Comunicato Stampa

Asiago DOP da record ai World Cheese Awards 2026

Quattro ori, tre argenti e quattro bronzi. Lo Stagionato si conferma punto di riferimento internazionale, ottimi risultati per il Fresco e il Prodotto della Montagna.

Vicenza, 16 novembre 2026 - L'Asiago DOP sale nuovamente sul podio ai World Cheese Awards 2026, la più grande competizione mondiale del settore, svoltasi a Cordova, in Spagna, e firma la migliore prestazione di sempre in questa manifestazione conquistando 11 medaglie: quattro d'oro, tre d'argento e quattro di bronzo, superando le sette della precedente edizione.

In un contesto internazionale sempre più competitivo, l'Asiago dimostra la solidità di una filiera distintiva che valorizza anche le produzioni di nicchia, i piccoli caseifici artigianali e le malghe nel concorso che ha registrato la partecipazione di 5330 formaggi da 45 Paesi, esaminati da 270 giudici.

I World Cheese Awards hanno premiato la qualità raggiunta dall'intera produzione dimostrando la crescita dell'apprezzamento e del prestigio internazionale della Denominazione, eccellenza casearia italiana sempre più ambasciatrice del made in Italy nel mondo. L'Asiago Fresco ha ottenuto cinque medaglie, di cui due ori e un argento, contro le tre di bronzo dello scorso anno, mentre l'Asiago Stagionato si è dimostrato punto di riferimento per le sue caratteristiche organolettiche, con sei medaglie (due ori, due argenti e due bronzi), tre delle quali nella stagionatura Stravecchio. È cresciuto anche il Prodotto della Montagna, con ben sei riconoscimenti, tre dei quali d'oro, a testimonianza del valore di questa produzione.

Le quattro medaglie d'oro premiano l'Asiago DOP Stagionato Stravecchio della Latteria Sociale Villa di Castelgomberto, piccolo caseificio artigianale già sul gradino più alto del podio nel 2025, e tre specialità del Prodotto della Montagna, sopra i 600 metri: l'Asiago Fresco filiera Grün Alpe e l'Asiago Stravecchio, entrambi del Caseificio Pennar e l'Asiago Fresco di Casearia Monti Trentini.

Nell'edizione 2026 giungono anche le medaglie d'argento, assenti nel 2025: all'Asiago Fresco Prodotto della Montagna 60 giorni del Caseificio Pennar e a due Asiago Stagionato di Latterie Vicentine.

Completano il risultato le quattro medaglie di bronzo: all'Asiago Fresco del Caseificio San Vito di Povolaro, all'Asiago Stravecchio Prodotto della Montagna 24 mesi di Malga Verde - Fattoria Cortese Società Agricola, all'Asiago Fresco di Monti Trentini e all'Asiago DOP Stagionato 15 mesi Prodotto della Montagna della Malga Dosso di Sotto - Società Agricola Marini.

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

“La partecipazione all’edizione 2026 dei World Cheese Awards - dichiara Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - rappresenta una tappa importante del percorso di valorizzazione della specialità che abbiamo da tempo intrapreso. I successi ottenuti, per le diverse tipologie, confermano non solo un’ottima qualità raggiunta, ma un impegno costante nel mostrare quanto la produzione dell’Asiago sia capace di esprimere a pieno un territorio e la sua identità, conservandone i tratti più autentici.”

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: zarpellon@traguardiweb.it