



PRODOTTI DEL TERRITORIO. A dieci anni dal lancio del formaggio con la dop europea

L'Asiago con latte di montagna È un boom della produzione

Il 32% delle aziende agricole ha scelto di lavorare questa specialità

È boom della produzione dell'Asiago prodotto di montagna.

A 10 anni dal lancio della prima dop europea, il formaggio Asiago prodotto esclusivamente con latte di montagna dai soci aderenti al Consorzio di tutela formaggio Asiago ha visto un grande incremento di richieste e quindi di forme.

Dalle 37.292 forme del 2013 si è arrivati a produrre 61.038 forme nel 2016.

Un aumento di produzione reso possibile anche all'aumento di aziende agricole che hanno aderito al nuovo disciplinare; ad oggi sono infatti oltre il 32% delle aziende agricole, tra malghe e caseifici, del Consorzio tutela che hanno scelto di produrre questa specialità.

«La scelta è stata fatta perché di è voluto valorizzare sempre più il legame tra formaggio Asiago ed il suo territorio - spiega il presidente del Consorzio di tutela, Fiorenzo Rigoni - Un prodotto fondamentale per mantenere viva la produzione dell'alpeggio estivo e per diffondere e valorizzare il nome di Asiago e del suo prodotto più tipico, il formaggio, in Italia e all'estero».

«Uno sforzo che la stessa amministrazione comunale di Asiago - prosegue il presidente dell'ente di tutela del formaggio di Asiago dop - ha voluto riconoscerci assegnando al Consorzio tutela il premio turismo Città di Asiago 2017».

Un lavoro lento ma costante da parte del Consorzio di tutela per far capire l'importanza di allacciare il prodotto formaggio Asiago a denominazione d'origine protetta al territorio altopianese dove l'uno fa da promotore dell'altro. «E dove uniti si vince», aggiunge dal canto suo il presidente Rigoni.

• G.R.



La spremitura, una delle operazioni per la preparazione delle forme



Nel 2016 si sono prodotte oltre 61 mila forme