



## Comunicato Stampa

### **Nuovo disciplinare per il formaggio Asiago DOP**

*Sostenibilità e valorizzazione del legame col territorio al centro delle future scelte produttive del Consorzio Tutela Formaggio Asiago*

Vicenza, 23 settembre 2020 – Il formaggio Asiago DOP cambia disciplinare e punta con decisione ad uno sviluppo sostenibile scegliendo di rafforzare il legame col territorio d'origine e di realizzare scelte produttive sempre più naturali, rispettose del benessere animale, in linea con le nuove richieste del mercato e i cambiamenti nei consumi alimentari.

Asiago DOP sceglie un futuro più sostenibile e, anticipando le azioni del Green Deal promosso dall'Unione Europea, avvia un innovativo percorso di crescita basato su percorsi produttivi sempre più rispettosi dei cicli naturali, fortemente legati al territorio d'origine e a pratiche tradizionali di produzione. A partire dal prossimo 8 ottobre, il nuovo disciplinare promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago avvia un grande progetto di valorizzazione del patrimonio di biodiversità della zona d'origine della DOP che comprende le province di Vicenza e Trento e parte di quelle di Padova e Treviso. Il percorso parte fin dall'alimentazione delle bovine, con foraggio proveniente dalla zona geografica della denominazione, ricca di essenze vegetali autoctone, che conferiscono al latte prima, e al formaggio, poi, caratteristiche organolettiche e sapori unici e, contestualmente, escludendo l'uso del cotone, specie vegetale non locale, confermando la scelta già assunta dai soci di aderire alla valutazione volontaria sul benessere animale CReNBA (Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale).

Un futuro migliore, secondo le linee d'intervento auspicato dall'Unione Europea, vede l'impegno del Consorzio Tutela Formaggio Asiago verso un'alimentazione sana e in linea con le nuove sensibilità dei consumatori, sempre più attenti alla naturalità del prodotto. Per questo, rifacendosi alla tradizione più antica della produzione di formaggio sull'Altopiano di Asiago, il nuovo disciplinare prevede la possibilità d'impiego del caglio vegetale, così da garantire la specialità Asiago DOP anche ai consumatori che ricercano un'alternativa al caglio bovino e stabilisce, nel contempo, l'eliminazione totale dell'uso del lisozima, sia nell'Asiago DOP Fresco che in quello Stagionato.

Tra le innovazioni introdotte dal nuovo disciplinare, una particolare attenzione è stata posta alla valorizzazione delle diverse stagionature, a conferma della qualità raggiunta dal formaggio veneto-trentino e della grande diversità che arricchisce la proposta Asiago DOP. Nasce così la nuova dicitura Asiago DOP Fresco Riserva, di 40 giorni ed oltre di stagionatura che si affianca all'Asiago DOP Fresco, da un minimo di 20 giorni dalla data di produzione. Per l'Asiago DOP Stagionato, si allunga il tempo di stagionatura minima, che passa da 60 ai non meno 90 giorni dalla data di produzione e si identificano con maggiore precisione le diverse stagionature: Mezzano (da 4 a 10 mesi), Vecchio (da 10 a 15 mesi) e Stravecchio (oltre i 15 mesi).

“Ringrazio tutti i soci – afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - per aver creduto in questo risultato frutto di un lavoro di squadra che ha coinvolto coralmemente gli attori della nostra filiera. Possiamo tutti insieme essere orgogliosi di aver posto Asiago DOP al centro di un processo virtuoso che unisce qualità, naturalità e identità e sancisce il nostro impegno verso un futuro di crescita sostenibile rispettosa delle nostre radici e della nostra tradizione”.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: [zarpellon@traquardiweb.it](mailto:zarpellon@traquardiweb.it)

---

#### **Consorzio Tutela Formaggio Asiago**

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

sede amministrativa: Via G. 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