



Comunicato Stampa

L'Asiago DOP Stravecchio racconta la storia della cultura del territorio

La ricerca dell'Accademia Italiana della Cucina dell'Alto Vicentino e il deposito notarile della ricetta dei Bigoli con l'arna documentano il ruolo storico del formaggio Asiago nella tradizione gastronomica.

Vicenza, 6 luglio 2026 - Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago riconosce nella cucina di tradizione una delle espressioni più autentiche dell'identità dei territori. In questa prospettiva, accoglie con favore il deposito notarile della ricetta tradizionale dei Bigoli con l'arna, promosso dall'Accademia Italiana della Cucina dell'Alto Vicentino: un'iniziativa che documenta la presenza storica dell'Asiago DOP Stravecchio in uno dei piatti più rappresentativi della tradizione gastronomica veneta.

L'attività si basa su un lavoro di ricerca storico-documentale volto a preservare e tramandare la memoria culinaria del territorio. Lo studio condotto dall'Accademia, associazione impegnata nella tutela delle tradizioni gastronomiche e socio-culturali della cucina italiana, attesta la presenza dell'Asiago DOP Stravecchio maturato oltre 36 mesi, storicamente indicato anche "Vezena stravecio", tra gli ingredienti della preparazione tradizionale dei Bigoli con l'arna, confermando il ruolo che questo formaggio ha avuto nel tempo e il suo radicamento nelle consuetudini alimentari.

Secondo le fonti raccolte, la ricetta è riconducibile a pratiche gastronomiche diffuse nel territorio fin dal XVI. Nell'Alto Vicentino, nei giorni di festa, era consuetudine consumare pasta fresca condita con quanto offrivano l'orto e il cortile. Nel mese di ottobre, quando le anatre raggiungevano la maturazione ideale, in occasione della festa della Madonna della Vittoria, istituita nel 1571, si preparavano i "bigoli con l'arna". Da questa tradizione deriva la ricetta trasmessa fino ai giorni nostri.

Per il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, la presenza dell'Asiago DOP Stravecchio in uno dei piatti simbolici della cucina regionale assume un significato che va oltre l'aspetto gastronomico. "La ricerca svolta dall'Accademia Italiana della Cucina"- afferma Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – "non è solo una conferma di una memoria gastronomica: sapere che l'Asiago Stravecchio è parte di questa ricetta da secoli ci ricorda che dietro ogni forma prodotta oggi esiste una storia condivisa che appartiene alla comunità ed è parte integrante della costruzione della sua identità".

"I Bigoli con l'arna testimoniano la capacità dei nostri avi di trasformare pochi ingredienti: farina, uova, acqua e un condimento d'eccellenza in un piatto che è giunto fino a noi conservando il proprio significato culturale", – aggiunge l'avvocato Mario Calgaro, curatore della ricerca e accademico dell'Accademia Italiana della Cucina dell'Alto Vicentino. "La loro storia ci invita a riscoprire la semplicità della cucina tradizionale e il cibo nella sua essenza più autentica: nutrimento ed espressione di una comunità."

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: 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