



## **Comune di Asiago e Consorzio Tutela Formaggio Asiago insieme lanciano il primo progetto integrato per il futuro sostenibile della montagna.**

*Il piano di marketing territoriale inizia con MADE IN MALGA, evento nazionale dei formaggi di montagna, dall'8 all'11 settembre prossimi con 100 espositori da tutta Italia. Attese oltre 50.000 persone.*

Asiago, 28 luglio 2016 - Insieme si vince. E' nel segno del lavoro di squadra il progetto che vede lavorare fianco a fianco Comune di Asiago e Consorzio Tutela Formaggio Asiago per la promozione integrata di turismo, territorio e prodotto in un esempio virtuoso di valorizzazione del patrimonio unico dell'Altopiano di Asiago che prende il via, dall'8 all'11 settembre prossimi, con la quarta edizione di MADE IN MALGA, frutto della collaborazione con le principali istituzioni locali, associazioni ed esperti e candida Asiago e il suo Altopiano a capitale europea dei formaggi di montagna portando il grande pubblico a conoscere da vicino prodotti e produttori di montagna e richiamando nel territorio oltre 50.000 visitatori.

**Comune di Asiago e Consorzio Tutela Formaggio Asiago insieme, pongono le basi per un duraturo progetto di valorizzazione di quel *genius loci* che ha, nell'attività dell'alpeggio estivo connessa alla gestione delle malghe, un focus vitale non solo per il turismo sostenibile ma, soprattutto, per il delicato equilibrio dell'ecosistema montano**, dove i bovini che popolano gli alpeggi nel periodo estivo sono i principali "manutentori" del territorio e le malghe, i custodi della tradizione. Un impegno che consente di produrre latte e formaggio di elevata qualità come "l'Asiago Prodotto della Montagna", categoria istituita dal Consorzio di Tutela nel 2006 per identificare la produzione di formaggio Asiago fatta al di sopra dei 600 metri e, dal 2012, esempio preso a modello a livello comunitario.

"Asiago e il suo Altopiano – afferma il Sindaco di Asiago, Roberto Rigoni Stern – sono da sempre un polo d'attrazione. Qui risiede la più alta concentrazione di malghe d'alpeggio d'Europa, un luogo che, come amministrazione, abbiamo recentemente scelto di tutelare attraverso **la registrazione del marchio Asiago** allo scopo di **impedire lo sfruttamento parassitario** del nome al solo scopo di lucro puntando, invece, ad un intenso lavoro di valorizzazione, con particolare attenzione al mercato estero. Su questa linea si inserisce questa collaborazione".

**Tutela e promozione sono i due punti fermi del progetto di valorizzazione, il primo in Italia che affronta il futuro della montagna con un'azione integrata e concertata** che trasforma il viaggio in un'esperienza da vivere non solo da turisti, ma, secondo le più recenti esperienze di *Human Heritage*, anche da scopritori delle persone, dei loro gesti e del loro saper fare, occasione per incrementare anche la quota di turismo gastronomico, in un Paese dove, il 59,1% dei turisti, quando sceglie il luogo della vacanza/viaggio, si informa sui piatti e sui prodotti enogastronomici del luogo e considera l'enogastronomia al secondo posto, dopo la cultura, come elemento di attrattiva di una località (dati indagine Contesti Turistici).

**Il piano di marketing territoriale vede proporre, il prossimo 8 settembre, in anteprima nazionale, ad Asiago, il nuovo video del Consorzio Tutela Formaggio Asiago dedicato alla promozione del territorio che andrà in onda fino al 2019 sulle reti televisive nazionali.** Un omaggio all'Altopiano di Asiago e all'omonimo formaggio che si snoda in un viaggio nel cuore dell'Altopiano dei 7 Comuni raccontato attraverso la sua straordinaria singolarità, dall'altitudine dei paesaggi alla profondità dei boschi, dalla potenza espressiva di artigiani, malgari e casari al frutto di questa lunga tradizione: il formaggio Asiago DOP.



“Asiago DOP è un formaggio unico e riconoscibile perché legato indissolubilmente al suo patrimonio culturale, con caratteristiche che nulla hanno a che vedere con prodotti che nascono in ampie zone senza una precisa identità. – afferma il Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Fiorenzo Rigoni - Da questa forza e comune origine si snoda il progetto con le istituzioni locali, uniti dalla consapevolezza che credere nel territorio vuol dire collaborare insieme dando voce a quel *genius loci* che ha il formaggio Asiago DOP parte integrante dell'identità di questa terra”.

Alberto Marcomini, giornalista gastronomico, organizzatore di Made in Malga, non ha dubbi: “Made in Malga è molto di più che una semplice manifestazione, deve diventare un movimento di pensiero culturale finalizzato alla valorizzazione dei prodotti fatti in malga, del suo territorio e delle tradizioni. Per questo Asiago diventerà “Osservatorio internazionale” permanente e Capitale di tutte le malghe, affinché questo immenso patrimonio non vada perduto”.

**Il programma completo è consultabile all'indirizzo [www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)**

**Informazioni per la stampa:**

Per il Consorzio Tutela Formaggio Asiago:  
Roberta Zarpellon - Traguardi Comunicazione  
Tel.0424523073 3394187543  
[zarpellon@traguardiweb.it](mailto:zarpellon@traguardiweb.it)

Per il Comune di Asiago:  
Carla Bortoli  
Tel 0424 600222  
[segreteria@comune.asiago.vi.it](mailto:segreteria@comune.asiago.vi.it)