



## Comunicato Stampa

### **Asiago DOP: eccellenza nel patrimonio Unesco della cucina italiana**

*Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago celebra il riconoscimento della cucina italiana a patrimonio UNESCO e ribadisce l'impegno nella valorizzazione dell'autenticità e della qualità certificata.*

Vicenza, 10 dicembre 2025 – Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago accoglie con soddisfazione l'iscrizione della cucina italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO e plaude all'azione del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste. Il risultato valorizza una storia culinaria alla quale la denominazione contribuisce con un sistema produttivo che da secoli custodisce saperi, territorio e identità.

Il formaggio Asiago, filiera produttiva di circa 1.000 aziende di allevamento, tra le prime quindici DOP italiane per valore economico secondo il Rapporto ISMEA-QUALIVITA 2025, rappresenta una delle eccellenze che meglio incarnano i principi ispiratori del riconoscimento UNESCO: legame inscindibile con la zona d'origine, conoscenze tramandate di generazione in generazione, qualità che nasce dalla tutela della biodiversità e promuove socialità e abitudini alimentari consapevoli.

"L'Asiago DOP porta nei mercati internazionali non solo un prodotto d'eccellenza, ma la cultura e i valori di un intero territorio. - afferma Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. - Il riconoscimento conferma il ruolo di filiere come la nostra e del patrimonio che le aziende produttrici della specialità veneto-trentina custodiscono quotidianamente".

Il formaggio Asiago accompagna tutte le espressioni della gastronomia italiana: dalle ricette regionali tradizionali alle interpretazioni dell'alta ristorazione contemporanea. Nelle famiglie attraversa le generazioni con preparazioni iconiche come i risotti mantecati, le paste ripiene, gli gnocchi al forno. Nelle cucine stellate diventa ingrediente per creazioni innovative, sviluppate in collaborazione con l'Associazione JRE Italia, dove gli chef ne esaltano la varietà aromatica e le diverse stagionature.

La versatilità del formaggio Asiago attraversa tecniche e temperature, rendendolo ingrediente d'eccellenza per chef e ristoratori: grattugiato, fuso, mantecato o servito in purezza. Dall'Asiago Fresco, dolce e morbido, perfetto per esaltare delicatezza e cremosità, all'Asiago Stagionato, con note intense che conferiscono carattere e persistenza ai piatti. Una specialità casearia che sa parlare la lingua della tradizione e dell'innovazione portando il gusto italiano nei ristoranti di tutto il mondo.

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago conferma il proprio impegno nel garantire gli standard qualitativi che hanno reso l'Asiago DOP un'eccellenza riconosciuta internazionalmente, contribuendo affinché la cucina italiana – ora Patrimonio Immateriale dell'Umanità – continui a essere rappresentata da prodotti autentici, legati al territorio e alle tradizioni produttive.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: [zarpellon@traquardiweb.it](mailto:zarpellon@traquardiweb.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