

28 Agosto 2023

VICENZA – Dal primo all'11 settembre prende il via il progetto "filiera trasparente" del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, un viaggio alla scoperta della filiera corta di produzione dell'Asiago DOP e dell'eccellenza delle caratteristiche del prodotto rivolto ad operatori professionali esteri, stampa, alta ristorazione e appassionati.

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, impegnato, col percorso di innovazione Asiago Green Edge, in una crescita sostenibile basata sul miglioramento continuo che passa dal recupero degli elementi originari della Denominazione promuove, a partire dal prossimo primo settembre, una serie di appuntamenti dedicati alla conoscenza delle caratteristiche uniche della filiera di produzione, testimone del legame col territorio e, con caseifici e malghe, della sua grande tradizione casearia tutrice della biodiversità.

Il racconto della filiera corta che trasforma il latte in formaggio entro 48 ore dalla mungitura garantendo quell'inconfondibile sapore autentico che lo distingue e caratterizza inizia a Made in Malga, la rassegna dei formaggi di montagna promossa dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, in programma nell'Altopiano dei Sette Comuni dal primo al 3 settembre e dall'8 al 10 settembre. Ad Asiago, nel corso dell'evento, lo stand consortile in Piazza Carli proporrà da vicino tutte le fasi del percorso di tracciabilità e sicurezza alimentare della produzione. Tra gli stand dei produttori dell'esclusivo formaggio Asiago DOP Prodotto della Montagna, la specialità prodotta al di sopra dei 600 metri, si potranno degustare le diverse tipologie del formaggio Asiago, incontrare per la prima volta assoluta due nuovi soci trentini: Malga Marcai e Malga Basson di Sotto, partecipare sabato 2 settembre alle ore 16.30 alla masterclass "L'Asiago incontra i Riesling della Mosella. Tasting di equilibrio tra dolcezza e sapidità" e domenica 10 settembre alle ore 16.30 a "I sapori intensi dell'agricoltura eroica. L'Asiago DOP e i vini estremi del mondo" fino ad assaggiare la prima forma dell'Asiago DOP Fresco Prodotto della Montagna del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, già produttore dell'Asiago DOP Stagionato.

Al mercato tedesco, primo sbocco commerciale europeo per l'Asiago DOP, è dedicato l'appuntamento del 4 settembre. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ospiterà una ventina tra i più importanti operatori professionali e giornalisti gastronomici tedeschi per far conoscere direttamente lo stretto rapporto tra stalla e lavorazione artigianale della produzione dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna, nell'ambito del progetto europeo "ELTW – European Lifestyle: Taste Wonderfood", realizzata insieme ai vini rossi della Valpolicella DOC e DOCG, il Riso Vialone Nano Veronese IGP e l'Olio Extravergine d'Oliva Veneto DOP. Nella giornata dell'11 settembre, a scoprire il mix senza eguali di fattori umani e ambientali del formaggio Asiago sarà una nutrita delegazione di chef dell'associazione

dell'alta ristorazione JRE-Italia che, nel viaggio di studio nell'Altopiano, testimonieranno l'importanza della sicurezza delle materie prime impiegate nella ristorazione e dell'alimentazione naturale proseguendo nel percorso di collaborazione e valorizzazione del loro ruolo di ambasciatori consapevoli del valore del prodotto d'origine.

“La trasparenza è un valore assoluto per ogni produttore del formaggio Asiago - afferma **Flavio Innocenzi**, direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. - Mostrare le scelte, gli sforzi e l'impegno che ogni giorno caseifici e malghe mettono nel produrre un formaggio buono, salutare e rispettoso dell'ambiente e delle persone segna la distanza abissale che c'è tra la qualità dell'Asiago DOP e la produzione industriale. In questo percorso appassionati, operatori e ristoratori dell'alta cucina sono tutti uniti dal desiderio di vivere il contatto autentico col prodotto, la sua storia, la sua tradizione. Queste sono occasioni preziose per fare della propria esperienza culinaria un atto sempre più responsabile e, per il Consorzio di Tutela, un prezioso alleato nella valorizzazione della produzione.”