

# ASIAGO DOP

*Tappa del 100° Giro d'Italia: San Martino di Castrozza, 13 maggio*

## *CARATTERISTICHE:*

L'Asiago DOP è un formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino in due tipologie, fresco o pressato (con latte intero) e stagionato o d'allevato (con latte parzialmente scremato). Il suo nome deriva dalla zona di produzione, l'altopiano di Asiago. Il gusto dell'Asiago stagionato è deciso e variamente saporito a seconda dell'invecchiamento; la sua crosta è liscia e regolare, la pasta interna compatta e granulosa, di colore che va dal paglierino fino all'ambrato. Il tipo fresco, invece, presenta una crosta sottile ed elastica, la pasta bianca o leggermente paglierina, il sapore meno deciso, più morbido, dolce e delicato.

## *ZONA DI PRODUZIONE:*

E' prodotto nelle province di Vicenza e Trento e in due zone confinanti delle province di Padova e Treviso.

## *STORIA:*

Nella zona che gli dà il nome, intorno all'anno 1000 si produceva un ottimo formaggio ricavato dal latte delle pecore che si spostavano da una zona all'altra dell'altopiano. Intorno al 1500, con il passaggio dallo sfruttamento alla cura dei prati da taglio, le pecore lasciarono il posto ai bovini. Durante il dominio della Serenissima, moltissime sono le testimonianze che definiscono Asiago come sede di un'importante fiera di latte e formaggi. L'Asiago più antico, più vicino all'austera tradizione dei casari del luogo, è quello d'allevato. Negli anni '20 è cominciata anche la produzione di un formaggio Asiago a più breve stagionatura, quello pressato, molto apprezzato dai consumatori e chiamato così perché le forme appena prodotte vengono sottoposte ad una pressatura sotto torchi manuali o idraulici.

<b>Aziende interessate</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
<b>N° aziende agricole</b>	2350	2412
<b>N° strutture artigianali e/o industriali</b>	6 ind/artigianali; 27 coop; 8 az. Agr.;	7 ind./artigianali; 22 coop; 14 az. Agr.
<b>N° aziende con prodotto certificato</b>	42 produttori; 10 stagionatori	44 produttori; 10 stagionatori
<b>N° aziende socie del Consorzio di tutela</b>	41 produttori; 8 stagionatori	43 produttori; 8 stagionatori
<b>Quantità prodotte e certificate</b>	23.620 tonnellate (2896 Asiago allevo; 20724 Asiago pressato)	23331 tonnellate (2924 Asiago allevo; 20407 Asiago pressato)
<b>Quantità di prodotto potenzialmente certificabili nell'ambito del territorio definito nel disciplinare</b>	L'asiago è tutto certificato. Il latte destinato ad Asiago nel comprensorio di produzione rappresenta il 45% del totale del latte prodotto	
<b>GIRO D'AFFARI</b>		
<b>Volume d'affari della DOP/IGP alla produzione</b>	100 mln di euro	95 mln di euro
<b>Volume d'affari della DOP/IGP al consumo</b>	190 mln di euro	181 mln di euro