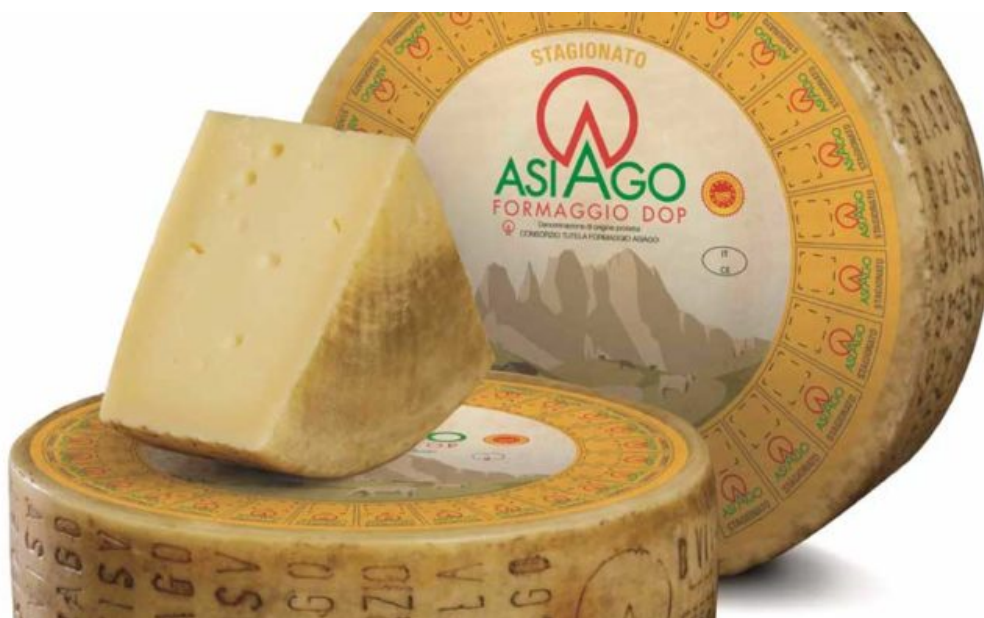


Asiago dop: il 2017 è stato l'anno dello Stagionato



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 possibi-

le 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 l'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 10 formaggi più preziosi al mondo, toccando quotazioni di 200 euro/kg per le stagionature dell'annata 2009 l'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.

Per ulteriori informazioni: www.formaggioasiago.it