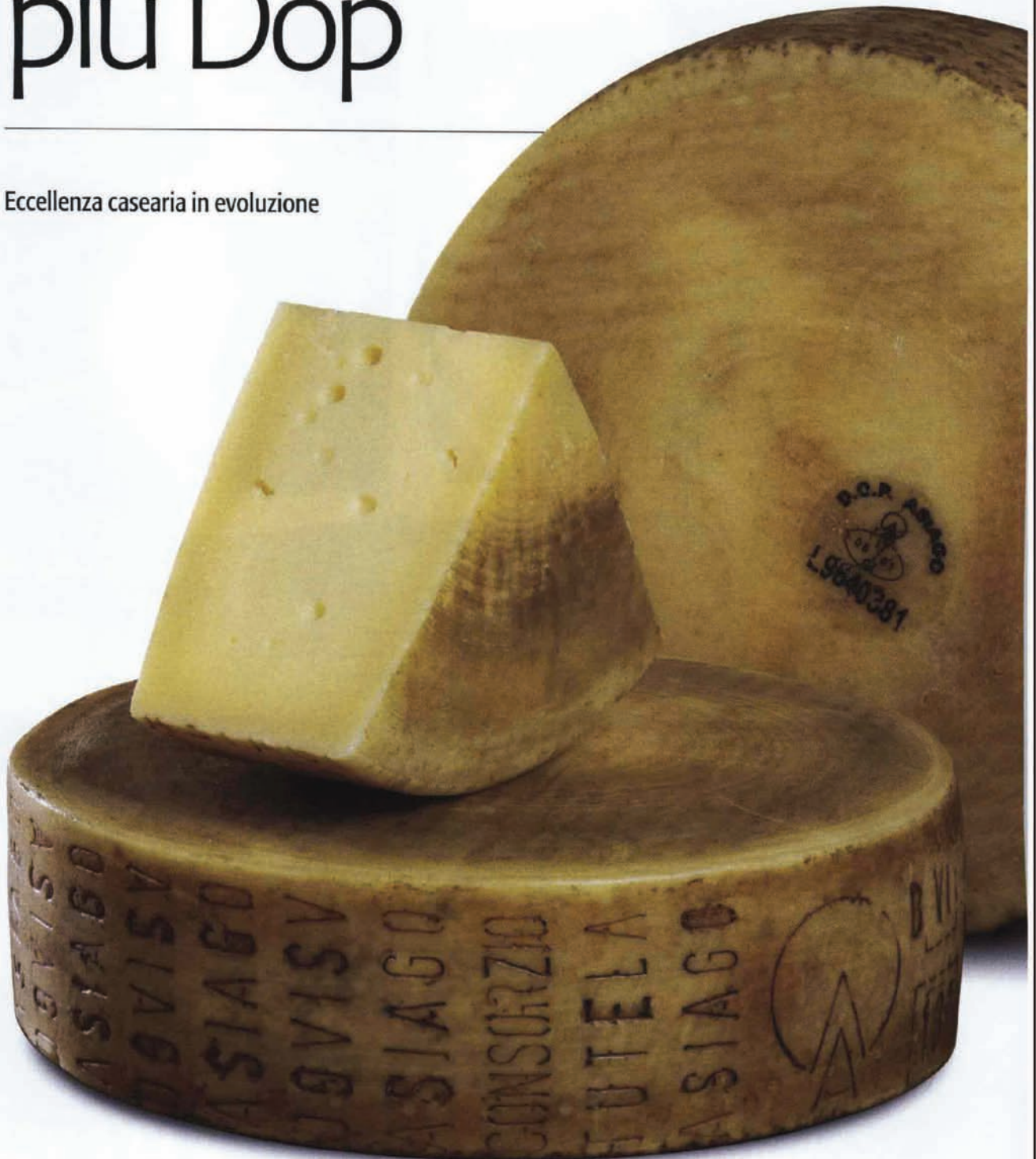


prodotti

L'Asiago sempre più Dop

Eccellenza casearia in evoluzione



98



Prosegue il ferreo cammino della qualità e della sicurezza intrapreso dal **Consorzio Tutela Formaggio Asiago**. Dop simbolo della produzione *made in Italy*, prodotto nel territorio tra il Veneto e il Trentino, **l'Asiago** è sottoposto oggi a un'accurata analisi sensoriale, un piano di controllo organolettico che si aggiunge alle linee stabilite nel disciplinare di produzione. "L'analisi sensoriale del formaggio **Asiago** è una scelta volontaria dei soci, che in questo modo intendono puntare sempre più sulla qualità. Ritengo che sia una scelta coraggiosa, essendo i primi in Italia a dotarci di una disciplina cogente, ma che alla lunga premierà la serietà di un sistema che non ammette deroghe o sconti e che anzi, rilancia proprio sul terreno dell'alta qualità del prodotto" precisa il Presidente del Consorzio **Roberto Gasparini** e l'Amministratore Unico di Veneto Agricoltura, **Paolo Pizzolato** aggiunge: "Da tempo Veneto Agricoltura, tramite il proprio Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene, propone l'analisi sensoriale quale strumento di ulteriore valorizzazione delle produzioni agroalimentari di pregio. Siamo lieti che, primo in Italia, il Consorzio di Tutela del Formaggio **Asiago** abbia accolto questa sfida di lealtà verso il consumatore, inserendo tale valutazione tra i criteri obbligatori della Denominazione di Origine Protetta". Aspetto della forma e della crosta, foggia e colore della pasta, occhiatura, dimensione gustativa dolce, salata, acida o amara: saranno questi i criteri di giudizio che una commissione di esperti prenderà in considerazione per valutare a campione **l'Asiago**. Solo al termine dell'attenta analisi, il *panel* deciderà se il prodotto caseario finito potrà fregiarsi dell'ambito marchio Dop, in caso contrario sarà prevista una smarchiatura del formaggio. Un *iter* degustativo e di analisi che salvaguarda un prodotto apprezzato non solo sulle tavole italiane ma anche nei mercati stranieri. Nel primo trimestre del 2012 **l'Asiago** ha registrato una crescita delle esportazioni del +9,6% e un aumento del prezzo medio del +3,4%. Dati incoraggianti che spingono il Consorzio a promuovere sempre di più questo prodotto di eccellenza in eventi e manifestazioni internazionali. Prossimo appuntamento a ottobre con il San Sebastian Gastronomika, XIV congresso di gastronomia, che vedrà riunire a Palazzo Kursaal i grandi maestri della cucina internazionale.