



Comunicato Stampa

Asiago DOP Prodotto della Montagna: riaprono le malghe custodi della biodiversità

La nuova stagione d'alpeggio celebra i quindici anni dall'istituzione della DOP veneto-trentina dedicata alla montagna.

Asiago, 19 maggio 2021 – Si apre una nuova stagione d'alpeggio per malghe e caseifici di montagna del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. Quest'anno, l'appuntamento celebra i quindici anni dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna che, dalla sua istituzione, ha saputo coniugare produzione, crescita sostenibile, rispetto della natura e tutela della biodiversità del territorio.

La Giornata Mondiale della Biodiversità, promossa dalla Nazioni Unite il 22 maggio per ricordare l'adozione della Convenzione sulla diversità biologica, avvia idealmente la grande stagione dell'alpeggio nell'Altopiano di Asiago e nelle zone montane della Provincia di Trento. Quest'anno l'evento assume un'importanza particolare perché è proprio quindici anni fa che il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, impegnato nella valorizzazione del lavoro di malghe e caseifici di montagna, giunse al riconoscimento dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna, la prima DOP italiana insignita dall'Unione Europea di questa menzione nelle due stagionature: Fresco e Stagionato, prodotte esclusivamente sopra i 600 metri d'altitudine seguendo un rigido disciplinare nel quale le bovine vengono prevalentemente alimentate con erba fresca di pascolo e tutto il processo produttivo avviene in montagna.

Proprio il lavoro di malghesi e casari è l'esempio concreto dei valori della Giornata della Biodiversità che, quest'anno, si basa sul motto "le nostre soluzioni sono nella natura". Nella natura, infatti, i malghesi produttori di Asiago DOP Prodotto della Montagna hanno trovato le risposte per contrastare l'abbandono della montagna attraverso un' oculata gestione del territorio, la cura dei pascoli e dell'architettura rurale così da garantire l'equilibrio tra lavoro dell'uomo e la peculiarità del territorio montano nel più importante sistema di malghe dell'intero arco alpino d'Europa. Da queste scelte ne è nato un processo virtuoso, che oggi vede il 40% dei soci del Consorzio Tutela Formaggio Asiago impegnati nella produzione di montagna celebrando quel legame profondo tra Asiago DOP e il suo territorio d'origine dove fattori naturali distintivi uniti a tecniche di produzione millenarie producono stagionalmente intorno alle 50 mila forme di Asiago DOP Prodotto della Montagna e creano un importante indotto di filiera nella ristorazione e nel turismo montano.

Artigianalità e unicità sono le due parole chiave della produzione di Asiago DOP Prodotto della Montagna già riconosciuto, nella stagionatura Stravecchio, di oltre 18 mesi, Presidio Slow Food. Un percorso che dimostra come la logica del *Green Deal* e delle iniziative europee per un futuro sostenibile possano essere attuate attraverso un'attenzione ai cambiamenti nelle pratiche di produzione capaci di rallentare la perdita di biodiversità e garantire, al tempo stesso, occasioni uniche di valorizzazione e promozione del *genius loci* di un territorio.

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