

Nuovo disciplinare di produzione per il formaggio Asiago





Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio di tutela

L'**Asiago dop** innova tornando alle origini. Il Consorzio di tutela da anni ormai è al centro di una intensa attività di ricerca storica e archeologica volta a scoprire le origini del formaggio nato sull'Altopiano di Asiago.

L'obiettivo del

Consorzio di tutela è recuperare gli antichi metodi di lavorazione e avvicinare sempre di più il prodotto alle preferenze dei consumatori aumentandone la salubrità e la qualità organolettica, senza trascurare il benessere animale e la tutela dell'ambiente.

Da questi obiettivi nasce l'**ultimo adeguamento del Disciplinare di produzione entrato in vigore lo scorso 8 ottobre.**

“E' stato un percorso lungo e laborioso, durato oltre 5 anni – ha dichiarato **Fiorenzo Rigoni**, presidente del Consorzio – ma gli sforzi sono stati ripagati dalle significative modifiche introdotte nel Disciplinare votate all'unanimità dai soci del Consorzio”.

“Abbiamo innanzitutto agito su alcune terminologie relative alle diverse stagionature – ha precisato Rigoni – per rendere più facilmente comprensibili ai consumatori le caratteristiche del prodotto”.

La definizione **Asiago Fresco**, da 20 a 40 giorni di stagionatura, si arricchisce con la dicitura **Asiago dop Riserva**, con oltre 40 giorni di stagionatura, sempre più richiesto dal mercato.

La dicitura **Asiago Stagionato**, passa da 60 a non meno di 90 giorni dalla data di produzione e identifica con maggiore precisione le diverse stagionature: **Mezzano** (da 4 a 10 mesi), **Vecchio** (da 10 a 15 mesi) e **Stravecchio** (oltre i 15 mesi).

Per accentuare il legame del prodotto con il territorio e la salvaguardia dell'ambiente il nuovo Disciplinare fissa **paletti minimi pari al 50% per l'impiego di mangimi e foraggi locali** nella razione, con totale esclusione del cotone, sia

perché proveniente da ambienti completamente diversi da quelli di origine dell'Asiago sia per i frequenti problemi legati alla presenza di muffe.

Eliminato completamente anche il lisozima, un enzima con effetto battericida totalmente estraneo al latte naturale, ma frequentemente aggiunto per contrastare gli effetti negativi sui formaggi di una alimentazione troppo ricca di insilati.

Rimangono pertanto vietati gli insilati nel disciplinare di produzione dell'**Asiago dop Prodotto della Montagna**, dal 2006 riconosciuto e protetto dall'Unione Europea.

Novità di questo Disciplinare, l'**introduzione del caglio vegetale** derivante dalla parte basale dell'infiorescenza del cardo caratterizzata da potere coagulante che, in base ad alcune recenti scoperte archeologiche avvenute nell'Altopiano dei 7 Comuni, sembra essere stato utilizzato già durante l'età del bronzo.

“Siamo la prima grande dop – ha dichiarato Rigoni – a dimostrare che storicamente il caglio vegetale veniva utilizzato per coagulare il nostro formaggio e abbiamo voluto offrire ai produttori la possibilità di impiegare nuovamente il cardo nel processo di caseificazione”.

Ilenia Cescon