



PRODOTTI LOCALI. Giornalisti, tour operator e grande distribuzione

Asiago dop, dall'estero per scoprirne i segreti

Sono giunti dal Nord America e dall'Ungheria

Scoprire i segreti del formaggio Asiago andando proprio tra i pascoli e monti dove il formaggio viene prodotto. È quanto richiedono sempre di più operatori professionali e giornalisti esteri interessati a conoscere da vicino le tradizioni e i protagonisti della produzione d'alpeggio nell'Altopiano. Proprio per visitare i luoghi di produzione dell'Asiago dop in queste settimane sono presenti nelle malghe e caseifici altopianesi buyer e giornalisti dall'Ungheria e dal Nord America stupiti dal patrimonio di autenticità della produzione d'origine e dalle tecniche tradizionali ancora utilizzate per creare l'Asiago dop in tutte le sue forme. Visite "educational" frutto del lavoro di promozione che il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago ha avviato in questi anni in molti Paesi europei ed extraeuropei in risposta al crescente apprezzamento verso le proposte "geographically distinct", ovvero il legame tra un prodotto e la sua terra d'origine.

«All'estero, come in Italia, il concetto di cibo "autentico", frutto della storia che il nostro grande prodotto esprime - afferma il direttore del Consorzio di tutela, Flavio Innocenzi - è sempre più elemento strategico di sviluppo e un volano di interesse che

diventa occasione unica per valorizzare la nostra tradizione. Gli operatori internazionali del trade, così come i media, sono curiosi ed esigenti e, proprio per questo, visitare i nostri luoghi permette loro di capire l'unicità di questo territorio e del suo formaggio».

Sempre nell'ottica di rafforzare la riconoscibilità dell'Asiago dop anche all'estero, e per sottolineare lo stretto legame tra territorio d'origine e il formaggio Asiago

dop, proprio in queste settimane il Consorzio Tutela Formaggio Asiago sta ospitando questi operatori professionali del trade, della grande distribuzione, dell'alberghiero e ristorazione e della stampa specializzata dall'Ungheria e dal Nord America a cui seguiranno anche altri operatori di altre aree geografiche. Una visita che porta gli operatori a conoscere tutta la filiera che rende l'Asiago unico; dai fattori naturali quali clima e vegetazione ai fattori umani come le tecniche di produzione tramandate nel tempo. ●



► 19 settembre 2018



Una visita alla stagionatura dell'Asiago dop