

LOCANDINA

Asiago, 10 anni di DOP di montagna: così il formaggio fa vivere le malghe

—di **Giambattista Marchetto** | 10 settembre 2017

Son passati dieci anni da quando il Consorzio di Tutela dell'Asiago DOP ha istituito la categoria “Asiago DOP Prodotto della Montagna” per identificare la produzione al di sopra dei 600 metri di altitudine e ha ottenuto il riconoscimento dalla UE.

È con lo sguardo a questi dieci anni di lavoro sulla consapevolezza della produzione in quota che il Consorzio Asiago ha aperto anche quest'anno l'appuntamento nazionale del formaggio di montagna “Made in Malga”, che invade il borgo di Asiago fino al 10 settembre. Il Consorzio è presente infatti con due caseifici di montagna, un'azienda agricola e sette malghe: Malga Larici, Malga Porta Manazzo, Malga Zebio, Malga I Lotto Valmaron, Malga Verde, Malga Camporossignolo, Malga Serona, Caseificio Finco, Caseificio Pennar, Azienda Agricola Waister.

In occasione della manifestazione, passato e presente dell'alpeggio si sono confrontati ieri in un inconsueto appuntamento dedicato all'Asiago DOP e alla tradizione dei canti cimbri, arricchito oggi dall'incontro tra le diverse stagionature del formaggio DOP e le birre di montagna.

L'Asiago che promuove la montagna

Biodiversità, riconoscibilità del prodotto dal marchio a fuoco impresso sullo scalzo di ogni forma e valorizzazione delle produzioni più tradizionali sono i tre asset per il futuro del prodotto della Montagna e il sistema di malghe dell'Altopiano che, insieme, possono offrire nuove opportunità alla zootecnia di montagna. Un futuro che il Consorzio intende sostenere e promuovere per aumentare la redditività del prodotto e, allo stesso tempo, diffondere la cultura dell'alimentazione rispettosa dell'ambiente e degli animali.

Dal 2006 ad oggi le malghe e i caseifici che producono Asiago DOP Prodotto della Montagna sia fresco che stagionato sono gradualmente aumentati e rappresentano oggi il 32% sul totale delle aziende produttrici, con una produzione che, nel solo triennio 2013-2016, è passata dalle 37.292 forme del 2013 alle 61.038 forme del 2016, segnando un +63%. Un aumento quantitativo che è andato di pari passo con un miglioramento qualitativo in entrambe le tipologie, tutelate da un disciplinare nel quale le bovine vengono prevalentemente alimentate con erba e fieno e in cui l'intera filiera produttiva, dalla trasformazione del latte in formaggio all'affinatura, è controllata e tracciata in tutte le sue fasi.

Proprio questo decennale impegno di produttori e Consorzio ha garantito e garantisce da un lato la qualità e naturalità al prodotto e, dall'altro, ha contribuito al mantenimento del delicato equilibrio naturale del territorio montano e della sua biodiversità, in particolare, dell'Altopiano di Asiago, dove il carico di bestiame, con la conseguente produzione lattiera, è da sempre soggetto a regolamentazioni pubbliche molto severe che tutelano l'ambiente e gli animali.

© Riproduzione riservata