



## Comunicato Stampa

### **Asiago DOP: il 2017 è stato l'anno dello Stagionato.** **Aumentano la produzione e si riducono le scorte.** **Vendite ai massimi livelli degli ultimi dieci anni.**

Vicenza, 9 gennaio 2018 – Un anno all'insegna dell'Asiago DOP Stagionato, quello che si è appena concluso. Nel 2017, la produzione di Asiago DOP Stagionato è aumentata del 4,8% rispetto all'anno precedente, con quotazioni in crescita dell'8% (dato dicembre 2017 su dicembre 2016) e vendite a +19,1%, ovvero ai massimi degli ultimi dieci anni.

Nel corso del 2017, grazie anche al piano di regolazione dell'offerta, è stato possibile immettere sul mercato una quantità di prodotto adeguata alla domanda. Come conseguenza, per entrambe le tipologie della specialità veneto-trentina, sono stati evitati incrementi eccessivi delle scorte, rimaste a livelli fisiologici per l'Asiago Fresco e ridotte ai minimi storici per l'Asiago Stagionato, con un calo di oltre il 20% rispetto ai livelli dell'anno precedente. In particolare, mentre sono state prodotte 1.339.118 forme di Asiago DOP Fresco, l'Asiago DOP Stagionato, prodotto in 232.436 forme, ha visto aumentare di oltre il 19% la quantità venduta dai caseifici produttori, grazie a un crescente apprezzamento da parte di un pubblico sempre più esigente e attento alla qualità di questo prodotto, capace di raccontare l'eccellenza di un territorio.

In quest'anno, Asiago DOP Stagionato si è anche imposto all'attenzione mondiale proprio per le sue caratteristiche uniche, a riprova del livello qualitativo raggiunto. Riconosciuto, a Luxury Cheese, l'evento italiano dedicato ai formaggi di qualità, tra i dieci formaggi più preziosi al mondo, toccando quotazioni di 200 euro/kg per le stagionature dell'annata 2009, Asiago DOP Stagionato ha conquistato anche il titolo "Super Gold", il prestigioso riconoscimento assegnato ai World Cheese Awards di Londra, la più grande competizione al mondo dedicata ai formaggi. I due riconoscimenti internazionali confermano e supportano l'azione di promozione che vedrà il Consorzio di Tutela impegnato anche nel corso del 2018 nella ricerca di mercati nei quali gli alti livelli qualitativi di questo prodotto vengono riconosciuti e stimati.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon - TRAGUARDI – P.le Cadorna 40- 36061 Bassano del Grappa VI T 0424523073 M 3394187543

---

#### **Consorzio Tutela Formaggio Asiago**

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)  
sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 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