



Comunicato Stampa

L'Asiago DOP Prodotto della Montagna è il formaggio più prezioso d'Italia

A Made in Malga, l'apertura di una forma di dieci anni, con un eccezionale profilo sensoriale, ha celebrato vent'anni di Asiago DOP Prodotto della Montagna, la specialità prodotta esclusivamente sopra i 600 metri d'altitudine.

Asiago (Vicenza), 9 settembre 2026 - Ha un valore stimato dagli esperti internazionali che va dai 350 ai 400 euro al chilogrammo la forma di Asiago DOP Prodotto della Montagna stagionata dieci anni aperta in occasione di Made in Malga, la rassegna nazionale dedicata alle eccellenze casearie prodotte sopra i 600 metri, che torna nell'Altopiano dei Sette Comuni dall'11 al 13 settembre, dopo il primo appuntamento, dal 4 al 6 settembre.

La quotazione colloca l'Asiago DOP Prodotto della Montagna al vertice della produzione casearia mondiale di altissima gamma e conferma il valore di questa produzione di nicchia e delle lunghe stagionature. La forma aperta a Made in Malga è stata prodotta con solo latte di pascolo alpino il 21 settembre 2016, giornata nella quale si celebra San Matteo Apostolo, patrono di Asiago, ed è stata "allevata" per dieci anni, riposta su tavole di abete rosso, rigirata quotidianamente a mano e valutata da un esperto fino a raggiungere il grado di stagionatura ottimale.

Già riconosciuto tra i dieci formaggi più preziosi al mondo fin dal 2017 e miglior formaggio vaccino in assoluto ai Luxury Cheese, rassegna mondiale dei formaggi più rari, l'Asiago DOP Prodotto della Montagna è oggi un riferimento per intenditori e alta cucina d'autore. Una rarità che nasce ogni anno in poche migliaia di forme nelle malghe e nei caseifici di montagna sopra i 600 metri delle sole province di Vicenza e Trento. In un territorio naturale ricco di biodiversità, con oltre 700 specie diverse, il latte da cui si produce l'Asiago DOP Prodotto della Montagna proviene da vacche al pascolo alimentate con erba e fieno, senza OGM e insilati, e porta nel formaggio, 100% naturale, le caratteristiche dei luoghi, dove essenze, fiori ed erbe mutano a seconda dell'altitudine, dell'esposizione e del periodo di monticazione.

La lavorazione conserva e tramanda tecniche antiche, come l'impiego nelle malghe di caldaie in rame alimentate ancora a legna che, unite alla manualità e all'esperienza del casaro, rendono ogni forma unica. Un processo nel quale il tempo è parte integrante della qualità e dà vita a un formaggio dall'aroma complesso, gradevole e intenso, con note di frutta secca tostata, noci e spezie, insieme a sentori di frutti di bosco, di erbe e fiori di montagna dove all'esplosione sensoriale in bocca si associa a una persistenza gustativa senza eguali.

A Made in Malga, l'apertura della forma decennale di Asiago DOP Prodotto della Montagna arriva in un anno simbolico per questa produzione che, nel 2026, celebra vent'anni dalla sua introduzione nel disciplinare di produzione. Un anniversario che diventa così il simbolo di una filiera nella quale territorio, tempo e sapere caseario danno vita ad un prodotto che oggi trova nelle stagionature più lunghe e nelle produzioni di nicchia le sue massime espressioni.

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