



Comunicato Stampa

L'Asiago DOP trionfa ai GREAT TASTE AWARDS 2025

Sette riconoscimenti lo incoronano il formaggio a latte vaccino italiano più premiato

Vicenza, 1° agosto 2025 - L'Asiago DOP è il formaggio italiano a latte vaccino più premiato ai Great Taste Awards 2025, l'evento mondiale dedicato alle migliori produzioni food & drink. Con un palmares di ben sette prestigiosi riconoscimenti, la specialità veneto-trentina conquista i giudici con tre tipologie di Asiago DOP Fresco di nicchia: Fresco Riserva, caglio vegetale e a latte di sola Vacca Bruna, oltre a quattro lunghe stagionature di Asiago DOP Stagionato.

Per la prima volta nella storia della sua partecipazione ai Great Taste Awards, una tra le più riconosciute ed ambite competizioni internazionali, organizzata da *The Guild of Fine Food*, il formaggio Asiago sale sette volte sul podio e si impone come il formaggio italiano a latte vaccino più premiato dell'edizione 2025, dopo aver superato il rigoroso processo di valutazione alla cieca del panel di critici gastronomici, chef, ristoratori, buyer, giornalisti e influencer vincendo due "due stelle" e cinque "una stella".

Ottima la performance delle stagionature più lunghe che conquistano le "due stelle" con l'Asiago DOP Stravecchio del Caseificio Pennar e l'Asiago DOP Vecchio di Latterie Venete oltre ad una stella con l'Asiago DOP Stagionato Stravecchio del Caseificio San Rocco e una con l'Asiago DOP Stravecchio di Latterie Venete. Risultati che si confermano anche per l'Asiago Fresco, con ben tre tipologie di nicchia vincitrici di una stella ciascuna con l'Asiago DOP Fresco a caglio vegetale del Caseificio Pennar, l'Asiago DOP Fresco Riserva del Caseificio San Rocco e l'Asiago DOP Fresco di latte di sola vacca Bruna di Latterie Vicentine.

Grande soddisfazione per le motivazioni ai premi: dai "due stelle" Asiago Stagionato, che hanno ottenuto giudizi lusinghieri come: *"Consistenza favolosa, la friabilità e i sentori di croccantezza sono molto invitanti (...). Il profilo aromatico iniziava quasi nocciolato, poi c'erano sentori di agrumi e ci ha lasciato con una profonda presenza di umami che persisteva a lungo. Un formaggio eccellente."* fino alla "stella" di uno delle nicchie dell'Asiago Fresco: *"Aveva una freschezza che ti portava direttamente alla latteria. L'aroma di latte al naso era immediato e la pasta era liscia e cremosa. (...) Siamo tutti tornati subito per un altro pezzo. Un Asiago eccellente."*

"Questi successi, in una competizione mondiale, confermano il crescente grado di apprezzamento del nostro prodotto tra i cultori dell'alta qualità - afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - e ribadiscono l'importanza di valorizzare la conoscenza di tipologie di nicchia e lunghe stagionature con una mirata promozione all'estero."

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: zarpellon@traguardiweb.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

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

sede amministrativa: Via 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