



All'Expo una settimana tutta all'insegna dell'Asiago Dop

Dal 26 giugno al 2 luglio allo Slow Food Theatre proiezione del documentario "Capindo la late", che valorizza poeticamente l'agricoltura in montagna

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 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, unita 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.