

NASCE L'ASIAGO DOP PRODOTTO CON LATTE DI RAZZA BRUNA

8 Ottobre 2018

di Redazione



ASIAGO – Nuova tappa dell'azione di valorizzazione e differenziazione della qualità distintiva dell'Asiago Dop. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago annuncia l'avvio della produzione di Asiago con latte di razza bruna, caratterizzato da un elevato valore proteico ed altissima qualità organolettica.

Il percorso di differenziazione dell'Asiago Dop nasce oltre dieci anni fa, con l'avvio della prima produzione dell'Asiago Dop Prodotto della Montagna, specialità prodotta sopra i 600 metri nell'Altopiano di Asiago (Vicenza) e nei territori montani del Trentino.

Oggi, l'Asiago si può apprezzare a seconda della stagionatura, del latte impiegato e delle specifiche caratteristiche della zona di origine nelle produzioni dall'Asiago Fresco allo

Stagionato, dall'Asiago bio a quello di latte di razza bruna.

La nuova proposta dell'Asiago Dop con latte di razza bruna, da zona di allevamento e produzione in territorio vicentino, per intenditori e limitata a 3500 forme/anno, garantisce un valore proteico superiore. In una prima fase, verrà prodotto un Asiago Dop Fresco con stagionatura di oltre 40 giorni e una maturazione che esalterà le caratteristiche peculiari della specialità legata alla razza: pasta morbida, dal sapore dolce e delicato con un intenso profumo di latte e corposità che ricorda i sapori di un tempo.

Il formaggio Asiago possiede da sempre caratteristiche nutrizionali uniche e distintive, come il territorio da cui ha origine la denominazione veneto-trentina. L'introduzione, ora, della produzione di Asiago Dop da vacche selezionate e controllate di razza bruna, particolarmente apprezzate per il loro latte di qualità superiore, ad alto valore proteico ed altissime percentuali di caseina, in particolare beta e kappa, che assicurano una più elevata concentrazione di calcio e fosforo, conferma e rafforza le scelte qualitative del Consorzio di Tutela.

“Rispetto della tradizione e innovazione”, afferma in una nota **Fiorenzo Rigoni**, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, “sono due elementi fondanti dell'azione di valorizzazione, che consentono di mostrare la vera qualità del formaggio Asiago. Un percorso nel quale la nuova produzione di razza bruna accentua ancor di più il valore della tradizione e dimostra la capacità dei nostri produttori di interpretare le esigenze dei consumatori proponendo prodotti in grado di esaltare le caratteristiche distintive della specialità”.