



PRODOTTI TIPICI. Un nuovo formaggio di altissima qualità

Arriva l'“Asiago dop” con latte di razza bruna

Rigoni: «La tradizione incontra l'innovazione»

Non solo dop e non solo formaggio Asiago. Il nuovo prodotto caseario che il Consorzio di tutela formaggio Asiago sta avviando alla produzione è un Asiago prodotto esclusivamente con latte di mucche di razza bruna, un latte ritenuto di altissima qualità organolettica.

Quella del formaggio da razza bruna rappresenta una nuova tappa della valorizzazione e della differenziazione della qualità distintiva dell'Asiago dop volute dal Consorzio. Un percorso iniziato oltre dieci anni fa con l'avvio della prima produzione dell'Asiago dop “Prodotto della montagna”, realizzato con latte di aziende agricole situate oltre i 600 metri di quota nell'Altopiano di Asiago e in alcuni territori montani del Trentino. La differenziazione delle tipologie di formaggio Asiago dop serve per far apprezzare sia la stagionatura dei vari prodotti, sia il latte impiegato, ognuno con specifiche caratteristiche date dalla zona di origine. Ed è così che dall'Asiago fresco e stagionato e dall'Asiago bio si giunge a quello di latte di razza bruna.

La nuova proposta dell'Asiago dop sarà prodotta con latte di razza bruna di alleva-



Una mucca di razza bruna al pascolo

menti del Vicentino ed avrà una produzione limitata a 3500 forme all'anno. In una prima fase sarà un fresco con stagionatura di oltre 40 giorni, maturazione che esalterà le caratteristiche peculiari della specialità legata alla razza, ovvero alto valore proteico e altissime percentuali di caseina, in particolare beta e kappa, che assicurano una elevata concentrazione di calcio e fosforo, rendendo il formaggio Asiago da razza bruna un “prodigio nutrizionale” unico e distintivo.

«Rispetto della tradizione e innovazione - afferma Fioren-

zo Rigoni, presidente del Consorzio tutela formaggio Asiago - sono i due elementi fondanti della nostra azione di valorizzazione. Elementi 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». • G.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA