

# L'arte della stagionatura

FORMAGGIO ASIAGO, UNA **DOP** DALLA TRADIZIONE MILLENARIA DECLINATA IN GUSTOSE VARIANTI

**L**a tradizione del formaggio Asiago risale a più di mille anni fa, sarà per questo che c'è tanta maestria nel creare sapori diversi con i tempi di stagionatura. La prima distinzione è tra Asiago DOP Fresco, realizzato con latte intero, dal sapore dolce e delicato, e Asiago DOP Stagionato, a sua volta suddiviso in tre stagionature. Oltre al piacere di esercitare il palato alla degustazione, questa "gamma" permette di personalizzare ogni ricetta. Asiago DOP Fresco è perfetto per i piatti della tradizione, i primi, le pizze e gli sformati. Oppure in un panino gourmand, accompagnato magari a melanzane o zucchine grigliate. Asiago DOP Stagionato, prodotto con latte parzialmente scremato, si divide in Mezzano (4-6 mesi), Vecchio (10-15 mesi) e Stravecchio (oltre i 15 mesi di stagionatura). Il suo gusto si sposa con le preparazioni a base di patate o di farina di mais e d'estate dà una marcia in più a carpacci, insalate e tagliate di verdure. La produzione è regolata dal severo disciplinare del Consorzio di Tutela del formaggio Asiago DOP, che controlla la zona di origine, tra Veneto e Trentino, e la lavorazione.



*L'Asiago DOP prodotto oltre i 600 metri si fregia del riconoscimento europeo di Prodotto della Montagna. Da provare con il miele.*

