



## Comunicato Stampa

### **Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta “Il Ricettario della Malga” Nuova tappa per la valorizzazione della produzione d'alpeggio**

Asiago (Vicenza), 6 agosto 2020 – Nuova tappa dell’impegno per la valorizzazione della produzione d'alpeggio del Consorzio Tutela Formaggio Asiago che pubblica “Il Ricettario della Malga - 10 Ricette di Montagna con i Ristoratori 7 Comuni”. Il volume è un viaggio inedito attraverso l’Altopiano di Asiago, la zona originaria di produzione della denominazione d’origine protetta e il più grande comprensorio malghivo per numero ed estensione di tutta Europa.

“Il Ricettario della Malga - 10 Ricette di Montagna con i Ristoratori 7 Comuni” nasce dalla volontà di esaltare i tre principali elementi distintivi della produzione di Asiago DOP: l'uomo, la natura e l'alimentazione. Il volume accompagna in un viaggio nell’ambiente delle malghe e nel lavoro dei malghesi da un punto d’osservazione non consueto, dove la scoperta di uno dei formaggi più celebri al mondo passa dall’incontro umano e professionale di casari e ristoratori assaporando ricette, racconti, profumi di montagna. Di malga in malga, di pagina in pagina, gli chef e i malghesi dell’Altopiano diventano gli originali compagni di un’inedita escursione lungo le vie dell'alpeggio e svelano al lettore, con i loro volti complici e sorridenti, quanti tesori sono custoditi in una forma di formaggio Asiago DOP e nel suo utilizzo in cucina.

L’Altopiano dei 7 Comuni è un *unicum* in Europa: racchiude infatti un centinaio malghe pubbliche, 28 delle quali producono formaggio e, di queste, 11 malghe producono Asiago DOP Prodotto della Montagna, l’essenza più tipica del territorio montano, specialità casearia fatta totalmente al di sopra dei 600 metri, riconosciuta e tutelata dall’Unione Europea fin dal 2006. Questo patrimonio di biodiversità è valorizzato dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago con un apposito e restrittivo disciplinare e, in quasi quindici anni di tutela, ha visto la costante crescita del numero di soci produttori, oggi il 41% sul totale, facendo di questa produzione occasione unica di promozione e valorizzazione dell’intero comprensorio.

“Questa pubblicazione – afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago – è parte del percorso che vede il Consorzio impegnato a far conoscere ed apprezzare la produzione di montagna partendo proprio da chi, ogni giorno, ne garantisce le sue qualità distintive. Un’occasione per testimoniare come il formaggio Asiago DOP sia non solo un prodotto unico, dalla storia millenaria ma anche un’espressione di valori attualissimi e contemporanei che puntano alla naturalità, al rispetto dell’ambiente e al benessere animale”.

“Il Ricettario della Malga - 10 Ricette di Montagna con i Ristoratori 7 Comuni”, è un progetto ideato con il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, a cura di Antonio Busellato, per la parte grafica e visuale, Luca Benetti per la fotografia, Roberto Busellato e con i testi e i contenuti di Margherita Grotto.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon - TRAGUARDI -T 0424523073 M 3394187543 mail: [zarpellon@traguardiweb.it](mailto:zarpellon@traguardiweb.it)

---

#### **Consorzio Tutela Formaggio Asiago**

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Via G. Zampieri 15 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240

Tel: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it