

1000 Anni di Asiago

Nell'Altopiano di Asiago, da cui prende il nome il formaggio Asiago, fin dall'anno Mille si produceva un gustoso formaggio.

Inizialmente si usava latte di pecora, mentre dal 1500, con il progressivo aumento degli allevamenti bovini sull'Altopiano, la materia prima usata è il solo latte vaccino.

La tecnica casearia si è sviluppata e, nel corso dei primi anni del diciassettesimo secolo, la produzione si è allargata alle zone vicine all'Altopiano di Asiago: la zona pedemontana, le pianure limitrofe e le vicine malghe trentine.

L'Asiago più antico, più vicino alla tradizione dei casari altopianesi e dal sapore più intenso e avvolgente, è quello Stagionato.

Nei primi anni del Novecento, dalla tradizione della zona DOP, combinata alle più innovative tecnologie casearie è nato l'Asiago Fresco. Il gusto di questo formaggio, dolce e morbido, ne ha permesso la diffusione internazionale.



GUSTO VENETO
TASTING VENICE

www.gustoveneto.it



Volksbank
Banca Popolare



Allianz
ASSICURAZIONI
ASSICURAZIONI-CONSULENZE-FINANZA-RISPARMIO
Corso IV Novembre, 11, 36012 Asiago - Tel. 0421/462564



Veneto
Tra la terra e il cielo



COMITATO PRO LOCO
UNPLÌ VENETO



2[^]FESTA DEL FORMAGGIO ASIAGO DOP



Conco
29 - 30 - 31
Luglio 2016

www.prolococonco.it



. 1 1 2 \$! +
 ! % &
 ! % &
 ! % &
 ! % &
 ! % &
 ! ' %(&
 ! " ! %(&
 ! % &
 !) % &
 ! *\$! + *\$ - 2
 \$! &
 % &
 % &
 * % + &
 %(&
 , %- , , &
 ! # " " \$
 - / +0 &0. %
) *\$! + ,
 4%
 ! ,
 6% 7 225 7
 !
) ## - - ,
 / #
 # # 1
 2 3 - / +0 &0. 3%
) *\$! + ,
 4%
 ! ,
 %
 - + -5
 6% 7 225 7
 8 " !- " # \$! 2