

VIACIALDINI

Stagionato, quello dell'Asiago Dop tra i migliori al mondo

Asiago DOP Stagionato è "Super Gold" ai World Cheese Awards di Londra. La specialità veneto-trentina riconosciuta tra i migliori formaggi al mondo.

Redazione



Asiago DOP Stagionato conquista il titolo "Super Gold", il prestigioso riconoscimento assegnato ai World Cheese Awards di Londra, la più grande competizione al mondo dedicata ai formaggi.

Dopo Luxury Cheese, l'evento italiano dedicato ai formaggi di qualità nel quale una forma di otto anni di Asiago DOP Stravecchio è stata considerata tra i 10 formaggi più preziosi al mondo, il premio mondiale dei World Cheese Awards, la più grande competizione casearia con oltre tremila specialità in gara provenienti da trenta paesi e sei continenti, conferma e corona un momento di grande interesse per Asiago DOP Stagionato.

Prodotto unico, proposto in tre diverse stagionature: Mezzano (4-6 mesi), Vecchio (10-15 mesi) e Stravecchio (oltre 15 mesi), l'Asiago DOP Stagionato, la più grande eccellenza della tradizione casearia conosciuta anche come Asiago d'Alleva, viene letteralmente allevata, con cura e attenzione dal casaro fino al giusto periodo di stagionatura previsto dal disciplinare di produzione lasciando che l'effetto del tempo e dell'invecchiamento contribuisca ad aggiungere note aromatiche e sapori decisi sapientemente affinati fino a toccare quei livelli di eccellenza riconosciuti a Luxury Cheese e ai World Cheese Awards.

I 250 esperti fra rivenditori, acquirenti, produttori e critici gastronomici giunti da ogni parte del pianeta al Tobacco Dock di Londra per il World Cheese Awards hanno quest'anno premiato con il "Super Gold", il più alto riconoscimento, l'Asiago DOP Stagionato Stravecchio di 24 mesi a latte crudo. Un risultato che mostra, ancora una volta, la grande qualità della specialità veneto-trentina, capace di raccontare l'eccellenza di un territorio e di imporsi all'attenzione mondiale proprio per le sue caratteristiche uniche.

E proprio queste caratteristiche sono oggi il punto di partenza di un articolato piano di collaborazione con negozi gourmet, ristoranti e circuiti di ristorazione di fascia alta rivolto a far conoscere ed apprezzare agli appassionati le caratteristiche inimitabili di questo prodotto distintivo, buono e salutare che ha visto, da gennaio ad ottobre 2017, aumentare di oltre il 18% la quantità venduta dai caseifici produttori, rispetto al medesimo periodo dell'anno precedente. Contemporaneamente, l'incessante azione di

promozione del Consorzio di Tutela all'estero vede premiare in molti paesi europei ed extra-europei, il lavoro e la tenacia di tutti i soci che, con passione e competenza, si impegnano a garantire livelli altissimi di qualità testimoniando il valore del legame di Asiago DOP con il suo territorio. (www.formaggioasiago.it)

Redazione
(27/11/2017)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it