



Pioggia di premi dai critici per l'Asiago «di pianura»

TEZZE SUL BRENTA Quando le eccellenze di casa nostra ricevono riconoscimenti mondiali. Il formaggio Asiago fresco Dop prodotto del caseificio San Rocco di Tezze sul Brenta ha ricevuto il massimo premio, la medaglia SuperGold al concorso mondiale World Cheese Awards, tenutosi lo scorso week-end a Bergen in Norvegia. Alla competizione, organizzata dall'associazione inglese «The Guild of fine food» fin dal 1955 per promuovere i migliori prodotti gastronomici del mondo, hanno

partecipato tremila formaggi provenienti da ogni parte del pianeta. Ogni caseificio poteva inviare cinque tipi di formaggio, due chili per ogni pezzatura, tutti in forma anonima, contraddistinti solo con un semplice numero.

A giudicare sono stati chiamati 500 tra i palati più eleganti del mondo, critici gastronomici, gourmet, cuochi, ristoratori, produttori, giornalisti che con un «assaggio alla cieca» hanno assegnato i loro punteggi. Ed ecco lo straordinario risultato per i cinque

prodotti del caseificio *tedaroto*: medaglia SuperGold, che vale l'inclusione tra i migliori 78 formaggi del mondo, all'Asiago fresco, medaglia Gold al formaggio Collina Veneta dodici mesi, medaglia Gold al formaggio Grana Padano Dop riserva, medaglia Silver al formaggio San Rocco, medaglia di bronzo al formaggio Collina Veneto 18 mesi. «Partecipiamo a concorsi nazionali fin del

2007, abbiamo vinto tanti premi ma questo riconoscimento davvero ci inorgoglisce— hanno riferito ieri il presiden-

te del caseificio Sebastiano Bolzon e l'amministratore Francesco Turco — in qualche modo possiamo dire che il nostro Asiago fresco è uno dei migliori del mondo».

Il caseificio San Rocco è un piccolo gioiello nel suo settore, visitato anche dalle scolaresche: conta su soli 19 soci che producono un latte selezionatissimo, in stalle dislocate nel raggio di 30 chilometri da Tezze, tra le province di Vicenza, Padova e Treviso. Il latte lavorato alla fine dell'anno ammonterà a 12 milioni di litri, con un fatturato in crescita, circa 9 milioni di euro. Nel 2010, il «Collina Veneto» del San Rocco di Tezze ottenne a Saint Vincent la grolla d'oro come miglior formaggio prodotto quell'anno in Italia.

Silvano Bordignon

Il concorso
Ideato da una realtà inglese, si è svolto in Norvegia