

ASIAGO. Votato il trasferimento della sede nella Comunità Montana

Tutela del formaggio grazie ai nasi sensibili

Commissione sensoriale per garantire la qualità
Via alla promozione del prodotto di montagna

Per il 5° anno consecutivo l'assemblea dei soci del Consorzio tutela formaggio **Asiago** ha portato importanti novità. Dopo gli annunci negli anni scorsi del nuovo marchio "prodotto di montagna", di campagne promozionali all'estero e di collaborazioni con altri consorzi di tutela, l'assemblea dei soci 2011 ha riservato le notizie dello spostamento della sede legale del Consorzio tutela ad Asiago e l'istituzione di una commissione sensoriale che valuterà le forme di Asiago prima della loro messa in vendita quale ulteriore misura di qualità.

Il Consorzio tutela formaggio **Asiago** storicamente ha sede in Corso Fogazzaro a Vicenza. Indirizzo che rimarrà la sede operativa della società cooperativa ma la sede legale è stata spostata nella Comunità Montana ad **Asiago**.

«E' un segno di affezione nei confronti del territorio che ha visto nascere il nostro formaggio - commenta il presidente del Consorzio tutela, Roberto Gasparini - E che si accompagna ad un nuovo accordo tra il Consorzio tutela ed il Comune di **Asiago** per promuovere sempre più **l'Asiago** dop ed il



Un momento dell'assemblea del Consorzio tutela **Asiago**. FOTO RIGONI

territorio di riferimento».

Infatti, il Comune è impegnato a fianco del Consorzio tutela ad incentivare più malghe a produrre **l'Asiago** dop "prodotto di montagna" obbligando il malghese, all'atto di rinnovo della concessione della malga, di marchiare almeno il 40% del formaggio con i sigilli del Consorzio tutela. A sua volta il Consorzio tutela sarà più presente negli eventi organizzati dal Comune.

Per garantire al consumatore una maggior qualità, il Consorzio tutela ha istituito una commissione sensoriale che valuterà non solo il sapore del prodotto ma anche il profumo

del formaggio e il suo aspetto. Il consorzio tutela diventa così il primo a adottare una commissione sensoriale il cui giudizio sarà vincolante alla marchiatura.

«Servirà ai produttori, non ad uniformare, ma a migliorare il proprio prodotto - illustra Gasparini - Garantendo più qualità, e quindi anche un prezzo maggiore alla vendita».

In pratica la commissione eviterà che sulle tavole dei consumatori arrivi formaggi non all'altezza, eliminando dal circuito della dop **Asiago** i prodotti non conformi. † G.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA