



## Il Consorzio Formaggio Asiago DOP per il futuro sostenibile della montagna

Insieme si vince. E' nel segno del lavoro di squadra il progetto che vede lavorare fianco a fianco **Comune di Asiago e Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP** per la promozione integrata di turismo, territorio e prodotto in un esempio virtuoso di valorizzazione del patrimonio unico dell'Altopiano di Asiago che prende il via, dall' **8 all'11 settembre prossimi**, con la quarta edizione di **Made in malga**, frutto della collaborazione

con le principali istituzioni locali, associazioni ed esperti e candida Asiago e il suo Altopiano a capitale europea dei formaggi di montagna portando il grande pubblico a conoscere da vicino prodotti e produttori di montagna e richiamando nel territorio oltre 50.000 visitatori.

Comune di Asiago e Consorzio Tutela Formaggio Asiago insieme, pongono le basi per un duraturo **progetto di valorizzazione di quel genius loci** che ha, nell'attività dell'alpeggio estivo connessa alla gestione delle malghe, un focus vitale non solo per il turismo sostenibile ma, soprattutto, per il **delicato equilibrio dell'ecosistema montano**, dove i bovini che popolano gli alpeggi nel periodo estivo sono i principali "manutentori" del territorio e le malghe, i custodi della tradizione. Un impegno che consente di produrre latte e formaggio di elevata qualità come "l'Asiago Prodotto della Montagna", categoria istituita dal Consorzio di Tutela nel 2006 per identificare la produzione di formaggio Asiago fatta al di sopra dei 600 metri e, dal 2012, esempio preso a modello a livello comunitario.

Fonte: **Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP**