

Generalità	Asiago									
Presentazione	<p>Asiago Formaggio grasso o semigrasso, tipico dell'altopiano di Asiago (Vicenza) da cui prende il nome. Ha pasta semidura o dura, semicotta; è prodotto con latte bovino intero, crudo o termizzato o pastorizzato; ha forma cilindrica, con facce piane o quasi piane di diametro 30÷40 cm, scalzo di 9÷15 cm e peso di 8÷15 kg. Presenta crosta naturale (NON EDIBILE), liscia, di colore giallo paglierino; pasta da molle a semidura o dura, di colore da bianco a giallo paglierino, cedevole o abbastanza dura, occhiata, granulosa (nel tipo "Vecchio" e "Stravecchio"); stagionatura da 20 giorni fino a oltre 15 mesi; profilo olfatto-gustativo che varia progressivamente con l'avanzare della stagionatura: intensità e persistenza da medio-bassa a medio-alta/alta; sapore da abbastanza dolce a saporito; odore e aroma da leggero lattico acido (yogurt) a lattico cotto (burro), lievito, frutta secca, a volte castagna bollita, frutta esotica.</p> <p>La tradizione produttiva del formaggio Asiago era basata, in origine, sull'utilizzo di coagulante vegetale: esistono evidenze, infatti, che sull'Altopiano di Asiago si utilizzava l'estratto del cardo come coagulante vegetale. Un recente studio dell'Agenzia regionale "Veneto Agricoltura" dimostra che le caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche sia dell'Asiago Fresco, che dell'Asiago Stagionato, si mantengono inalterate anche in caso di utilizzo di coagulante vegetale.</p> <p>Viene prodotto in due tipologie con diverse durate di stagionatura e, quindi, con diversi utilizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fresco, detto anche "Pressato", grasso, con stagionatura breve, formaggio da tavola molto piacevole e apprezzato. Si commercializza nelle versioni "Fresco", o "Fresco Riserva"; • Stagionato, detto anche "D'allevato" perché si "alleva", cioè si stagiona, semigrasso, per un utilizzo sia da tavola che da grattugia. Si commercializza nelle versioni "Mezzano", "Vecchio", "Stravecchio." <p>Le forme provenienti dalle zone di montagna (almeno 600 m s.l.m.) possono fregiarsi della dicitura "Prodotto della Montagna", non consentono l'utilizzo di "insilati".</p> <p>L'Asiago è un formaggio con caratteristiche fondamentalmente delicate che, con abbinamenti altrettanto delicati, non devono essere sovrastate: sono indicati vini bianchi freschi e leggeri, o rosati morbidi e leggeri (es. <i>Valpolicella Classico</i>, <i>Vernaccia di San Gimignano</i>, ...); servito come aperitivo gli si può accostare uno spumante secco (es. <i>Franciacorta spumante</i>); le forme di Asiago d'allevato, più stagionate, si abbinano a un vino più strutturato, ma con odori/aromi sempre delicati e sapori asciutti e sapidi (es. <i>Bardolino Superiore</i>). Si può gustare abbinato a miele di tarassaco, a confettura di bacche di rosa canina, a mostarda di fragoline, ...</p>									
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO 12-1978 DOP Reg. CE 1107/96</p>									
Produzione	Nazione	Italia								
	Regione	Veneto, Trentino								
