



Comunicato Stampa

Malga Porta Manazzo e Malga Pusterle vincono il “Concorso per il miglior formaggio Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di Malga” promosso dal Consorzio di Tutela Formaggio Asiago.

Vicenza, 10 settembre 2013 – Malga Porta Manazzo, per la tipologia Asiago DOP Vecchio (stagionatura oltre i 10 mesi) e Malga Pusterle, per la tipologia Asiago DOP Stravecchio (stagionatura oltre i 15 mesi) sono i vincitori della settima edizione del “Concorso per il miglior formaggio Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di Malga”, promosso il 7 settembre scorso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago nell’ambito di “Made in Malga.. in Città”, manifestazione dedicata alle eccellenze della montagna curata dai "guru del gusto" Alberto Marcomini e Luca Olivan, in collaborazione con il Consorzio Tutela Formaggio Asiago. Una menzione particolare assegnata a Malga Larici, giunta seconda in entrambe le tipologie.

Si è celebrato con una grande festa aperta a tutti, realizzata nella giornata del 7 settembre scorso nel centro storico di Asiago, il concorso che premia il lavoro e la fatica di tanti casari che, nell’Altopiano, producono, secondo il rigido disciplinare, l’Asiago DOP “Prodotto della Montagna”. Grande riconoscimento, quest’anno, da parte della giuria composta da Alberto Marangon, rappresentante di Veneto Agricoltura, Giampaolo Gaiarin, delegato ONAF e Mauro Pasquali, segretario regionale Slow Food Veneto per tutti i formaggi proposti dai sette produttori partecipanti: malga Larici (Lusiana–Azienda Agricola Roberto Frigo), malga Porta Manazzo (Asiago–Azienda Agricola Antonio Rodeghiero), malga I Lotto Valmaron (Enego–Azienda Agricola Andrea Dalla Palma); malga Pusterle (Roana–Azienda Agricola Mario Basso), malga II Lotto Marcesina (Enego–Azienda Agricola Lorenzo Tognon), malga Verde (Conco–Azienda Agricola Maurizio Cortese) e Malga Dosso di Sotto (Asiago–Azienda Agricola. Marini Tarquinio); tutti capaci di dimostrare una forte peculiarità e personalità, mantenendo ognuno le proprie caratteristiche, pur nell’ambito dei tratti distintivi di questo prodotto dall’occhiatura ben visibile, il colore intenso, la pasta friabile e solubile. A decretare il successo, nella categoria Asiago DOP Vecchio di malga, della Malga Porta Manazzo, già storica vincitrice di molte edizioni e forte dell’esperienza di Antonio Rodeghiero e di suo figlio Vimerio, è stata, secondo la giuria, la capacità di questo formaggio di “esprimere note olfattive superiori, con ottimo equilibrio aromatico che ben rappresenta le produzioni di malga.” Per la tipologia Asiago DOP Stravecchio di malga, il premio alla Malga Pusterle, dell’azienda agricola Basso Mario, è il riconoscimento di un formaggio che “esprime profumi vari e complessi: nota di frutta secca e fieno e un ottimo equilibrio tra sapidità e dolcezza”.

“Ancora una volta, il tradizionale appuntamento con la produzione di malga - ha dichiarato Roberto Gasparini, presidente del Consorzio - ha saputo rinnovarsi e arricchirsi di nuovi significati interpretando da un lato la forte volontà del Consorzio di sostenere e valorizzare sempre più una produzione che è riconosciuto patrimonio unico di questo territorio e per questo tutelato con una DOP, l’Asiago DOP “Prodotto della Montagna”, dall’altro testimoniando l’impegno costante verso il consumatore, affinché conosca da vicino ed apprezzi il lavoro del malgaro. Un’esperienza che, realizzata in un contesto di ampio respiro come “Made in Malga.. in Città”, appuntamento dedicato al gusto e alla valorizzazione della montagna, ha attirato migliaia di visitatori e appassionati e ha confermato che lavorare nel solco della qualità può dare soddisfazioni e riconoscimenti capaci di ben ripagare del duro lavoro in malga”.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon- TRAGUARDI- Pl.e Cadorna 40- 36061 Bassano del Grappa VI
0424523073 3394187543 zarpellon@traguardiweb.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)
sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI)
Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 – C.F./P.I. 00703580241 – REA 148240
Tel: 0444 321758 – Fax: 0444 326212
info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PFC.tutelasiago@legalmail.it