

Via all'Asiago dop di sola razza Bruna



Il Consorzio di tutela del formaggio Asiago ha annunciato l'avvio della produzione di **Asiago dop** con latte di sola **razza Bruna**. La nuova proposta, da zona di allevamento e produzione in territorio vicentino, è per intenditori, si limita a 3.500 forme all'anno e 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**

. Quella del formaggio prodotto con latte di sola razza Bruna costituisce una nuova tappa nel percorso di **valorizzazione e differenziazione della qualità** distintiva della denominazione. Tale percorso ha preso il via oltre dieci anni fa, con la prima produzione dell'Asiago dop Prodotto della Montagna, specialità ottenuta sopra i 600 metri nell'Altopiano di Asiago 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, appunto, di latte di razza Bruna.