	Zona	<p>Provincia di Vicenza: tutto il territorio;</p> <p>Provincia di Padova: il territorio dei comuni di Carmignano di Brenta, Cittadella, Fontaniva, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce e Rovolon;</p> <p>Provincia di Treviso: il territorio così delimitato: prendendo come punto di riferimento il paese di Rossano Veneto, in provincia di Vicenza, il limite segue la strada Rossano – Castelfranco Veneto fino al suo incrocio con la strada statale n. 53 "Postumia". Esso costeggia tale strada, attraverso la tangenziale sud di Treviso, fino alla sua intersezione con l'autostrada di Alemagna. Il limite prosegue a nord lungo il tracciato di detta autostrada fino al fiume Piave. Piega quindi ad ovest lungo la riva destra di detto fiume fino al confine della provincia di Treviso con quella di Belluno. Da questo punto il limite si identifica con il confine della provincia di Treviso fino al punto di incontro di questo con il confine della provincia di Vicenza.</p> <p>Provincia di Trento: tutto il territorio;</p>								
	Tipologie	<table border="1" data-bbox="531 1487 1444 1612"> <thead> <tr> <th data-bbox="531 1487 991 1525">FRESCO (o Pressato)</th> <th data-bbox="991 1487 1444 1525">STAGIONATO (o D'Allevato)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="531 1525 991 1563">Fresco (stag. ≥ 20 giorni)</td> <td data-bbox="991 1525 1444 1563">Mezzano (stag. > 4÷10 mesi)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="531 1563 991 1601">Fresco Riserva (stag. > 40 giorni)</td> <td data-bbox="991 1563 1444 1601">Vecchio (stag. > 10÷15 mesi)</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="991 1601 1444 1612">Stravecchio (stag. > 15 mesi)</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="531 1612 1444 1650" style="text-align: center;">"PRODOTTO DELLA MONTAGNA"</p> <p data-bbox="531 1650 1444 1709">Solo per le produzioni effettuate in territori situati ad un'altitudine non inferiore ai 600 m s.l.m. (identificati come "territorio montano")</p> <p data-bbox="531 1709 1444 1821">Il formaggio "Asiago" prodotto con latte proveniente da stalle site in territorio montano, trasformato in caseifici ubicati in zona montana e stagionato in zona montana, che gode della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna" si può fregiare nelle indicazioni commerciali e/o in etichetta dell'indicazione "Asiago prodotto della montagna"</p>		FRESCO (o Pressato)	STAGIONATO (o D'Allevato)	Fresco (stag. ≥ 20 giorni)	Mezzano (stag. > 4÷10 mesi)	Fresco Riserva (stag. > 40 giorni)	Vecchio (stag. > 10÷15 mesi)	
FRESCO (o Pressato)	STAGIONATO (o D'Allevato)									
Fresco (stag. ≥ 20 giorni)	Mezzano (stag. > 4÷10 mesi)									
Fresco Riserva (stag. > 40 giorni)	Vecchio (stag. > 10÷15 mesi)									
	Stravecchio (stag. > 15 mesi)									
Allevamento	Tipo	Stalla								
	Alimentazione	<p data-bbox="531 1870 1444 1944">Stalla, Pascolo</p> <p data-bbox="531 1944 1444 2002">Le razze bovine maggiormente presenti negli allevamenti dell'area sono quelle della Frisone italiana, seguita dalla Bruna alpina, dalla Rendena e dalla Pezzata rossa</p> <p data-bbox="531 2002 1444 2058">Almeno il 50 % della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica. Almeno il 50 % della sostanza secca della razione alimentare deve essere apportata da foraggi.</p>								

