



## ASIAGO DOP. UNA RICCHEZZA PER IL TERRITORIO

*Ottima la performance dello stagionato, mentre il fresco ha contato oltre un milione di forme*

Il 2019 si apre con i primi dati sul 2018. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago annuncia che è stato un anno positivo, per la specialità veneto-trentina, con una positiva crescita su entrambe le tipologie. Ottima la performance dell'Asiago Stagionato, prodotto in 10.200 forme in più rispetto al 2017, pari al +3,8%, mentre l'Asiago DOP Fresco conta 1.340.776 forme (+0,15% rispetto al 2017) e l'Asiago DOP Prodotto della Montagna, prodotto oltre i 600 metri d'altezza, raggiunge le 66.119 forme, con un aumento produttivo di oltre il 7% rispetto al 2017. "La DOP è un progetto collettivo che tutela la ricchezza del territorio e valorizza la diversità delle produ-

zioni – afferma il presidente del Consorzio, **Fiorenzo Rigoni** – e proprio questo aspetto risulterà sempre più strategico. Su questo tema intendiamo apportare il nostro contributo di esperienza anche a Siena, il prossimo 5 febbraio, nell'incontro Kickoff promosso da Qualivita, dove i Consorzi di tutela delle Indicazioni Geografiche si confronteranno per definire una nuova proposta a supporto dello sviluppo del settore. Crediamo che solo la valorizzazione delle produzioni capaci di esaltare la pluralità e diversità di un territorio e dei

suoi produttori riuniti intorno ad un Consorzio di tutela sia la strada vincente da percorrere."



*Fiorenzo Rigoni*