



Asiago Dop, il consorzio fa 40 anni «E ora puntiamo al Giappone»

La produzione cresce e pure l'export. Il presidente Rigoni: c'è da essere ottimisti

Dall'Altopiano al mondo un milione e mezzo di forme

VICENZA Le candeline ci sono e sono 40, la torta invece no. A sostituirla c'è una «pezza» di formaggio, naturalmente Asiago Dop: a compiere 40 anni è infatti il consorzio che lo tutela. «In questo arco di tempo moltissimo è cambiato. La produzione annuale è raddoppiata, oggi siamo a un milione e 582mila forme. E si è concentrata: nel 1979 c'era una miriade di piccoli caseifici, più di 200, oggi nelle quattro province di Vicenza, Padova, Treviso e Trento ci sono 45 aziende associate». A raccontare la storia dell'organizzazione con sede a Vicenza, che vigila sul disciplinare del formaggio a denominazione di origine protetta, è il suo presidente, l'asiaghese Fiorenzo Rigoni.

Presidente, quali sono i numeri della produzione di Asiago oggi?

«Siamo la quarta Dop italiana per latte vaccino lavorato: quasi 194mila tonnellate di latte all'anno per produrre 21mila tonnellate di formaggio, arriviamo a un valore di mercato di 200 milioni di euro. Ci sono almeno 2.500 addetti diretti in questi caseifici, a cui si aggiungono quelli di più di 1.400 aziende agricole che conferiscono il latte».

I piccoli e piccolissimi caseifici esistono ancora?

«La produzione è molto aumentata, ma si è anche concentrata. Però, come consorzio abbiamo sempre avuto un occhio di riguardo per le malghe: abbiamo dieci soci malghesi e i numeri sono in aumento. Le malghe sono interessate alla certificazione».

Quanto formaggio si produce in malga?

«La produzione si concentra nel periodo estivo e ogni malga produce dalle 200 alle 300 forme, non ci sono numeri altissimi. Ma sono tutte marchiate "Prodotto della montagna": siamo stati la prima Dop europea nel 2006 a introdurre questa tipologia, con l'obiettivo di mantenere intatta la tradizione nella culla millenaria del nostro formaggio e di tutelare il territorio montano».

A questo proposito, come valuta il fenomeno del ritorno del lupo?

«Ci preoccupa moltissimo, sia la sua presenza sia soprattutto l'atteggiamento della politica sul tema. Vorrei ricordare che questo animale nell'Altopiano dei Sette Comuni non esisteva più da secoli. Chi pensa al benessere delle mucche al pascolo? Basta una mucca predata e l'intera mandria si spaventa, è un disastro. I nostri malghesi non dormono di notte temendo per le proprie bestie, anche fra i nostri soci c'è chi teme di dover lasciare la



malga per questo problema».

Esportate forme per circa 10 milioni di euro, quali sono le prospettive?

«Il trend di crescita dell'export è stato del 7-8% all'anno di media, negli ultimi anni. Quindi bene: Stati Uniti, Svizzera, Francia e Germania sono i primi mercati, ma stiamo registrando un exploit in Giappone, Australia e Messico. Puntiamo quindi su questi Paesi e sulla Cina, anche perché negli ultimi due anni in questi mercati siamo riusciti ad avere

piena tutela. Grazie ad un accordo europeo, l'Asiago è rientrato in una delle 100 denominazioni tutelate pure in Cina».

La contraffazione resta un problema?

«Enorme. Soprattutto in Nord America. L'Asiago è il formaggio più contraffatto, con il Parmigiano».

Ci sono margini di crescita anche sul mercato italiano?

«Siamo convinti di sì. L'Asiago è un prodotto molto versatile, si presa in molte lavorazioni culinarie: stiamo lavorando in questo senso nel mondo della ristorazione e Horeca, il settore dell'industria alberghiera. Sono ottimista, è in approvazione anche un nuovo disciplinare che ci darà delle marce in più».

Andrea Alba

© RIPRODUZIONE RISERVATA

200

I milioni di euro del valore sul mercato oggi dell'Asiago Dop

45

Le aziende associate del consorzio che ha sede a Vicenza

”



Rigoni
Attenzione anche ai piccoli, alle malghe in particolare. Resta il problema tragico del lupo pure in Altopiano



Tutela

Il [Consorzio dell'Asiago Dop](#) compie 40 anni: forte l'impegno contro la contraffazione che resta soprattutto nel Nord America