		<p>La percentuale minima del 50 % della razione alimentare in sostanza secca, prodotta all'interno della zona geografica, viene soddisfatta da erba, fieno, erbai vari, prodotti nell'area geografica delimitata e rappresenta la quota di razione legata alla fibra digeribile, grossolanamente definita con il termine foraggio (erba, fieno, pascolo ecc.) che incide in modo rilevante sulle caratteristiche chimiche, sensoriali e organolettiche del latte e quindi del prodotto finito.</p> <p>L'areale geografico di produzione del formaggio Asiago, soprattutto nelle zone montate o collinari, non è particolarmente vocato per la produzione di cereali (mais, frumento, orzo) o di oleaginose (soia) essendo principalmente caratterizzato da prati stabili/pascolo. Le aziende della filiera produttiva del formaggio Asiago sono altamente specializzate nella produzione del latte con animali di alta genealogia che hanno bisogno di una razione alimentare bilanciata, composta non solo di foraggi ma anche di mangimi e concentrati per sostenere produzioni di qualità e anche per il benessere stesso degli animali in produzione.</p> <p>Il bestiame non deve essere alimentato con i foraggi ed i mangimi di seguito indicati:</p> <p>foraggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco; - foglie di piante da frutto, foglie e colletti di bietola; - erba silo di trifoglio, di pisello, sottoprodotti insilati; - frutta e relativi sottoprodotti della lavorazione industriale freschi e conservati umidi; - ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi; - sottoprodotti delle industrie di fermentazione freschi e conservati umidi (trebbie di birra, distilleria, vinacce ecc.); - sottoprodotti dell'industria saccarifera: polpe di bietole da zucchero fresche ed insilate; - sottoprodotti dell'industria di macellazione e dell'allevamento: residui vari, tal quali o associati ad altri foraggi. <p>mangimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farine di carne, pesce e di penne; - farine di panelli di ravizzone, semi di agrumi, vinaccioli; - ortaggi e frutta essiccati; - sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta (bucce di piselli e di fagioli, carciofi, castagne, pastazzo, sanse, vinaccioli, fecce, vinacce); - sottoprodotti dell'industria saccarifera: concentrato proteico del melasso, borlande varie, polpe borlandate essiccate ed altri; - sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione: borlande, residui di fermentazione ed altri; - urea, urea-fosfato, biuretto (ad uso zootecnico). <p>Qualora il latte sia destinato alla produzione di formaggio «Asiago» che si fregia della menzione «prodotto della montagna» è vietata l'alimentazione delle vacche con ogni tipo di insilati.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela Formaggio Asiago</p> <p>Sede: via Giuseppe Zampieri, 15 36100 Vicenza tel. + 39 0444321758 fax + 39 0444326212 email: info@formaggioasiago.it tutelasiago@legalmail web: www.asiagochese.it</p>	
Storia	<p>Il nome Asiago deriva da quello dell'altopiano omonimo in cui questo formaggio è storicamente nato. È un vasto territorio che si trova sulle Prealpi Vicentine, a cavallo tra la parte settentrionale della provincia di Vicenza e la parte sud-orientale della provincia autonoma di Trento, conosciuto anche come <i>Altopiano dei Sette Comuni</i>.</p> <p>Intorno all'anno 1000, era già noto un gustoso formaggio ricavato dal latte delle pecore che si spostavano da una zona all'altra dell'altopiano, pecore che fornivano anche la lana per gli insediamenti delle valli dell'Alto Vicentino, artigianali prima ed industriali poi. Successivamente, con l'introduzione delle vacche in quasi tutta dell'Italia del nord da parte dei monaci Benedettini (XVI sec), l'allevamento ovino è andato via via diminuendo e così anche il formaggio si è dovuto adeguare alla nuova realtà. Agli inizi del 1900 la produzione del formaggio "Asiago" si è estesa anche a un'area limitrofa all'altopiano di Asiago, compresa in un raggio di circa ottanta chilometri. Si tratta di un'area circostante a quella storica dove gli allevatori dell'altopiano di Asiago, costretti a trasferirsi per gli eventi bellici della Prima Guerra Mondiale (1915-1918), trovarono le condizioni agronomiche, ambientali e climatiche idonee a sviluppare l'allevamento bovino e la storica tradizione casearia.</p>	

