



Prodotto nell'altopiano da cui prende il nome, il formaggio Asiago è un'eccellenza la cui origine si perde nella notte dei tempi. Fin dall'anno Mille infatti si produceva questo gustoso formaggio, preparato inizialmente con il latte di pecora e secoli dopo sostituito con quello di mucca. Attualmente la zona di produzione di questo latticino è compresa tra il Trentino Alto Adige e il Veneto nord occidentale, tra le provincie di Vicenza, Padova, Trento e Treviso. Il suo gusto morbido e dolce è ampiamente apprezzato in Italia e proprio queste sue caratteristiche di sapidità lo rendono ideale per i mercati internazionali. Il formaggio Asiago, prodotto con latte di aziende agricole e trasformato interamente al di sopra dei 600 metri, può fregiarsi della menzione aggiuntiva "Prodotto della Montagna". Solo il formaggio Asiago prodotto e trasformato in questa zona è autentico formaggio Asiago DOP.

Il formaggio Asiago DOP, un'eccellenza millenaria

di Patrizio Carrer

Tipologie di Asiago

L'Asiago DOP è un formaggio a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte vaccino in due tipologie: quello Fresco e quello Stagionato. Il primo è fatto con latte intero ha un sapore più dolce e delicato, la forma tagliata presenta un colore bianco o al massimo paglierino. L'occhiatura è marcata ed irregolare e al tatto è morbido ed elastico, i profumi richiamano allo yogurt e al burro e il sapore è delicato. Molto versatile in cucina, si può utilizzare per primi piatti al forno (lasagne o cannelloni) ma anche zuppe e piatti innovativi. La consistenza e la sua componente grassa rendono il formaggio **Asiago Fresco** ideale anche per le pizze, poiché la sapidità non è eccessiva e il formaggio in cottura non tende ad imbrunire.

L'Asiago DOP Stagionato o d'allevato, cioè con una stagionatura di almeno 60 giorni dall'ultimo giorno del mese di produzione, è fatto con latte parzialmente scremato ed ha un gusto saporito e deciso, è disponibile in tre stagionature: **Mezzano (4 - 6 mesi di stagionatura)** **Vecchio (10 - 15 mesi)** e **Stravecchio (oltre i 15 mesi)**. La forma tagliata presenta un colore giallo paglierino e l'occhiatura è piccola o di media grandezza, la struttura è compatta ma più avanzata è la stagionatura più questa si rassa. All'olfatto ricorda la pasta di pane o di pizza, le mandorle o le nocciole e il sapore più aumenta la stagionatura più tende al piccante. L'uso in cucina è per lo più come grattugiato oppure d'estate aggiunto a preparazioni fresche.



La ricetta dello **chef Alessio Longhini** (Ristorante Stube Gourmet - Hotel Europa Residence Asiago, Vicenza) realizzata con il formaggio Asiago DOP stagionato Mezzano

Risotto all'alloro mantecato all'Asiago DOP Stagionato Mezzano, petto d'anatra affumicato, purea di bacche di sambuco, pepe lungo

ingredienti

- ≈ Riso carnaroli 320 gr
- ≈ Brodo di pollo o vegetale non salato 2 L
- ≈ Vino bianco secco qb
- ≈ Burro all'alloro 50 gr
- ≈ Petto anatra femmina 1 pz
- ≈ Purea di bacche di sambuco 80 gr
- ≈ Burro 20 gr
- ≈ Sale Qb
- ≈ Asiago DOP Stagionato Mezzano 60 gr
- ≈ Pepe lungo 2 pz

preparazione

Pulite il petto d'anatra. Incidete la parte della pelle formando dei rombi. In una padella antiaderente con del burro chiarificato, tostate il petto d'anatra dalla parte della pelle. Togliete il petto dalla padella appena sarà ben dorato e mettetelo in un contenitore coperto di pellicola. Affumicate con della segatura di faggio.



