



“APERTI PER FERIE”, 17 MALGHE E CASEIFICI DELL’ASIAGO APRONO LE PORTE AD AGOSTO



ASIAGO – Ad agosto, i caseifici e le malghe produttrici di **Asiago** Dop Prodotto della Montagna dell’Altopiano di **Asiago** e dei territori montani del Trentino aprono le porte a turisti ed escursionisti per far vivere l’esperienza del lavoro del casaro e contribuire a preservare questo patrimonio unico di biodiversità, prototipo virtuoso del rispetto dell’ecosistema e della salvaguardia dell’ambiente.

Sono 17 le malghe e i caseifici di montagna che producono **Asiago** Dop Prodotto della Montagna, specialità che, per le sue specifiche caratteristiche, rappresenta l’essenza più tipica del territorio montano. 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 in una nota 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”.

Il formaggio **Asiago** deve il suo nome all’Altopiano di **Asiago** e a un’antica tradizione che questa Dop preserva e diffonde in tutto il mondo. L’**Asiago** Dop Prodotto della Montagna, nelle due tipologie Fresco e Stagionato, è un prodotto esclusivo, a carattere limitato in sole 61.000 forme all’anno ed esprime un’altissima qualità caratterizzata da un profumo intenso dovuto alle erbe dei pascoli alpini e al fieno dei prati montani.

Proprio questo patrimonio unico di biodiversità, vede le malghe e i caseifici del più vasto sistema di monticazione dell’arco alpino impegnati nel garantire la corretta manutenzione dei pascoli dei boschi e dei prati e preservare per le future generazioni una produzione d’eccellenza. Un lavoro che, nello spirito della Carta di Milano, sottoscritta dal **Consorzio** di Tutela in occasione di Expo

2015, interpreta l'impegno di tutti a considerare il cibo un patrimonio culturale da valorizzare nella sua origine e originalità riconoscendo all'attività agricola "un ruolo fondamentale non solo per la produzione di beni alimentari ma anche per il suo contributo a disegnare il paesaggio, proteggere l'ambiente e il territorio e conservare la biodiversità".

Nel mese di agosto, i produttori di **Asiago** aprono le porte a chi vuole avvicinarsi a questo incredibile scrigno di biodiversità. Su prenotazione, è possibile conoscere da vicino questa antica tradizione, partecipare agli eventi, imparare come si fa il formaggio, ma anche degustarlo in tanti piatti sani e nutrienti nelle seguenti malghe e nei caseifici **Asiago**: Azienda Agricola Nicolin – Malga Camporossignolo (049 5991447 oppure 347 0002548); Azienda Agricola AL.BA **ASIAGO** (0424 463958); Azienda Agricola Basso – Malga Zebio (0424 463958); Società Agricola Marini – Malga Dosso di Sotto (335.5457176 -328.2227191); Azienda Agricola Rodeghiero Antonio – Malga Porta Manazzo (0424 462591); CASEIFICIO PENNAR **ASIAGO** (0424 462374); ENEGO: 7 CALIERE di Dalla Palma Matteo – Malga I lotto Valmaron (348 3647129); Società Agricola IL CROCERE – Malga II lotto Marcesina (0424 490732); EL TABARO di Dalla Palma Paolo (338 9310980); CASEIFICIO FINCO (0424 490149); LUSIANA: Azienda Agricola Basso Mario – Malga Pian di Granezza (0444 660529); CONCO: Fattoria Cortese – Malga Verde (0424 407220); CALTRANO: Nicoli & Pozzato Società Agricola – Malga Serona (340 7871186); ROANA: Azienda Agricola Frigo – Malga Larici (0424 692224); Azienda Agricola Waister di Rela Riccardo (0424 450101); PROVINCIA DI TRENTO: Caseificio Sociale di Primiero – Mezzano (0439 62941); Caseificio Sociale degli Altipiani e del Vezzena – Lavarone (0464 783106) .

Scarica in PDF