



Comunicato Stampa

L'Asiago DOP Prodotto della Montagna: vent'anni in buona salute

Produzione in crescita del +7,5% nel primo semestre del 2026 e + 29,8% nell'ultimo decennio.

Asiago (Vicenza), 31 agosto 2026 - Nel 2026 l'Asiago DOP Prodotto della Montagna celebra vent'anni dalla sua introduzione nel disciplinare di produzione, una scelta per valorizzare la filiera legata ai luoghi d'origine sopra i 600 metri d'altitudine, rafforzarne la sostenibilità economica e tutelare il territorio e la biodiversità che la esprime offrendo ai consumatori garanzie sulla provenienza e la qualità del formaggio.

I numeri raccontano una realtà in crescita. **La produzione di Asiago DOP Prodotto della Montagna**, nel primo semestre del 2026, è aumentata del 7,5% rispetto allo stesso periodo del 2025. Un andamento che si inserisce in un trend costante: tra il **2015 e il 2025, le forme sono passate da 52.802 a 68.555, con un incremento del 29,8%**. Il dato conferma la vitalità dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna e il suo ruolo per l'economia locale, sostenuto anche dall'ingresso di nuove malghe nella compagine dei soci, grazie al costante lavoro del Consorzio di Tutela.

La menzione identifica l'Asiago DOP prodotto nelle tipologie Fresco e Stagionato esclusivamente sopra i 600 metri d'altitudine da malghe e caseifici situati nella zona della denominazione tra Veneto e Trentino. Prodotte secondo un rigido disciplinare per il quale ogni fase avviene esclusivamente in montagna, le forme raccontano l'unicità di un'area dove i pascoli, le essenze erbacee e floreali, l'altitudine e le diverse zone di monticazione unite a tecniche artigianali millenarie contribuiscono a tramandare nel formaggio il *genius loci* non replicabile del più ampio comprensorio di malghe d'Europa.

"I risultati ottenuti in vent'anni dall'istituzione dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna - afferma Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - mostrano l'efficacia di pianificazioni e scelte di lungo periodo. La sfida dei prossimi vent'anni sarà quella di creare le condizioni affinché questa produzione possa continuare a mantenersi in buona salute, affrontando i cambiamenti con la resilienza che è propria della nostra filiera e preservando il patrimonio di conoscenze, saperi e paesaggio che la rende unica".

Malghe e caseifici sono i custodi del paesaggio alpino e contribuiscono ad alimentare un indotto turistico che si lega sempre più al valore della DOP. I dati dei primi cinque mesi del 2026 confermano la crescita dell'Altopiano dei Sette Comuni, con un +11,2% negli arrivi e un +6.8% nei pernottamenti, secondo l'elaborazione di Confcommercio Vicenza su dati del sistema statistico della Regione Veneto.

Il rapporto tra produzioni di qualità, territorio e turismo trova oggi un ulteriore riconoscimento nel Reg. (UE) 2024/1143, che attribuisce ai Consorzi di Tutela un ruolo nella promozione turistica dei territori della Denominazione d'Origine, volano di un turismo di qualità. Questo impegno il Consorzio Tutela Formaggio Asiago lo realizza concretamente anche con Made in Malga, la manifestazione che trasforma l'Altopiano dei Sette Comuni in una vetrina d'eccellenza del formaggio di montagna coinvolgendo produttori, malgari e appassionati da tutta Italia.

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



Ad Asiago, dal 4 al 6 settembre e dall'11 al 13 settembre 2026, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, promotore dell'evento, sarà presente con i soci: Malga Basson di Sotto, Malga Marcai, Malga Pian di Granezza, Malga Dosso di Sotto, Malga Primo Lotto Valmaron, Malga Serona, Malga Verde, Malga Larici, Caseificio Finco e Caseificio Pennar. Tra gli appuntamenti in programma, le masterclass di sabato 5 settembre, alle ore 11:00, con **Asiago DOP & Sicilia DOC: dialogo tra territori e culture del gusto** e sabato 12 settembre, alle ore 11:00 con **L'Asiago DOP incontra i vini di montagna del Trentino**.

Per il terzo anno consecutivo, torna inoltre **ASIAGO EXPERIENCE**, lo spazio promosso direttamente dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago con incontri dedicati alla scoperta della preziosa produzione di montagna. L'edizione 2026 è dedicata alla **biodiversità sensoriale**, con una serie di appuntamenti che raccontano le diverse sfumature dell'Asiago DOP e il rapporto tra formaggio, ambiente e comunità in collaborazione con AIS VENETO e ONAF Delegazione di Vicenza.

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