



## Comunicato Stampa

### Asiago DOP stellato al Great Taste Awards 2022

Vicenza, 11 agosto 2022 – Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago raccoglie due prestigiosi riconoscimenti al Great Taste Awards, l'evento mondiale dedicato alle migliori produzioni food & drink, con l'Asiago DOP Stagionato Stravecchio di 24 mesi e l'Asiago DOP Fresco Riserva.

Nell'ambito dell'azione di valorizzazione delle lunghe stagionature, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha promosso la partecipazione al Great Taste Awards, organizzato dalla Guild of Fine Food, con due campioni di qualità: Asiago DOP Fresco Riserva, maturato per oltre 40 giorni e Asiago DOP Stravecchio di 24 mesi. L'edizione 2022 di una tra le più riconosciute ed ambite competizioni internazionali ha messo in gara 14.205 prodotti - di cui 117 formaggi a latte vaccino - da 110 paesi che sono stati giudicati con una rigorosa selezione alla cieca da un panel di oltre 500 esperti: critici gastronomici, chef, ristoratori, buyer, giornalisti e influencer.

Tra i soli otto prodotti italiani a latte vaccino premiati, Asiago DOP Stravecchio di 24 mesi ha conquistato il Great Taste due stelle, una valutazione che viene raggiunta da meno del 10% dei partecipanti agli Awards, con un giudizio molto lusinghiero: "Questo glorioso formaggio ha un sapore robusto, persistente e complesso che inizia bene e si trasforma per finire sensazionalmente! (..) Dal sapore intenso, decisamente sapido, con note di fieno di prato, noci (..) è un esempio meraviglioso di formaggio estremamente invitante". Prodotto 100% naturale, senza lisozima, naturalmente privo di lattosio, Asiago DOP Stravecchio nasce secondo un rigido disciplinare di produzione che prevede un'attenta selezione del latte lavorato, dopo la parziale scrematura, seguendo tecniche tradizionali. Un formaggio di alta qualità, che, nella tipologia Stagionato, rappresenta circa il 17% della produzione totale di Asiago DOP e si propone in tre diverse stagionature: Mezzano, Vecchio e Stravecchio.

Risultato positivo anche per Asiago DOP Fresco Riserva, introdotto nell'ultima modifica del disciplinare, nel 2020, premiato con il Great Taste una stella ed apprezzato per il suo sapore di latte delicato e fresco, con una "dolcezza cremosa di grande effetto". Un prodotto che, per le sue caratteristiche, si distingue per la sua stagionatura prolungata rispetto all'Asiago DOP Fresco e una produzione limitata, dal gusto unico, che, con la sua maturazione oltre i 40 giorni, arricchisce il sapore di latte con note rotonde e distintive.

"Le competizioni internazionali – afferma Flavio Innocenzi, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, - rappresentano l'occasione per testimoniare quale sia, oggi, l'alta qualità raggiunta dalla nostra produzione casearia. La partecipazione al Great Taste Awards conferma la nostra attenzione per i mercati internazionali dove da tempo siamo presenti e, allo stesso, offre un importante stimolo alla crescita del turismo gastronomico nei nostri territori, visto che, molti appassionati del nostro formaggio realizzano veri e propri tour per conoscere da vicino i luoghi di produzione". Proprio la promozione del territorio attraverso la valorizzazione della denominazione sarà al centro anche della decima edizione di Made in Malga, la rassegna nazionale dei formaggi e delle produzioni di montagna promossa dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago nell'Altopiano di Asiago e dei Sette Comuni dal 2 al 4 e dal 9 all'11 settembre. Un'occasione per conoscere da vicino i produttori del formaggio Asiago DOP Prodotto della Montagna e l'attività di malghesi e caseifici di montagna nel territorio a maggiore presenza di malghe attive d'Europa.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: [zarpellon@traguardiweb.it](mailto:zarpellon@traguardiweb.it)

---

#### Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Via G. Zamperi, 15 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240

Tel: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212

info@formaggioasiago.it - [www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it) - PEC [tutelasiago@legalmail.it](mailto:tutelasiago@legalmail.it)