



UNC
CONSUMATORI.IT

Asiago DOP

24 Marzo 2012



Tipo di latte: mucca

Pasta: semidura e dura

Stagionatura: dai 20 ai 40 giorni

Carta d'identità

Il luogo di origine di questo formaggio coincide con la zona che gli dà il nome: l'altopiano di Asiago. E non si tratta certo di un caso visto che l'area si presenta caratterizzata da terreni fertili e ricchi di ottimo foraggio che, val la pena ricordarlo è sempre uno degli elementi essenziali nel determinare qualità e caratteristiche peculiari di un formaggio. Anche la tecnica casearia ha origini locali. Già nell'anno 1000 l'altopiano dei Sette Comuni era rinomato luogo di pascolo per le greggi, da cui si ricavava ottima lana e un gustoso formaggio di pecora. Ne è traccia l'uso, ancora in voga tra i vecchi montanari del luogo, di chiamare col termine dialettale di "pegorin" l'attuale Asiago, pur essendo questo oggi prodotto esclusivamente con latte vaccino. Bisogna infatti aspettare l'inizio del XVI secolo perché il progressivo diffondersi dell'allevamento bovino avvenga anche nelle valli dell'Alto Vicentino.

Numerose coincidenze spingevano allora per l'abbandono degli ovini in favore del più vantaggioso e impegnativo allevamento dei grossi capi da latte. Prima fra tutte una più diffusa attenzione per i prati da taglio che, se ben curati, permettevano produzioni foraggiere decisamente più cospicue di quelle ottenibili dal tradizionale sfruttamento dei pascoli. Ma intervennero anche motivazioni prettamente commerciali. Ad Asiago non mancava una discreta predisposizione imprenditoriale e ben presto i commercianti locali si accorsero che in città i prodotti vaccini (vitelli, formaggi, burro) erano più richiesti e meglio pagati di quelli ottenibili dalle greggi. Durante la lunga fase di adattamento della

zootecnia montana che ne seguì, nacque spontanea l'esigenza di dare al prodotto caseario del luogo regole di lavorazione via via più precise e definite che uniformassero e rendessero riconoscibile il formaggio ivi prodotto. E nacque l'Asiago.

La sua fortuna e fama sono comunque abbastanza recenti. Perché un prodotto si diffonda e abbia successo, è infatti necessario che il mercato ne possa disporre di una certa quantità. Questa iniziò a crescere alla fine del secolo scorso quando la produzione dell'Asiago si estese alla parte pedemontana, nelle zone di pianura ed anche nelle vicine malghe trentine. Al fine di garantirne qualità e caratteristiche, la zona di produzione è attualmente delimitata in modo molto preciso dal decreto presidenziale (DPR 21 dicembre 1978) che riconosce all'Asiago, che già nel 1955 godeva della denominazione tipica, la denominazione di origine. Tale supremo riconoscimento è riservato "a formaggi prodotti in zone geograficamente limitate osservando usi locali leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione". Nel caso dell'Asiago questo ambiente di produzione si estende su quattro province: l'intero territorio di Vicenza e Trento e parte dei comuni delle province di Padova e di Treviso. A vigilare strettamente sul luogo di origine del prodotto, ma anche sulle sue caratteristiche merceologiche, ci pensa il Consorzio per la tutela del Formaggio Asiago. Sorto nel 1979 fra 56 produttori, tale struttura associativa svolge attualmente un ruolo di primaria importanza anche nel fornire ad allevatori e trasformatori ogni tipo di consulenza tecnica utile al mantenimento di una qualità costantemente elevata. Tra le iniziative da questo promosse va ricordata l'attenzione alla presenza pubblicitaria e gli interventi a sostegno della qualificazione e aggiornamento delle maestranze casearie, realizzati avvalendosi della collaborazione dell'istituto lattiero-caseario e di biotecnologie agroalimentari di Thiene. Sempre sotto il controllo del consorzio avviene la gestione del marchio di origine. Tale contrassegno che ha anche lo scopo di salvaguardare il consumatore dalla confusione con formaggi simili prevede che venga riportata su ogni forma il marchio consortile con indicato il numero del caseificio, la sigla della provincia e la scritta "Asiago" impressa sullo scalzo (la parte laterale della forma).

