



Comunicato Stampa

L'Asiago DOP Stagionato brilla con tre stelle ai Great Taste Awards

Il formaggio veneto-trentino tra le sole otto specialità casearie italiane a latte vaccino ad ottenere il massimo riconoscimento.

Vicenza, 30 luglio 2026 - Cresce il consenso internazionale per l'Asiago DOP e, in particolare, per le lunghe stagionature e le produzioni di nicchia, premiate ai Great Taste Awards, la competizione internazionale dedicata alle migliori produzioni food & drink. Per la prima volta, l'Asiago DOP raggiunge il vertice, le TRE STELLE, riservate a un esiguo numero di eccellenze, con lo Stagionato 64 mesi.

il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, nell'ambito della sua strategia di promozione all'estero, dopo la vittoria del "Grand Gold" con l'Asiago DOP Stravecchio Prodotto della Montagna del Caseificio Pennar di Asiago al Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy, ha scelto il palcoscenico dei Great Taste Awards, la qualificata manifestazione dedicata alla valorizzazione delle piccole realtà produttive e dei prodotti di nicchia, per portare all'attenzione internazionale un intero ventaglio produttivo. La selezione, che va dal Fresco allo Stravecchio, testimonia la ricchezza della biodiversità casearia della denominazione, dei suoi territori, delle lavorazioni e dei tempi di stagionatura che vanno da qualche settimana a oltre cinque anni, ciascuno capace di restituire un profilo sensoriale proprio.

L'edizione 2026 ha messo alla prova oltre 15.000 prodotti arrivati da 116 paesi, valutati alla cieca da un panel di oltre 800 esperti tra critici gastronomici, chef, ristoratori, buyer, giornalisti e influencer. Un riconoscimento che, secondo Guild of Fine Food, promotore della competizione, raggiunge ogni anno circa 35 milioni di consumatori nel mondo attraverso l'attività di promozione riservata ai vincitori.

A conquistare le tre stelle è l'Asiago DOP Stravecchio di 64 mesi della Latteria Villa di Castelgomberto: *"Un esempio eccellente della tipologia. (...) Un giudice lo ha descritto come un formaggio "nobile", ed era proprio così.(...) Con ogni boccone facciamo una scoperta: note di anice, un piacevole calore e un intenso aroma di castagna. Il gusto finale si ammorbidisce, diventando cremoso, con sentori di burro fuso. È davvero sublime, un autentico formaggio artigianale."*

Successo anche per l'Asiago DOP Fresco del Caseificio Sociale San Vito di Povolara, che ha raggiunto le due stelle e stupito i giudici: *"Il sapore è delicato e lattiginoso, dato un latte di alta qualità che risulta essere l'elemento centrale. La freschezza cremosa di questo formaggio è deliziosa (...) si riesce a percepire realmente il rigoglioso pascolamento delle mucche."*

Ottiene una stella l'Asiago DOP Stagionato 24 mesi della Latteria Sociale di Trissino, *"un Asiago dal sapore intenso, (...) ben sviluppato, speziato, rotondo e con note di nocciola. È chiaramente un formaggio di ottima fattura."* Una stella anche la produzione di nicchia dell'Asiago DOP Fresco Vacca Bruna di Latterie Vicentine distintosi per *"Un intenso aroma burroso all'olfatto (...) che si ritrova anche nella pasta accompagnato da note di nocciola, erba fresca ed erbe aromatiche"*.

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



Il risultato corale ottenuto ai Great Taste Awards conferma l'impegno a favore della qualità su cui il Consorzio investe da tempo. Per le realtà produttive del territorio, non si tratta solo di ottenere visibilità, ma di misurarsi con i più alti livelli internazionali, portando all'estero la testimonianza di un'eccellenza costruita nel tempo, nel rispetto delle zone d'origine e della propria identità.

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