**Comunicato Stampa**

**Turismo: l’Asiago DOP Prodotto della Montagna volano di crescita del territorio**

*La nuova stagione dell’alpeggio occasione di valorizzazione delle zone montane della denominazione d’origine veneto-trentina*

Vicenza, 27 luglio 2023 – L’Asiago DOP Prodotto della Montagna gode di ottima salute e, dopo l’aumento del + 4% della produzione nel 2022, riafferma la sua vitalità con l’ingresso nel Consorzio Tutela Formaggio Asiago di nuove malghe e il potenziamento della produzione dei caseifici di montagna, confermandosi volano di crescita dei territori.

La produzione dell’Asiago DOP è diventata sempre più motivo di scoperta dei luoghi da parte di appassionati e turisti. Occasione di promozione dell’intero comprensorio veneto-trentino e biglietto da visita di un turismo sostenibile, l’Asiago DOP prodotto sopra i 600 metri nelle zone montane della denominazione del Veneto e del Trentino è testimone di cultura e saperi che rappresentano il *genius loci* non replicabile del più ampio comprensorio di malghe d’Europa. Vivere l’incontro con la malga o il caseificio di montagna permette infatti di conoscere i custodi della biodiversità, assistere, spesso, anche partecipare al processo produttivo e aumentare, così, la consapevolezza sulle proprie scelte alimentari. Il dato è confermato dal Rapporto 2022 sul turismo enogastronomico italiano, che sottolinea come l'attenzione verso le esperienze dirette, in particolare del formaggio, continua ad aumentare, mentre il 74% dei turisti italiani dichiara di aver visitato luoghi di produzione nel corso dei viaggi degli ultimi tre anni.

“L’indissolubile legame tra il formaggio Asiago e il suo territorio - afferma il direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Flavio Innocenzi, - è un’opportunità di ricchezza, un attivatore di energie positive e volano di crescita. Oggi la nostra produzione è considerata un esempio virtuoso a livello internazionale perché nel tempo ha saputo intraprendere la strada della sintesi tra sviluppo economico, crescita sostenibile, rispetto della natura e tutela della biodiversità”.

Ad oltre sedici anni dalla sua istituzione, grazie al costante impegno di valorizzazione del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, l’Asiago DOP Prodotto della Montagna, nel 2002, è cresciuto del 4%, passando dalle 69.600 forme del 2021 alle 72.378 forme. Quest’anno, conferma la sua vitalità con l’ingresso nel Consorzio di Tutela di due nuove malghe trentine, Malga Marcai e Malga Bosson di Sotto, mentre si rafforza la presenza di giovani tra gli storici produttori come Malga Pusterle ed è annunciata a breve la prima produzione dell’Asiago DOP Prodotto della Montagna Fresco del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, già produttore dell’Asiago DOP Stagionato.

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha creduto da sempre nell’importanza della produzione di montagna e nella sua valorizzazione. Proprio la nascita, nel 2006, dell’Asiago DOP Prodotto della Montagna, istituito dallo stesso Consorzio di Tutela e riconosciuto dall’Unione Europea, ha reso possibile il mantenimento di un’agricoltura in una zona a forte rischio d’abbandono e dato nuove possibilità di turismo al territorio. Questa scelta trova oggi, nel testo di proposta sul Regolamento delle Indicazioni Geografiche votato in Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo, un importante riconoscimento, dato che i Consorzi di Tutela vedranno potenziate le loro competenze turistiche attraverso l’attribuzione di un ruolo istituzionale nella promozione delle zone di denominazione.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073  M 3394187543 mail: [zarpellon@traguardiweb.it](mailto:zarpellon@traguardiweb.it)