



Asiago DOP: nasce il prodotto con latte di razza bruna

Nuova tappa dell'azione di valorizzazione e differenziazione della qualità distintiva dell'**Asiago** DOP. Il **Consorzio** Tutela Formaggio **Asiago** DOP annuncia l'avvio della produzione di **Asiago** con latte di razza bruna, caratterizzato da un elevato valore proteico ed altissima qualità organolettica.

Il percorso di differenziazione dell'**Asiago** DOP nasce 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'**Asiago** si può apprezzare a seconda della stagionatura, del latte impiegato e delle specifiche caratteristiche della zona di origine nelle produzioni dall'**Asiago** Fresco allo Stagionato, dall'**Asiago** bio a quello di latte di razza bruna.

La nuova proposta dell'**Asiago** DOP con latte di razza bruna, da zona di allevamento e produzione in territorio vicentino, per intenditori e limitata a 3500 forme/anno, garantisce un valore proteico superiore. In una prima fase, verrà prodotto un **Asiago** DOP Fresco con stagionatura di oltre 40 giorni e una maturazione che esalterà 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 un tempo.

Il formaggio **Asiago** possiede da sempre caratteristiche nutrizionali uniche e distintive, come il territorio da cui ha origine la denominazione veneto-trentina. L'introduzione, ora, della produzione di **Asiago** DOP da vacche selezionate e controllate di razza bruna, particolarmente apprezzate per il loro latte di qualità superiore, ad alto valore proteico ed altissime percentuali di caseina, in particolare beta e kappa, che assicurano una più elevata concentrazione di calcio e fosforo, conferma e rafforza le scelte qualitative del **Consorzio** di Tutela.

“Rispetto della tradizione e innovazione” – afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del **Consorzio** Tutela Formaggio **Asiago** DOP – “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”.

Fonte: **Consorzio** Tutela Formaggio **Asiago** DOP

SCARICA IL COMUNICATO STAMPA

