

# Asiago DOP, il Consorzio: "Latte in polvere? Il nostro prodotto è garantito"

Il Consorzio di Tutela ribadisce il suo ruolo di garante a salvaguardia della tipicità in occasione del dibattito seguito all'invio della lettera di costituzione in mora per l'Italia da parte della Commissione Europea.

**Solo latte fresco** e una storia millenaria di totale naturalità distinguono l'Asiago DOP, fatto con materie prime controllate e metodi certificati in tutte le fasi di produzione.

Sono queste le caratteristiche che, nel dibattito sul tema della **salvaguardia delle tradizioni e della salubrità dei prodotti caseari** avviato con l'invio della lettera di costituzione in mora da parte della Commissione Europea, il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago ribadisce a tutela e garanzia del consumatore e del mercato. **Nella sua lettera**, la Commissione Europea aveva richiamato l'attenzione sul fatto che la normativa italiana, vietando la detenzione, la vendita o l'utilizzo di latte condensato o latte in polvere nella preparazione di prodotti lattiero-caseari, **ostacoli l'accesso al mercato interno**, applicando di fatto una restrizione quantitativa all'importazione, vietata dall'art.34 del Trattato (TFUE) e dall'organizzazione comune dei mercati, basata sul principio della libera circolazione delle merci.

“Il dibattito in corso - afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio - è un momento importante per riflettere su quale futuro immaginiamo per le produzioni casearie nel nostro Paese. Non prendiamocela, però, con la Commissione Europea per un tema che proprio l'Italia ha sollevato ma, piuttosto, rendiamoci conto che oggi più che mai, proprio **le indicazioni geografiche comunitarie** - tra cui i formaggi a Denominazione di Origine Protetta rientrano - **rappresentano l'unica vera garanzia offerta al consumatore di acquistare un prodotto salubre, tracciabile, fatto con latte fresco**. E' questa un'opportunità, come Sistema Italia, che dobbiamo cogliere per incrementare la nostra capacità di stare sui mercati internazionali, primo fra tutti quello europeo, con i suoi oltre 500 milioni di consumatori ai quali proporre i nostri prodotti DOP di qualità riconosciuta e ad alto valore percepito.”

**Alla tradizione si lega indissolubilmente il formaggio Asiago DOP**, che potrà sempre e solo essere prodotto con metodi e materie prime naturali, esattamente come avviene da oltre mille anni attorno all'Altopiano di Asiago, impiegando latte vaccino fresco della zona di produzione comprendente le province di Vicenza, Trento e parte di Padova e Treviso. Una scelta sancita dal Disciplinare di produzione e riconosciuta dalla Commissione Europea che, nell'era delle standardizzazioni omologatrici e della ricerca esasperata dell'ottimizzazione dei costi delle materie prime, il Consorzio di Tutela e i suoi 48 soci, a rappresentanza di oltre 1500 aziende di allevamento, ribadisce a salvaguardia di un processo rispettoso dei ritmi lenti della natura. Solo da qui nasce il sapore naturale e genuino di Asiago DOP, con le sue mille sfumature di gusto e di sensazioni organolettiche, fatto con il miglior latte raccolto in due sole mungiture e lavorato praticamente immediatamente per permettere di assaporare tutta la tradizione di un altopiano ricco di storia.

Rispetto della tradizione, qualità del processo produttivo certificato in tutte le sue fasi e completa naturalità del prodotto sono i tre elementi distintivi dell'ASIAGO DOP che oggi, alla luce dei profondi cambiamenti in atto, si impegna a promuovere in tutte le sedi utili il valore della sua tipicità, a tutela di quel diritto che ogni consumatore ha di conoscere la storia, la tradizione e le caratteristiche del prodotto che sceglie e mette in tavola.