Descrizione		Asiago	
		FRESCO	STAGIONATO
<i>Le caratteristiche specifiche tecniche per ogni tipologia di prodotto si riferiscono al periodo minimo di maturazione</i>			
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	<p>Latte conforme alle disposizioni sanitarie vigenti in materia, raccolto entro 36 ore dalla prima mungitura e stoccato in caseificio a temperatura compresa fra i 4 ÷ 11 °C.</p> <p>Il latte destinato alla produzione di formaggio "Asiago prodotto della montagna" deve essere raccolto entro il termine massimo di 48 ore dalla prima mungitura e può essere stoccato alla temperatura determinata dalle condizioni ambientali naturali.</p>	

		Il latte viene avviato alla trasformazione entro 48 ore dall'entrata in caseificio.	
	Lattifera	Vacca	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	Duro
	Tecnologia	Pressato	n.a.
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Semigrasso
Geometria forma		Cilindrica	Cilindrica
	Aspetto	Sia per l'«Asiago Fresco» che per l'«Asiago Stagionato», al fine di limitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche visive/organolettiche, chimiche e i requisiti di peso citati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia) o a lavorazioni in prodotti composti, elaborati o trasformati, la produzione di formaggio «Asiago» in forma diversa da quella cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane/Quasi Piane ø 30÷40	Piane/Quasi Piane ø 30÷36
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto/Leggerm. Convesso 11÷15	Diritto/Quasi diritto 9÷12
Peso	Kg	11÷15	8÷12
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita Le forme di formaggio possono essere trattate in superficie con sostanze consentite dalle vigenti normative È vietato il trattamento superficiale con sostanze antimuffa per le forme di «Asiago» che si fregiano della menzione aggiuntiva « prodotto della montagna »	
	Aspetto	Liscia, Leggermente untuosa	Liscia
	Colore	Paglierino	Paglierino intenso
	Spessore	Sottile	Sottile/Leggerm. spessa
	Consistenza	Elastica	Abbast. Dura/Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Leggermente paglierino	Paglierino o Leggermente paglierino
	Struttura	Cedevole, Poco compatta, Abbast. elastica	Abbast. dura, Abbast. compatta, Granulosa nel tipo «Vecchio» e «Stravecchio»
	Unghia Colore Spessore	Assente	Possibile Ocra-bruno n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Marcata Irregolare Irregolare Irregolare	Sparsa Sferica Piccola / Media grandezza Irregolare
Odore / Aroma	Intensità	Poco intenso	Abbast. intenso
	Persistenza	Poco persistente	Abbast. Persistente, Persistente
	Riconoscimenti	Lattico acido (yogurt), lattico cotto, burro	Lattico cotto, lievito, frutta secca, a volte castagna bollita, burro, frutta esotica Fragrante (tipo «vecchio»)
	Retrogusto		
Sapore	Dolce, Salato, Acido, Amaro	Abbast. dolce, non salato, Leggerm. acido, mai amaro	Abbast. dolce, più saporito al crescere della stagionatura, acidità equilibrata, a volte leggermente amaro
Sensazioni Trigeminale			A volte leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Abbast. Morbida, Abbast. Elastica, Globosa, Poco solubile, Leggerm. adesiva	Abbast. Dura/Dura, Poco elastica, Leggerm. Friabile, Poco solubile, Leggerm.

			adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.) Umidità (%)	> 44 39,5 ±4,5	> 34 34,5 ±4,0

Utilizzo		Asiago	
		FRESCO	STAGIONATO
Utilizzo	In tavola	Da solo come secondo piatto veloce, o come dessert; A fette in un bel panino (come merenda);	Da solo come dessert
	In cucina	Nelle insalate tagliato a cubetti, A lamelle sulle uova fritte	Ingrediente per fondute, Per condire paste asciutte e polenta, Miscelato a farce di tortini di verdura Grattugiato, in ricette tradizionali
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi freschi e leggeri, o rosati morbidi e leggeri (es. <i>Valpolicella Classico</i> , <i>Vernaccia di San Gimignano</i> , ...); servito come aperitivo gli si può accostare uno spumante secco (es. <i>Franciacorta spumante</i>); Si può gustare abbinato a miele di tarassaco, a confettura di bacche di rosa canina, a mostarda di fragoline, ...	Vini bianchi o rosati più strutturati, secchi, sapidi, con odori/aromi sempre delicati e (es. <i>Sauvignon</i> , <i>Chardonnay</i> , <i>Bardolino Superiore</i> , ...).
	Miele/Confetture	Miele di erica, di tarassaco Confettura di bacche di rosa canina, mostarda di fragoline	Miele Millefiori, Melata di bosco, ... Cotognata, Confetture di pomodori verdi, di more, di fico.
	Frutta	Frutti maturi aciduli	Mele, pere, kiwi, papaya, ananas, ...
	Verdure	Verdure fresche a foglia, croccanti e ricche d'acqua, non amare	Verdure a foglia cotte (grigliate, brasate, gratinate, ...)
	Pane	Pani morbidi e lievitati, al latte	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Asiago			
		FRESCO		STAGIONATO	
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla		Stalla, Allevamento	
	Munte	Una o più mungiture consecutive		Più mungiture consecutive, parzialmente scremate per affioramento, o più mungiture consecutive di cui una parzialmente scremata per affioramento, o una sola mungitura pure parzialmente scremata per affioramento. Non sono consentiti ulteriori trattamenti al latte oltre quelli espressamente previsti nel disciplinare	
	Trattamenti Fisici	Intero		Parzialmente scremato (per affioramento)	
	Trattamenti Termici	Crudo, termizzato o pastorizzato secondo le vigenti normative		Crudo o Termizzato (57÷68 °C con parametro analitico della fosfatasi positivo)	
	Aggiunte	Fermenti lattici o Latto-innesto Modeste quantità di cloruro di sodio Durante la lavorazione possono essere inoltre aggiunte, per esigenze tecnologiche, delle quantità di acqua		Fermenti lattici o Latto-innesto Modeste quantità di cloruro di sodio	

