



Nasce l'Asiago DOP prodotto con latte di razza bruna



Nasce l'Asiago DOP prodotto con latte di razza bruna

Una nuova specialità casearia arricchisce le varietà di formaggio Asiago: nasce infatti l'Asiago DOP prodotto con latte di razza bruna.

Il Consorzio di Tutela prosegue dunque il lavoro di valorizzazione e differenziazione della specialità veneto-trentina, inaugurando l'avvio della produzione di un nuovo prodotto realizzato con latte di razza bruna, caratterizzato da un elevato valore proteico ed altissima qualità organolettica.

Il percorso di differenziazione dell'Asiago DOP nasce infatti oltre dieci anni fa, con l'avvio della prima produzione dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna, specialità prodotta sopra i 600 metri nell'Altopiano di Asiago e nei territori montani del Trentino. Oggi, l'eccellenza casearia si può apprezzare a seconda della stagionatura, del latte impiegato e delle specifiche caratteristiche della zona di origine nelle varie produzioni, dalla varietà Fresco allo Stagionato, dalla variante bio a quella di latte di razza bruna.

L'ultimo nato, in particolare, realizzato con latte proveniente da vacche selezionate e controllate di razza bruna, allevate in territorio vicentino, è pensato per soddisfare i palati degli intenditori, offrendo una produzione limitata a 3500 forme l'anno e garantendo un valore proteico superiore alle altre varianti. Il latte impiegato, infatti, presenta altissime percentuali di caseina, in particolare beta e kappa, assicurando una più elevata concentrazione di calcio e fosforo.

In una prima fase, verrà prodotto un Asiago DOP Fresco con stagionatura di oltre 40 giorni e una maturazione orientata ad esaltare le caratteristiche peculiari della specialità legata alla razza: pasta morbida, dal sapore dolce e delicato con un intenso profumo di latte e corposità che ricorda i sapori di una volta.

«Rispetto della tradizione e innovazione - afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - sono due elementi fondanti dell'azione di valorizzazione, che consentono di mostrare la vera qualità del formaggio Asiago. Un percorso nel quale la nuova produzione di razza bruna accentua ancor di più il valore della tradizione e dimostra la capacità dei nostri produttori di interpretare le esigenze dei consumatori proponendo prodotti in grado di esaltare le caratteristiche distintive della specialità».

www.asiagheese.it