

FORMAGGI, DOPPIETTA ASIAGO AI WORLD CHEESE AWARDS



ASIAGO - Doppio riconoscimento ai World Cheese Awards, la più grande competizione al mondo dedicata ai formaggi, svoltasi quest'anno in Norvegia, per Asiago Dop Fresco, che conquista il prestigioso titolo "Super Gold" e Asiago Dop Stagionato Vecchio che si fregia del titolo "Silver".

Dopo la vittoria, nel 2017, del titolo “Super Gold”, ottenuta da un Asiago Dop Stagionato 24 mesi a latte crudo, l’edizione 2018 conferma l’efficacia dell’azione dei caseifici e del Consorzio che credono in una produzione di alta qualità unita ad una valorizzazione basata sugli elementi unici e identitari del prodotto e ha portato, ai World Cheese Awards 2018, ad un doppio riconoscimento, sia per l’Asiago Fresco di 30 giorni che per l’Asiago Stagionato Vecchio di 13 mesi.

I World Cheese Awards sono la più prestigiosa competizione annuale che ha visto, nell’edizione 2018, sfidarsi 3500 formaggi giudicati da una giuria internazionale composta da 230 esperti provenienti da 29 nazioni diverse. Qui produttori di formaggio, dettaglianti, acquirenti, consumatori e critici, per la prima volta in Norvegia, si sono confrontati in un paese nel quale, la “calma rivoluzione culinaria”, avviata oltre quindi anni fa, ha condotto ad un’umentata consapevolezza del valore della qualità e dei prodotti che distinguono un territorio.

“I World Cheese Awards – dice in una nota **Fiorenzo Rigoni**, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago – sono un’ottima vetrina per mostrare il livello raggiunto dalla nostra produzione casearia e, allo stesso tempo, un evento capace di puntare i riflettori su un territorio richiamando visitatori appassionati di formaggio nel nostro Paese. Quest’anno, la presenza crescente dei nostri soci e l’ottimo risultato ottenuto lancia un positivo messaggio di fiducia verso il futuro della specialità”.

In attesa di ospitare, per la prima volta nella sua storia, l’edizione 2019 dei World Cheese Awards in Italia, il paese europeo col maggior numero di Dop casearie, ben cinquanta, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago prosegue la sua attività di divulgazione del valore della produzione d’origine di qualità e della sua ricca varietà di specialità che vanno dall’Asiago Fresco, all’Asiago Stagionato nelle tre stagionature: Mezzano, Vecchio e Stravecchio e vedono valorizzare le sfumature di produzioni di Asiago biologico, Prodotto della Montagna, Asiago prodotto da latte di vacche di razza bruna o burlina capaci di incontrare sempre più l’apprezzamento dei consumatori italiani ed esteri.