



PRODOTTI TIPICI. Il Consorzio stima un aumento del 10% del numero di forme ricavate dal latte delle mucche al pascolo

Asiago di montagna, sale la produzione

Rigoni: «Nuovi caseifici e malghe hanno raggiunto gli standard qualitativi richiesti. Siamo ottimisti»

Al via la stagione d'alpeggio che, lupo a parte, inizia con una previsione particolarmente ottimistica. Secondo il Consorzio tutela formaggio Asiago, infatti, quest'anno l'alpeggio comporterà un incremento del 10 per cento della produzione di "Asiago dop prodotto di montagna", e questo sarà possibile grazie a pascoli più erbosi e a un numero maggiore di malghe e caseifici di montagna che hanno raggiunto gli standard qualitativi necessari per la produzione di questa tipologia di prodotto.

«Già le forme sono aumentate, passando dalle 37 mila e 292 prodotte nel 2013 alle 61 mila e 736 del 2017, ovvero un più 65 per cento - illustra il presidente del Consorzio tutela formaggio Asiago, Fiorenzo Rigoni -. Ora una serie di ulteriori segnali positivi ci inducono all'ottimismo. Il raggiungimento degli standard qualitativi per l'Asiago dop da parte di più malghe e caseifici permetterà loro l'ingresso nel Consorzio. Inoltre c'è un crescente interesse in Italia e all'estero per il formaggio "Asiago dop prodotto della montagna", espressione autentica di un territorio con un'identità che vede nell'alpeggio e nei caseifici di montagna il proprio elemento distintivo».

Il "prodotto della montagna" è una specialità casearia

riconosciuta dalla Ue fin dal 2006 che si produce al di sopra dei 600 metri, nelle malghe e nei caseifici di montagna dell'Altopiano e nei territori montani della Provincia di Trento seguendo un rigido disciplinare. Per la prima volta, inoltre, la produzione della stagione 2018 vedrà l'introduzione, da parte di alcuni produttori, di nuovi parametri di quotazione del latte il cui valore sarà riconosciuto, tra gli altri, in base alla presenza di vitamina E, indicatore di sana alimentazione delle vacche al pascolo.

Il Consorzio di tutela continua dunque a essere un importante sostegno al presidio del territorio montano e al suo patrimonio di biodiversità. • G.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 12 giugno 2018



Forme di Asiago dop in un caseificio