Due sono i tipi di Asiago reperibili in commercio.

Il primo, più antico, viene denominato Asiago d'allevato ed è senz'altro il più vicino ai gusti e alla tradizione dei vecchi montanari altopianesi. E' detto "di allevato" perché la stagionatura ne costituisce un vero e proprio "allevamento" condotto con particolare cura in appositi locali. Viene fatto utilizzando esclusivamente latte di vacca lasciato riposare da sei a dodici ore in apposite vaschette, al fine di permetterne la scrematura. La provenienza è principalmente da bovine di razza frisona e in misura minore (40%) da bruno-alpine. Più raramente viene utilizzato il latte di due mungiture, di cui solo la prima viene scremata, ottenendo così una maggiore percentuale di grasso nel formaggio. Segue la lavorazione in caldaia e la successiva estrazione della cagliata, la cui forma viene modellata in apposite fascere in legno e successivamente in altre di materiale plastico per imprimervi il marchio doc. La salatura viene fatta con la salamoia o eventualmente a secco, utilizzando sale grosso da cucina. A seconda della durata della successiva stagionatura si distinguono due tipi di Asiago d'allevato: quello "mezzano", maturo in 3-5 mesi, e quello "vecchio", dal sapore leggermente piccante, stagionato per 9 mesi e più. Una volta uscito dal magazzino di stagionatura, l'Asiago d'allevato si presenta con forme alte 9-12 cm., facce piane del diametro di 30-36 e un peso che varia dai 9 ai 12 Kg. La pasta interna è tipicamente compatta, granulosa, di colore paglierino e con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza. Il gusto, specie nelle forme più vecchie, è tipico e dotato di forte personalità.

L'altro tipo di Asiago prodotto, Asiago pressato, va riservato invece a chi preferisce

formaggi dal sapore meno deciso, più morbido, dolce e delicato. La sua riuscita commerciale, anche per merito del Consorzio di tutela, il quale ne ha promosso la diffusione puntando sul suo gusto che risponde particolarmente bene alle attuali richieste del mercato, è stata notevole, tanto che attualmente produzione e vendita del “pressato” raggiungono i 130.000 quintali annui, contro i circa 37.000 dell’Asiago d’allevato. A differenza di quest’ultimo si tratta di un formaggio ottenuto da latte intero, e quindi più grasso, con un tempo di maturazione molto breve (20-40 giorni). Viene generalmente prodotto nei caseifici di una certa dimensione ubicati nelle zone di pianura ed ha una tecnica di produzione del tutto simile, salvo alcuni dettagli relativi soprattutto alla temperatura di cottura della cagliata e al metodo di salatura, a quella utilizzata per l’Asiago d’allevato. Oltre che il sapore più dolce della pasta, lo differenzia il colore più chiaro, la crosta più sottile ed elastica e la maggiore altezza delle forme (fino a 15 cm). Anche dal punto di vista nutrizionale i due tipi di Asiago presentano qualche differenza e peculiarità. L’Asiago di allevato è percentualmente più ricco in proteine, ha un minore contenuto in grassi ed è più facilmente digeribile grazie soprattutto alle delicatissime trasformazioni chimico-fisiche che si verificano durante il relativamente lungo periodo di stagionatura. E’ un ottimo formaggio da tavola, particolarmente apprezzato in tutto il Triveneto. Se stagionato oltre l’anno (i buongustai apprezzano le forme maturate per più di due anni che chiamano “stravecchie” e in particolare quelle del Passo di Vezena sul versante trentino dell’Altopiano) è anche un ottimo formaggio da grattugia. La sua antica storia lo ha fatto inoltre entrare come indispensabile ingrediente in numerosi piatti tipici della regione (polenta pasticciata, raviolini, “sopa coada”, ed altri). Il gusto deciso ne rende obbligatorio l’accoppiamento con vini rossi di pregio. Per chi preferisce rimanere tra i vini locali, ottima la scelta del Merlot: un vino dal colore rosso rubino vivo, profumato e anch’esso con una lunga tradizione alle spalle. Per quanto riguarda invece l’Asiago pressato, a caratterizzarne qualità nutrizionali, apprezzamento da parte del consumatore e scelta dei vini è soprattutto il breve periodo di stagionatura. Ad esso si deve inoltre l’abbondante e utile presenza di fermenti lattici attivi. La percentuale di grassi con modesto contenuto in colesterolo arriva anche al 48%. Buona la presenza di proteine (268 grammi ogni chilo di formaggio) e, come in ogni buon formaggio da tavola, di sali minerali e di vitamine (A, B, B2, PP). Il gusto delicato lo fa accompagnare preferibilmente con vini bianchi o rosati.

