

Generalità	Asiago									
Presentazione	<p><b>Asiago</b></p> <p>Formaggio prodotto tipico dell'altopiano di Asiago (Vicenza) da cui prende il nome. È a pasta semicotta, prodotto con latte bovino intero, crudo o termizzato o pastorizzato, di 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/dura, di colore da bianco a giallo paglierino, cedevole o abbastanza dura, occhiata, granulosa (nel tipo "Vecchio" e "Stravecchio"); sentori con intensità e persistenza da medio-bassa a medio-alta; sapore da abbast. dolce a più saporito con la stagionatura; odore e aroma da lattico acido (yogurt), a lattico cotto, lievito, frutta secca, a volte castagna bollita, frutta esotica. Stagiona da 20÷30 giorni fino a oltre 15 mesi. Viene prodotto in due tipologie diverse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fresco</b>, con stagionatura breve, formaggio da tavola molto piacevole e apprezzato.</li> <li>• <b>Stagionato</b>, detto anche "d'allevo" perché si "alleva", cioè si stagiona, per un utilizzo sia da tavola che da grattugia. Si commercializza nelle versioni "<b>Mezzano</b>", "<b>Vecchio</b>", "<b>Stravecchio</b>", con diverse durate di stagionatura e, quindi, con diversi profili sensoriali.</li> </ul> <p>Le forme provenienti dalle zone di montagna (almeno 600 m s.l.m.) possono fregiarsi della dicitura "<b>Prodotto della Montagna</b>".</p>									
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO</b> 12-1978</p> <p><b>DOP</b> Reg. CE 1107/96</p>									
Produzione	Nazione	Italia								
	Regione	Veneto, Trentino								
	Zona	<p>Provincia di <b>Vicenza</b>: tutto il territorio;</p> <p>Provincia di <b>Padova</b>: il territorio dei comuni di Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce e Rovolon;</p> <p>Provincia di <b>Treviso</b>: 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, attraversa 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 <b>Trento</b>: tutto il territorio;</p>								
	Tipologie	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">FRESCO</th> <th style="text-align: center;">STAGIONATO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Fresco</b> (stagionatura ≥ 20 giorni)</td> <td style="text-align: center;"><b>Mezzano</b> (stagionatura 4÷6 mesi) <b>Vecchio</b> (stagionatura &gt; 10 mesi) <b>Stravecchio</b> (stagionatura &gt; 15 mesi)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>"PRODOTTO DELLA MONTAGNA"</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Solo per le produzioni effettuate in territori situati ad un'altitudine non inferiore ai 600 metri (identificati come "territorio montano")</td> </tr> </tbody> </table>		FRESCO	STAGIONATO	<b>Fresco</b> (stagionatura ≥ 20 giorni)	<b>Mezzano</b> (stagionatura 4÷6 mesi) <b>Vecchio</b> (stagionatura > 10 mesi) <b>Stravecchio</b> (stagionatura > 15 mesi)	<b>"PRODOTTO DELLA MONTAGNA"</b>		Solo per le produzioni effettuate in territori situati ad un'altitudine non inferiore ai 600 metri (identificati come "territorio montano")
FRESCO	STAGIONATO									
<b>Fresco</b> (stagionatura ≥ 20 giorni)	<b>Mezzano</b> (stagionatura 4÷6 mesi) <b>Vecchio</b> (stagionatura > 10 mesi) <b>Stravecchio</b> (stagionatura > 15 mesi)									
<b>"PRODOTTO DELLA MONTAGNA"</b>										
Solo per le produzioni effettuate in territori situati ad un'altitudine non inferiore ai 600 metri (identificati come "territorio montano")										
Allevamento	Tipo	Stalla								
	Alimentazione	Stalla, Pascolo L'alimentazione base deve essere costituita da foraggi verdi, o affienati, o conservati da prato o pascolo.								
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio Tutela Formaggio Asiago</b></p> <p>Corso Antonio Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI) tel: (+39) 0444/321758 - fax: (+39) 0444/326212 email: asiago@asiagocheese.it web: <a href="http://www.asiagocheese.it">www.asiagocheese.it</a></p>									
Storia	<p>Il nome <b>Asiago</b> deriva da quello dell'altopiano omonimo;</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'acrocoro e fornivano anche la lana per gli insediamenti artigianali prima, ed industriali poi, delle valli dell'Alto Vicentino. Successivamente, con l'introduzione delle vacche in quasi tutta dell'Italia del nord da parte dei Benedettini, l'allevamento ovino è andato via via diminuendo e così anche il formaggio si è dovuto adeguare alla nuova realtà.</p>									

