

► 21 settembre 2017

**ASIAGO DOP**

Una tradizione millenaria rende davvero unico questo formaggio. Due i tipi: Fresco e Stagionato, entrambi dal sapore inconfondibile

# Asiago Dop

Una tradizione millenaria rende davvero unico questo formaggio  
 Due i tipi: Fresco e Stagionato, entrambi dal sapore inconfondibile

## I CASARI DEL TERRITORIO TUTORI DELLA BIODIVERSITÀ

L'Altopiano di Asiago è noto per molte sue caratteristiche, una della quali, però, è unica al mondo. Infatti è proprio da questo luogo che nasce l'Asiago Dop, il formaggio che è l'esempio di quell'inimitabile combinazione di fattori locali non replicabili legati al territorio, alle tecniche di trasformazione tramandate secondo metodi naturali frutto di una tradizione millenaria e alle sue specifiche caratteristiche organolettiche. Non a caso proprio questa biodiversità, sancita da oltre 100 alpeggi, fa dell'Altopiano di Asiago il più importante sistema di malghe dell'intero arco alpino. Per questo, assaggiare una fetta di Asiago Dop vuol dire non solo nutrire il proprio corpo ma, anche, valorizzare, con le proprie scelte quotidiane, il lavoro dei tanti casari, tutori della biodiversità.

Quando si parla di Asiago Dop, è bene innanzitutto ricordare che esistono due principali stagionature: Asiago Fresco Dop e Asiago Stagionato Dop. L'Asiago Fresco nasce da latte vaccino intero, l'Asiago Stagionato invece da latte scremato anche se entrambi sono prodotti da latte dei soli territori della Dop delle province di Vicenza, Trento e parte di Padova e Treviso. Proprio perché nate da due processi simili ma non uguali, le due stagionature sono facili da individuare: l'Asiago Fresco, una volta tagliato, è di colore bianco o paglierino. L'Asiago Stagionato, invece, in fetta è di colore più carico, leggermente paglierino, al tatto è compatto, ma morbido nella struttura.





► 21 settembre 2017

## Dicitura “Prodotto della Montagna” se è realizzato sopra i 600 metri

Ogni forma di Asiago Dop è garantita e certificata dal Consorzio di Tutela e dispone di una propria “carta di identità” riconoscibile da precisi contrassegni e marchi, simbolo di accurati controlli e garanzia che il formaggio è Dop. Dal 2006, la produzione di formaggio Asiago Dop fatta al di sopra dei 600 metri è riconosciuta e tutelata dall'Ue con la dicitura “Asiago Dop Prodotto della Montagna”. Formaggio raro e pregiato, l'Asiago Dop Prodotto della Montagna viene garantito da un apposito disciplinare e prodotto con solo latte di montagna raccolto nelle malghe e nei caseifici dell'Altopiano di Asiago. Unico nei sapori, è riconoscibile a vista dal marchio a fuoco impresso sullo scalzo di ogni forma.