		potabile	
		L'uso del Lisozima (E 1105 - enzima con attività antifermenativa) è in ogni caso vietato nella produzione del formaggio "Asiago" Si tratta di un coadiuvante tecnologico poco utilizzato nella produzione dell'Asiago e non di uso tradizionale, il cui impiego sta diventando superfluo grazie al miglioramento della qualità dei foraggi	
Coagulazione	Tipologia	Presamica	
	Temperatura	35 ÷ 40 °C circa,	33 ÷ 37 °C
	Tipo di caglio	Bovino, o Coagulante Vegetale La tradizione produttiva del formaggio Asiago era basata, in origine, sull'utilizzo di coagulante vegetale: esistono evidenze, infatti, che sull'Altopiano di Asiago si utilizzava l'estratto del cardo come coagulante vegetale. Un recente studio dell'Agenzia regionale Veneto Agricoltura dimostra che le caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche sia dell'Asiago Fresco, che dell'Asiago Stagionato, si mantengono inalterate anche in caso di utilizzo di coagulante vegetale. Tale introduzione consente inoltre di rispondere a specifiche richieste del mercato	
	Tempo (minuti)	15 ÷ 25	15 ÷ 30
Rottura coagulo	Dimensione	Noce / Nocciola	Nocciola o inferiore
Cottura	Temperatura	44 ± 2 °C	47 ± 2 °C
	Tempo	Fino al raggiungimento temperatura	
Trattamenti cagliata	Estrazione	Aspirazione cagliata	Aspirazione cagliata o Manuale
Formatura		Meccanica	Meccanica o Manuale
Trattamenti forma	Pressatura	Almeno 12 ore	n.a.
	Salatura	La salatura, qualora non sia già stata ultimata "in caldaia", viene completata a secco o in salamoia a 20° +/- 2° Be	
Stagionatura	Tempo	> 20 gg dalla data di produzione Fresco (stagion. ≥ 20 gg) Fresco riserva (stagion. > 40 gg) La stagionatura minima dell' "Asiago" che si fregia della menzione " prodotto della montagna " è di 30 gg dalla data di produzione	> 90 gg dalla fine del mese di produzione "mezzano" 4÷10 mesi "vecchio" 10÷15 mesi "stravecchio" >15 mesi La stagionatura minima dell' "Asiago" che si fregia della menzione " prodotto della montagna " è di 90 gg dall'ultimo giorno del mese di produzione
	°C - UR%	All'interno della zona di produzione, in magazzini con temperatura ≥ 5 °C Il formaggio "Asiago", che utilizza la menzione " prodotto della montagna ", deve essere stagionato in aziende ubicate in territorio montano, in locali che possono avere condizioni di temperatura e umidità determinate dalle condizioni ambientali naturali.	
	Cura forma	Trattamento crosta con antimuffa: non ammesso per "Prodotto di Montagna"	
Marchiatura		Il nome della Denominazione: " ASIAGO " ripetuto più volte su tutto lo scalzo Codice alfanumerico del caseificio produttore Placca di caseina con logo In nessun caso lo scalzo della forma intera può essere coperto da pellicole, nastri o serigrafie	
			Le forme di "Asiago Stagionato" presentano, impressa sullo scalzo, una lettera alfabetica indicatrice del mese di produzione: gennaio B febbraio C marzo D aprile E maggio H giugno I luglio L agosto N settembre P ottobre S novembre T dicembre U
		Le forme di formaggio "Asiago" che si fregiano della menzione aggiuntiva " prodotto della montagna " si	

	<p>contraddistinguono mediante l'inserimento delle fascere marchianti con la dicitura "prodotto della montagna" riportata una sola volta.</p> <p>Al termine del periodo minimo di stagionatura, queste forme sono ulteriormente identificate da una marchiatura a fuoco, apposta sullo scalzo, realizzata con strumenti riportante lo specifico marchio, di proprietà del Consorzio di tutela incaricato e assegnati in uso ai caseifici aventi diritto</p>
Commercializzazione	<p>Le forme intere di formaggio Asiago DOP possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma.</p> <p>Qualora le operazioni di porzionamento comportino la raschiatura e/o l'asportazione della crosta, l'operazione di confezionamento deve avvenire nella zona di produzione al fine di non compromettere le garanzie di autenticità del prodotto.</p> <p>Il trattamento superficiale delle forme deve in ogni caso consentire la leggibilità della placchetta di caseina identificativa della forma, del logo della denominazione e della marchiatura di origine "ASIAGO" impressa sullo scalzo.</p>

μπ

