



17 malghe e caseifici Asiago DOP Prodotto della Montagna Aperti per Ferie



17 malghe e caseifici Asiago DOP Prodotto della Montagna Aperti per Ferie

Un mese d'agosto all'insegna del gusto: al via l'iniziativa Aperti per Ferie, con 17 malghe e caseifici produttori di Asiago DOP Prodotto della Montagna pronti ad accogliere turisti ed escursionisti alla scoperta di un formaggio unico, patrimonio di biodiversità.

Un'occasione unica per vivere da vicino l'esperienza del lavoro del casaro, immersi nei suggestivi panorami dell'Altopiano di Asiago e dei territori montani del Trentino, ammirando la lavorazione di un prodotto autentico e genuino, essenza della montagna, prototipo virtuoso del rispetto dell'ecosistema e della salvaguardia dell'ambiente.

Patrimonio riconosciuto dalla UE fin dal 2006 e garantito da un apposito e restrittivo disciplinare, dalla mungitura alla trasformazione in formaggio fino alla stagionatura, Asiago DOP Prodotto della Montagna prevede l'impiego di solo latte di montagna prodotto oltre i 600 metri nelle zone incluse nella DOP veneto-trentina.

«In un territorio che, in questo periodo, conosce un importante flusso turistico, vogliamo cogliere l'opportunità per valorizzare un turismo consapevole sulle nostre montagne, attento alla natura, all'ambiente e alle tradizioni locali. – afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio di Tutela – Per questo siamo impegnati nell'informare e promuovere il prodotto che esprime un legame unico col nostro territorio, il formaggio Asiago DOP Prodotto della Montagna, frutto di una millenaria attenzione all'ecosistema, al benessere degli animali e alla valorizzazione dell'agricoltura e produzione casearia di montagna».

Declinato nelle varianti Fresco e Stagionato, il gustoso formaggio rappresenta infatti un prodotto esclusivo, a carattere limitato in sole 61.000 forme all'anno, esprimendo un'altissima qualità caratterizzata da un profumo intenso dovuto alle erbe dei pascoli alpini e al fieno dei prati montani, attentamente curati dai singoli produttori, garanti di assoluta eccellenza in ogni fase della lavorazione.

Durante tutto il mese le malghe e i caseifici coinvolti narreranno l'antica tradizione dell'Asiago, offrendo l'opportunità di imparare le tecniche di produzione e partecipare a eventi e degustazioni guidate a base di raffinati abbinamenti.