occasione unica di promozione e valorizzazione del *genius loci* del territorio montano.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon - TRAGUARDI - T 0424523073 M 3394187543

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

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

sede amministrativa: Via 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