



Comunicato Stampa

Biodiversità al centro della settimana ASIAGO DOP a EXPO 2015

Dal 26 giugno al 2 luglio si intensificano gli eventi al Padiglione Cibus è Italia e il 30 giugno entra nel vivo la partnership Asiago DOP-Slow Food con la proiezione del documentario dedicato all'ecosistema delle malghe

Vicenza, 23 giugno 2015 – Dal 26 giugno al 2 luglio Asiago DOP porta la biodiversità al centro della sua presenza a EXPO 2015. Per l'intera settimana, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago intensifica gli eventi al Padiglione Federalimentare-Cibus è Italia (Pad. 128) con un corner esterno mentre il 30 giugno, alle ore 15.00, entra nel vivo la collaborazione con Slow Food ed Asiago DOP presenta, allo Slow Food Theatre, il documentario “Capindo la late. Transumanza di uomini e bestie attraverso il tempo sull'Altopiano di Asiago 7 Comuni”, il grande affresco della vita e del mondo dell'alpeggio che rende unica questa DOP.

La settimana Asiago DOP a EXPO prende il via il 26 giugno, con l'apertura del corner esterno al Padiglione Cibus è Italia dove i visitatori potranno conoscere la storia e le tradizioni dell'Asiago DOP e partecipare, tutti i giorni, fino al 2 luglio, a degustazioni e assaggi delle sue diverse stagionature. Il 30 giugno, alle ore 15.00, Asiago DOP, unito a Slow Food dalla stessa attenzione alla valorizzazione e salvaguardia del patrimonio di biodiversità, presenta allo Slow Food Theatre il documentario “Capindo la late”. Realizzato da Andrea Colbacchini e Giuliano Cremasco in oltre 18 mesi di ricerca e promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, “CAPINDO LA LATE” è occasione per riflettere sul valore dell'agricoltura in montagna dove i malgari, con la loro attività di trasformazione del latte in formaggio, diventano i custodi del pascolo e tutori della biodiversità zootecnica, a salvaguardia di quel patrimonio naturale che è valore universale a EXPO 2015.

Il formaggio Asiago DOP è storia e tradizione, ma anche esempio di come un'alimentazione sana sia preziosa per la salute. Infatti, recenti studi dell'Università di Padova, hanno rilevato il legame tra altitudine e Asiago DOP e dimostrato come, grazie alla presenza di peptidi bioattivi, apprezzati alleati nella difesa contro i radicali ossidativi, Asiago DOP possa intendersi alimento “nutraceutico naturale”. Un beneficio che, nell'Asiago DOP Prodotto della Montagna, la prima DOP italiana insignita dall'Unione Europea di questa menzione, prodotta esclusivamente sopra i 600 metri d'altitudine secondo un rigido disciplinare seguito dalle malghe e caseifici dell'Altopiano di Asiago, rivela la presenza di piccole quantità di CLA, i coniugati dell'acido linoleico, in grado di ridurre i tessuti adiposi di riserva in soggetti sani in moderato sovrappeso.

“Nell'ambito della nostra partecipazione a Expo 2015 - afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - vogliamo cogliere l'opportunità di informare e promuovere la cultura di un prodotto che esprime un legame unico col suo territorio ed è espressione del più vasto sistema di malghe dell'arco alpino. Per questo, Expo 2015 ha per noi un significato di testimonianza e, allo stesso tempo, di impegno per preservare e salvaguardare, nello spirito che

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: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212

info@formaggioprodottodellamontagna.it - www.formaggioprodottodellamontagna.it - DPO.tutelafarmaggi@comuni.vi.it



contraddistingue questa Esposizione Universale, un patrimonio unico fatto di tradizioni millenarie e lavoro tramandato di generazione in generazione”.

Per tutta la durata di EXPO, Asiago DOP è presente in tre sedi: con una postazione fissa all'interno del Padiglione Cibus e' Italia, insieme ad Afidop (Associazione Formaggi Italiani DOP), organizzata da Federalimentare, dove viene raccontato il prodotto e la sua origine, nell'area Slow Food, dove i visitatori possono gustare l'Asiago DOP nel tagliere dei formaggi di eccellenza, e, infine, nel Future Food District, il supermercato promosso da Coop nel quale è anche possibile acquistare l'Asiago DOP Stagionato.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon -TRAGUARDI - Ple Cadorna 40 - 36061 Bassano del Grappa
VI0424523073 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: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212

info@formaggioprotetto.it www.formaggioprotetto.it DFC.tutelasiago@legalemail.it