



Comunicato Stampa

Bilancio Asiago DOP: brillano le lunghe stagionature, l'export guarda all'Asia e al Sud America

Cresce il fatturato export del 5,4%. Da gennaio a marzo 2024, consumi interni in aumento del 15,2%.

Asiago (Vicenza), 24 maggio 2024 – Nel 2023, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago conferma il suo percorso di sviluppo sostenibile nell'ottica di un formaggio Asiago sempre più attrattivo col rafforzamento della produzione dell'Asiago DOP Stagionato (+20,5%), del Prodotto della Montagna (+7,8%), una crescita dell'export del 5,4% e nuove azioni di sistema in Asia e Sud America. Il primo trimestre del 2024 chiude con un +15,2% dei consumi interni.

In un anno di grande incertezza mondiale, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha scelto di proseguire nel posizionamento distintivo del prodotto basandosi sulla naturalità della sua alta qualità capace di offrire risposte alle nuove sfide di consumo. Da qui l'aumento della produzione delle lunghe stagionature e delle nicchie premiate, nel 2023, anche dalla crescente attenzione da parte dei consumatori.

Nel 2023 sono state prodotte 1.516.568 forme di Asiago DOP, con un fatturato alla produzione di 160 milioni di euro, il 13,4% in più rispetto al 2022. A brillare sono state le stagionature più lunghe e le nicchie: l'Asiago DOP Stagionato, l'Asiago DOP Riserva e l'Asiago DOP Prodotto della Montagna. L'Asiago DOP Stagionato, prodotto in 231.016, il +20,5% rispetto al 2023, ha trovato un crescente apprezzamento per la qualità e le caratteristiche organolettiche, in linea con le moderne esigenze di consumo. Continua la crescita della produzione dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna, importante testimone del legame tra Asiago DOP e il suo territorio d'origine, realizzata sopra i 600 metri, aumentata del 7,8% e passata dalle 72.378 forme del 2022 alle 78.008 del 2023. Allo stesso modo, l'Asiago DOP Fresco Riserva, di oltre 40 giorni, ha contrastato il calo dei consumi interni dei formaggi freschi e la minore produzione nella parte centrale dell'anno dell'Asiago DOP Fresco che ha toccato complessivamente 1.285.552 forme, rispondendo alla scelta di prodotti a più lunga stagionatura. A dimostrazione dell'efficacia di questo corso, nei primi tre mesi del 2024, il formaggio Asiago registra la migliore performance tra i formaggi duri e semiduri, con un incremento dei consumi nazionali del +15,2%, un'efficace riduzione delle scorte mentre tornano a crescere, nel primo quadrimestre 2024, anche le esportazioni.

Nel 2023 l'export del formaggio Asiago è aumentato del 5,4% rispetto all'anno precedente. Usa, Svizzera Germania e Francia continuano ad essere i principali paesi di sbocco della specialità mentre il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha posto le basi per una crescita della propria presenza in Asia e in Sud America partendo dalla Corea del Sud e dal Messico, mercati che riconoscono e tutelano la Denominazione D'Origine. Proprio il contrasto all'uso improprio della denominazione "Asiago" e dei marchi di proprietà consortile ha ottenuto, nel 2023, importanti successi dal Cile al Brasile, dal Canada all'Australia e sono diventati la premessa per una nuova fase di sviluppo internazionale che coinvolgerà il Consorzio di Tutela nei prossimi anni.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: 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 – PEC tutelasiago@legalmail.it