Tostate il riso in una pentola con del sale Maldon. Quindi sfumate con il vino bianco. Lasciate evaporare e iniziate la cottura con il brodo aggiungendolo poco alla volta. Cuocete per circa 12 minuti. Togliete dal fuoco e iniziate con la mantecatura aggiungendo il burro all'alloro, il burro e l'Asiago DOP Stagionato Mezzano. Regolate la fluidità e il gusto.

Disponete nei piatti il risotto. Adagiate sopra delle fettine di petto d'anatra, delle gocce di purea di bacche di sambuco e terminate con una grattata di pepe lungo.



Consorzio di tutela

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP rappresenta 45 aziende che producono 21mila tonnellate di questo formaggio. Attivo dal 1979, il Consorzio Tutela del Formaggio Asiago DOP ha esportato questo formaggio prima al di fuori dei confini regionali e poi in tutto il mondo, attualmente infatti il formaggio Asiago è presente in più di 50 paesi con grandi prospettive di crescita in mercati come il Giappone, la Cina e il Messico. Sul fronte della tutela, il Consorzio lavora proattivamente per garantire attraverso la registrazione del marchio "Asiago DOP" le qualità di questo formaggio, opponendosi fermamente ad ogni tentativo di imitazione.

Zuppa di Asiago DOP Stagionato

ingredienti

(per due persone)



- ≈ Asiago DOP Stagionato 200 gr
- ≈ Scalogno 20 gr
- ≈ Sedano 20 gr
- ≈ Brodo di carne q.b
- ≈ Timo, maggiorana e rosmarino
- ≈ Olio extra vergine d'oliva
- ≈ Sale q.b

preparazione

Preparate il brodo di carne di manzo e/o gallina. Fatelo sgrassare per affioramento. Tostate le verdure in poco olio extravergine d'oliva. Unite gli odori e aggiungere l'Asiago DOP Stagionato tagliato a pezzetti e il brodo quanto basta. Frullate il tutto e passatelo alla chinoise o in un colino di trama fitta. Scaldate e servite.





Forni Valoriani,
da oltre 100 anni
al vostro servizio

Fornace dal 1890



Refrattari Valoriani Srl

Via Caselli alla Fornace, 213 - 50066 Reggello (FI) - Italy

Tel. +39.055.868.069 - export@valoriani.it

www.valoriani.it



I benefici dell'Asiago DOP

Sinonimo di naturalità e prezioso contributo alla salute, grazie alla presenza di peptidi bioattivi, apprezzati alleati nella difesa contro i radicali ossidativi, Asiago DOP può considerarsi un alimento "nutraceutico naturale" ed è in grado di contribuire ad abbassare la pressione sanguigna nei soggetti ipertesi. Un beneficio che, nell'Asiago DOP Prodotto della Montagna, con la presenza di piccole quantità di CLA (i coniugati dell'acido linoleico), che aumentano in proporzione direttamente correlata all'altitudine di produzione, riduce i tessuti adiposi di riserva in soggetti sani in moderato sovrappeso.

Nell'Asiago Stagionato il contenuto di lattosio è pressoché nullo: ciò è vero già a partire dallo stagionato più "giovane", l'Asiago Mezzano, che richiede un periodo di stagionatura tra i 4 e i 6 mesi. È proprio durante questo processo che il lattosio tende a degradarsi, scindendosi naturalmente nei due zuccheri che lo compongono, glucosio e galattosio. Il livello di lattosio all'interno dell'Asiago DOP Stagionato - mezzano, vecchio e stravecchio - è dunque di 0,01 grammi per ogni 100 grammi di prodotto. Lo stesso Asiago DOP Fresco ha un livello di lattosio molto basso: solo 0,06 grammi per 100 di prodotto. Particolarmente indicati per gli intolleranti al lattosio sono l'Asiago Vecchio, con stagionatura di 10-15 mesi, e l'Asiago Stravecchio, la cui stagionatura supera i 15 mesi.

