

**PRIMAPRESS**
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

L'asiago Dop conquista il titolo di miglior "stagionato" al World Cheese Awards di Londra



(PRIMAPRESS) - VICENZA - L'Asiago DOP Stagionato conquista il titolo "Super Gold", il riconoscimento assegnato ai World Cheese Awards di Londra, la più grande competizione al mondo dedicata ai formaggi.

E' un altro successo che va a testimoniare la strada intrapresa dal Consorzio di tutela del formaggio Asiago. Solo qualche mese fa, dal Luxury Cheese, l'evento italiano dedicato ai formaggi di qualità era arrivato il premio ad una forma di otto anni di Asiago DOP Stravecchio considerata tra i 10 formaggi più preziosi al mondo.

Prodotto unico, proposto in tre diverse stagionature: Mezzano (4-6 mesi), Vecchio (10-15 mesi) e Stravecchio (oltre 15 mesi), l'Asiago DOP Stagionato, la più grande eccellenza della tradizione casearia conosciuta anche come Asiago d'Alleva, viene letteralmente allevata, con cura e attenzione dal casaro fino al giusto periodo di stagionatura previsto dal disciplinare di produzione lasciando che l'effetto del tempo e dell'invecchiamento contribuisca ad aggiungere note aromatiche e sapori decisi sapientemente affinati fino a toccare quei livelli di eccellenza riconosciuti a Luxury Cheese e ai World Cheese Awards.

I 250 esperti fra rivenditori, acquirenti, produttori e critici gastronomici giunti da ogni parte del pianeta al Tobacco Dock di Londra per il World Cheese Awards hanno quest'anno premiato con il "Super Gold", il più alto riconoscimento, l'Asiago DOP Stagionato Stravecchio di 24 mesi a latte crudo. - (PRIMAPRESS)