Caratteristiche della forma:

- altezza: cm. 9-12
- diametro: cm. 30-36
- peso: Kg. 8-12
- forma: cilindrica
- crosta: appena 3-4 mm., liscia e regolare
- pasta: compatta, con occhiatura di piccola e media grandezza, colore leggermente paglierino; granulosa, a spaccatura concoide e colore paglierino, se la stagionatura ha superato l’anno
- Sapore: leggermente piccante se ben stagionato
- Grasso: 34% minimo

D.P.R. 21.12.78

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio “Asiago” già classificato a denominazione tipica *Vedere anche D.P.C.M. 3.8.93*

Art.1 -A modifica di quanto stabilito dall’art. 2 del D.P.R. 30.10.55, n. 1269, la denominazione del formaggio “Asiago” è riconosciuta come denominazione di origine, e

pertanto non è più da considerare “tipica”.

Art. 2 - La denominazione di origine “Asiago” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: Asiago d’allevio: formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata per affioramento o di una sola mungitura parzialmente scremata pure per affioramento e ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti. È salato a secco o in salamoia leggera e viene usato da tavola e da grattugia. Può essere denominato mezzano o vecchio a seconda delle caratteristiche dovute alla stagionatura che può arrivare a due anni; forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane; peso medio della forma: da 8 a 12 kg con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di stagionatura; dimensioni: altezza cm 9/12, diametro cm 30/36, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; crosta liscia, regolare; pasta: compatta, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce per il formaggio mezzano; granulosa, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore paglierino o leggermente paglierino a spaccatura concoide, fragrante e di sapore caratteristico per il formaggio vecchio; grasso sulla sostanza secca: minimo 24%. Asiago pressato: formaggio grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture o di una sola, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti. La salatura avviene in pasta e può essere ultimata dopo la pressatura. La maturazione si effettua in 20/40 giorni dalla fabbricazione. È usato soltanto da tavola; forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane; peso medio della forma: da kg 11 a 15 con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; dimensione: altezza cm 11/15, diametro cm 30/40 con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; crosta sottile ed elastica; pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole; grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.

Art. 3 - La zona di produzione del formaggio a denominazione di origine “Asiago” comprende: provincia di Vicenza: tutto il territorio; provincia di Trento: tutto il territorio; provincia di Padova: 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; 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, 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.

Decr. Pres. Cons. Ministri 3.8.93

Modificazioni al disciplinare di produzione della denominazione d’origine del formaggio “Asiago”

Art. 1 - Ad integrazione di quanto disposto nel D.P.R. 21.12.78, il formaggio a denominazione d’origine “Asiago” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all’allegato A del presente decreto che ne costituisce parte integrante, nel quale risultano individuati la provenienza e gli estremi del decreto presidenziale con cui è stata riconosciuta la denominazione stessa.

Art. 2 - L'apposizione dei contrassegni relativi alla denominazione d'origine del formaggio "Asiago", riservata al prodotto conforme ai requisiti dell'apposito disciplinare di produzione deve essere effettuata su tutte le forme di prodotto in questione prima della loro immissione al consumo, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.