

# Asiago Dop, espressione autentica del tempo e della montagna

Il formaggio Asiago è la quarta specialità Dop a latte vaccino d'Italia e l'unica che porta il nome di un luogo, l'Altopiano di Asiago, nel quale ha avuto origine questa tradizione casearia. Fattori naturali come l'ambiente geografico, il clima, la vegetazione uniti alle tecniche di produzione tramandate nel tempo rendono questa denominazione d'origine protetta un formaggio inimitabile dove ogni forma, all'interno del medesimo disciplinare, è unica e distintiva, con un'infinita varietà di sapori e profumi che esprimono la personalità del produttore, le caratteristiche del latte, la stagione di lavorazione.

## I DIVERSI VOLTI DELLE FORME

Formaggio a pasta semicotta, Asiago Dop è in due tipologie: **Fresco**, a latte intero, dal sapore dolce e delicato e **Stagionato**, a latte parzialmente scremato, dal sapore più deciso. Asiago Dop Stagionato si può gustare in tre età: **Asiago Mezzano** (stagionatura da 4 a 6 mesi), **Asiago Vecchio** (stagionatura da 10 a 15 mesi) e **Asiago Stravecchio** (stagionatura oltre i 15 mesi). È riconoscibile dal suo colore giallo paglierino, un'occhiatura piccola

o media e una pasta che varia da una consistenza semi-dura, per lo Stagionato Mezzano, a una dura e granulosa nello Stagionato Vecchio e Stravecchio. Asiago Dop Stagionato non è solo buono, ma anche alleato nella difesa naturale contro i radicali ossidativi e capace d'apportare elementi minerali fondamentali come il calcio.

## IL PRODOTTO DELLA MONTAGNA

Tra le diverse tipologie di Asiago Dop, l'essenza più tipica del territorio montano è il formaggio Asiago Dop Prodotto della Montagna, riconosciuto e tutelato dall'Unione Europea fin dal 2006. **Prodotto esclusivamente da malghe e caseifici al di sopra dei 600 metri** nell'Altopiano di Asiago e nei territori montani della Provincia di Trento, l'Asiago DOP Prodotto della Montagna, Fresco e Stagionato, esalta i profumi delle erbe e dei fiori dei pascoli. Menzione d'eccellenza va all'Asiago Dop Stravecchio della Montagna, che ottiene il riconoscimento di Presidio Slow Food oltre i 18 mesi di stagionatura. Una rarità prodotta solamente da poche malghe sull'Altopiano, apprezzata da appassionati e intenditori.



1

1. Le 2 principali tipologie di Asiago Dop: fresco e stagionato
2. Mucche al pascolo nella Malga Dosso di Sotto: una delle più belle per i suoi pascoli e per il paesaggio
3. L'Asiago Dop in tre stagionature: mezzano, vecchio e stravecchio

## L'ASIAGO DOP IN CIFRE

**36** aziende produttrici

**6** aziende di stagionatura

**190mila** tonnellate/anno di latte certificato per l'Asiago Dop

**1.559.039** forme prodotte

**20.700** tonnellate di formaggio

**8/10mila** addetti alla filiera produttiva

**1.200** aziende di allevamento

Province di produzione: **Vicenza, Trento e parte di Padova e Treviso**



3



2

## Il Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago è un'associazione composta da produttori e stagionatori di formaggio fondata nel 1979 per garantire che solo le forme che rispettano il disciplinare di produzione siano denominate, riconosciute e vendute come Asiago Dop, tramandandone la tradizione millenaria e rafforzandone l'identità. I compiti istituzionali del Consorzio sono quelli di promuovere la conoscenza del prodotto, tutelarlo da ogni tentativo di utilizzo improprio e vigilare affinché il consumatore possa sempre essere certo di acquistare il vero Asiago Dop.

❖ Consorzio Tutela Formaggio Asiago  
Vicenza - via Giuseppe Zampieri, 15 - 0444321758 - asiagocheese.it