Descrizione		Asiago	
		FRESCO	STAGIONATO
Classificazione	Categoria	DOP	DOP
	Prodotto	Formaggio	Formaggio
	Materia prima	Latte	Latte
	Lattifera	Vacca	Vacca
	Trattam. latte	Intero, Pastorizzato	Parzialm. scremato, Crudo o Termizzato
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro - Duro
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	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	Naturale Trattamento crosta con antimuffa e/o coloranti (NON EDIBILE) <b>(non ammesso per "Prodotto di Montagna")</b>	
	Aspetto	Regolare Liscia Leggerm. Untuosa	Regolare Liscia
	Colore	Paglierino	Paglierino intenso
	Spessore	Sottile	Sottile/Leggerm. spessa
	Consistenza	Elastica	Abbast. Dura/Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco/Leggerm. paglierino	Legg. Paglierino/Paglierino
	Struttura	Cedevole, Poco compatta, Abbast. elastica	Abbast. dura, Abbast. compatta, Granulosa nel tipo "Vecchio" e "Stravecchio"
	Unghia Colore Spessore	Assente	Possibile Ocra-bruno
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Marcata Irregolare Irregolare Irregolare	Sparsa Sferica Piccola e Media grandezza Irregolare
Odore / Aroma	Intensità	Poco intenso	Abbast. intenso
	Persistenza	Poco persistente	Abbast. persistente
	Riconoscimenti	Lattico acido (yogurt), lattico cotto, burro	Lattico cotto, lievito, frutta secca, a volte castagna bollita, burro, a volte anche frutta esotica
	Retrogusto		
Sapore	Dolce, Salato, Acido, Amaro	Abbast. dolce, non salato, Leggerm. acido, mai amaro	Abbast. dolce, più saporito con la stagionatura, acidità equilibrata, a volte leggermente amaro

<b>Sensazioni Trigeminali</b>			A volte leggermente piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbast. Morbida, Abbast. Elastica, Globosa, Poco solubile, Leggerm. adesiva	Abbast. Dura/Dura, Poco elastica, Leggerm. Friabile, Poco solubile, Leggerm. adesiva
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 44	> 34

<b>Utilizzo</b>		<b>Asiago</b>	
		<b>FRESCO</b>	<b>STAGIONATO</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Da solo come secondo piatto veloce, o come dessert; A fette in un bel panino (come merenda);	Da solo come dessert
	<b>In cucina</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Bianchi delicati, freschi, leggeri, non aromatici (es. Lugana, Trebbiano, Castelli romani, ...) Rosati morbidi e leggeri (Valpolicella classico, Biferno rosato, ...). Spumanti secchi serviti a temperatura di 7/8 °C se servito come aperitivo	Più è stagionato più ci vuole un vino "di corpo": Bianchi caldi e strutturati (Sauvignon, Chardonnay, ...) Rossi abbast. strutturati, abbast. morbidi (Colli Berici, Merlot, Cabernet, ...).
	<b>Miele/Confetture</b>	Miele di erica Confetture di pesche, di zucca	Miele Millefiori, Melata di bosco, ... Cotognata, Confetture di pomodori verdi, di more, di fico.
	<b>Frutta</b>	Frutti dolci, maturi	Mele, pere, kiwi, papaya, ananas, ...
	<b>Verdure</b>	Verdure fresche a foglia, croccanti e ricche d'acqua, non amare	Verdure a foglia cotte (grigliate, brasate, gratinate, ...)
	<b>Pane</b>	Pani morbidi e lievitati, al latte	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

<b>Produzione</b>		<b>Asiago</b>			
		<b>FRESCO</b>		<b>STAGIONATO</b>	
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> <b>Latte</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla		Stalla, Allevamento	
	<b>Munte</b>	1 o 2 munte giornaliere			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero		Parzialmente scremato	
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato (72 °C ,15 sec)		Crudo o Termizzato (67÷68 °C 15 sec)	
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici, o Latto-innesto, Cloruro di sodio		Fermenti lattici, o Latto-innesto, Cloruro di sodio, Lisozima E1105 (eventuale)	
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 40°C circa,		33 ÷ 37 °C	
	<b>Tipo di caglio</b>	Bovino			
	<b>Tempo (minuti)</b>	15 ÷ 25		15 ÷ 30	
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Noce / Nocciola		Nocciola o inferiore	
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura</b>	44 ± 2 °C		47 ± 2 °C	
	<b>Tempo</b>	Fino al raggiungimento temperatura			

Trattamenti cagliata	Estrazione	Aspirazione cagliata	Aspirazione cagliata/ Manuale
	Pre-salatura	In pasta (parziale)	
Formatura		Meccanica	Meccanica / Manuale
Trattamenti forma	Pressatura	Almeno 12 ore	
	Salatura	A secco, o in salamoia leggera	
Maturazione	Tempo - °C - UR%	> 48 ore a 10÷15 °C - UR 80÷85%	
Stagionatura	Tempo	> 20÷40 giorni	> 60 gg dalla fine del mese di produzione <b>"mezzano"</b> 4÷6 mesi <b>"vecchio"</b> >10 mesi <b>"stravecchio"</b> >15 mesi
	°C - UR%	10÷15 °C - UR 80÷85%	5 ÷ 8 °C per 15 gg, poi 10÷15 °C - UR 80÷85%
	Cura forma	Trattamento crosta con antimuffa e/o coloranti <b>(non ammesso per "Prodotto di Montagna")</b>	
Marchiatura	<b>"ASIAGO"</b> ripetuto su tutto lo scalzo Placca di caseina con logo.		
Commercializzazione	Le forme intere di formaggio Asiago DOP possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentono la visibilità dello scalzo della forma. 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.		

