

ASIAGO DOP, PIOGGIA DI PREMI ALLE PIÙ IMPORTANTI COMPETIZIONI CASEARIE



ASIAGO - Pioggia di premi per Asiago Dop che, da Caseus Veneti, la rassegna delle eccellenze venete dei formaggi, al World Cheese Awards, la più grande competizione casearia al mondo passando per l'Italian Cheese Awards, il premio assegnato annualmente alle eccellenze casearie prodotte con latte 100% italiano, raccoglie ampi consensi per le sue caratteristiche uniche e inimitabili.

Il legame tra territorio d'origine e formaggio Asiago Dop è l'elemento distintivo della

denominazione di origine protetta. Grazie al rigoroso processo produttivo e all'altissima ricerca qualitativa, Asiago Dop esprime una varietà di sapori e profumi che esaltano i fattori naturali e le tecniche di produzione millenarie rendendo ogni forma unica, espressione della personalità del produttore, delle caratteristiche del latte, della stagione di produzione.

Una ricchezza che va dall'Asiago Fresco, formaggio giovane dalla breve stagionatura e grande versatilità, all'Asiago Stagionato, con stagionature sempre più lunghe che ogni socio del Consorzio è impegnato ad esaltare attraverso il sapiente lavoro dei propri maestri casari.

In questo scorcio di 2019, la qualità di Asiago Dop ha ottenuto importanti riconoscimenti vincendo l'oscar con l'Asiago Dop Fresco del Caseificio San Rocco per il "miglior formaggio fresco italiano" all'Italian Cheese Awards, premio assegnato annualmente alle eccellenze casearie prodotte con latte 100% italiano e raccolto, nella medesima competizione, la nomination nella categoria semi-stagionati anche per l'Asiago DOP Fresco di oltre i 60 giorni del Caseificio Pennar.

Prima di allora, a Caseus Veneti, la rassegna delle eccellenze venete dei formaggi, Asiago DOP si è aggiudicato quattro medaglie d'oro di cui ben due al Caseificio Pennar, una al Caseificio San Rocco e una alla Latteria Sociale Villa. Riconoscimenti anche agli Asiago Dop di Lattebusche, Latteria Sociale di Bolzano Vicentino, Latterie Vicentine, Toniolo Casearia, Società Agricola Marini-Malga Dosso di Sotto, Azienda Agricola Roberto Frigo e Latteria Sociale di Trissino.

A confermare l'ottima qualità raggiunta dalla specialità veneto-trentina, è arrivato anche il successo al World Cheese Awards, la più grande competizione casearia al mondo, con tremila ottocento specialità in gara provenienti da quarantadue paesi che, per la prima volta, si è svolta quest'anno in Italia, a Bergamo. Qui è giunta una tripletta che ha premiato un Asiago Dop Stravecchio del Caseificio San Rocco e due Asiago DOP Fresco di 30 giorni e di 60 giorni rispettivamente del Caseificio Pennar e del Caseificio San Rocco.

"La partecipazione a questi prestigiosi concorsi - afferma in una nota **Fiorenzo Rigoni**, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - , rappresenta un'ottima occasione per

mostrare chiaramente la qualità raggiunta dalle nostre produzioni e la loro grande ricchezza in termini di stagionatura e gusto. Proprio questi confronti confermano l'impegno dei produttori e il ruolo che la nostra specialità ricopre nel panorama nazionale e internazionale ma rappresentano anche un prestigioso palcoscenico dove far conoscere ed apprezzare sempre più e meglio la nostra tipicità e le sue ineguagliabili caratteristiche".