



## **IDATI DEL CONSORZIO.** Lo Stagionato fa +3,8% **Asiago, il piano è ok** **Ridotte le scorte** **e la produzione sale**

Il 2018 ha chiuso con un aumento di produzione per l'Asiago Dop, che ha visto lo Stagionato salire del +3,8% con 10.200 forme in più rispetto al 2017: è salito a 241.331 forme, e l'aumento nell'ultimo biennio segna +8,8%. Invece l'Asiago Dop Fresco con un leggero +0,15% ha raggiunto oltre 1,34 milioni di forme. Inoltre l'Asiago Dop Prodotto della Montagna, creato oltre i 600 metri d'altezza, raggiunge le 66.119 forme: il +7% in un solo anno. Sono i dati diffusi dal **Consorzio** di tutela, che sottolinea come il Rapporto Ismea-Qualivita 2018 indichi l'Asiago tra i primi 15 prodotti italiani a indicazione geografica per valore alla produzione.

Si conferma, aggiunge la nota «il percorso virtuoso intrapreso dal **Consorzio** di tutela. Da un lato, con il piano di crescita programmata ha adeguato la produzione all'effettiva domanda e favorito la riduzione delle scorte ai minimi storici dal 2013 ad oggi, dall'altro, ha rafforzato l'impegno nella valorizzazione del prodotto. Il 2018, infatti, ha visto il **Consorzio** realizzare un articolato progetto di posizionamento che ha coin-



Boom per l'Asiago Stagionato

volto le principali insegne della Gdo e Do (distribuzione organizzata) ed aumentato la conoscenza del prodotto, della sua storia millenaria e delle sue caratteristiche» specie per lo Stagionato. L'intensa promozione estera poi ha visto successi, specie in Messico e Giappone dove la denominazione è oggi riconosciuta e pienamente tutelata nell'ambito degli accordi globali della Ue coi 2 Paesi.

Il segreto è valorizzare la diversità delle produzioni, e il presidente Fiorenzo Rigoni sottolinea che il 5 febbraio a Siena all'incontro Kickoff promosso da Qualivita i Consorzi di tutela di Indicazioni geografiche si confronteranno per definire nuove proposte di sviluppo del settore. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA