

SCHEDA ANALITICA

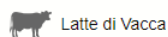
➔ ZONA DI PRODUZIONE



➔ TERRITORIO DI PRODUZIONE

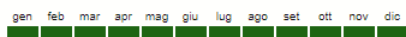
Veneto. La zona di raccolta del latte e di produzione comprende l'intero territorio delle province di Vicenza e Trento e una parte delle province di Treviso e Padova, corrispondenti alla loro fascia Pedemontana. Le zone di produzione situate a un'altitudine non inferiore ai 600 metri vengono classificate come territorio montano.

➔ ORIGINE



Latte di Vacca

➔ PERIODO DI PRODUZIONE



➔ FORMA E DIMENSIONE



Ha forma cilindrica, con facce piane o quasi piane e scalzo diritto o quasi diritto. Le facce hanno un diametro di 30-40 cm, altezza di 11-15 cm, peso 11-15 kg.

➔ STORIA

L'Asiago D.O.P. si produce fin dall'anno 1000 sull'altopiano di Asiago. Veniva chiamato dagli abitanti della zona "Pegorin" perché, in passato, si utilizzava solamente latte di pecora. Nel 1500 i casari locali hanno colto l'importanza di utilizzare latte di vacca e dal 1700, grazie al progressivo miglioramento delle tecniche casearie, la produzione si è allargata ad altre zone limitrofe all'altopiano. L'Asiago D.O.P. viene commercializzato in due tipologie: una vecchia, chiamata Asiago d'Alleva (Mezzano, Vecchio e Stravecchio), e una più fresca, l'Asiago Pressato.

➔ TIPOLOGIA DI FORMAGGIO PER TIPO DI LAVORAZIONE

Pasta semidura

➔ TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

Il latte crudo o pastorizzato per coagulazione, presamica, viene coagulato, previo innesto di fermenti lattici autoctoni, alla temperatura di 35-40° con caglio di vitello. Il taglio della cagliata avviene in granuli delle dimensioni di una nocciola. Segue una semicotta a 44°. Dopo l'estrazione e una prima pressatura su banco, si prosegue con la salatura e la formatura in

➔ MATURAZIONE/STAGIONATURA

Almeno 20 giorni.

➔ CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO

Quello di media-grossa pezzatura ha crosta liscia, elastica, spesso cappata, di colore avorio o giallo paglierino scarico. La pasta è bianca o paglierino scarico, untuosa e presenta fitta occhiatura di media dimensione, distribuita in modo regolare.

➔ TIPOLOGIA DI FORMAGGIO AL CONSUMO

Formaggio di breve e media stagionatura, a pasta semidura.

➔ INTENSITÀ AROMATICA E SENSAZIONI

Medio-bassa.

➔ ABBINAMENTI

Consigliato con miele di tarassaco, confettura di bacche di rosa canina, mostarda di fragoline. Ottimo con verdure fresche. Va accompagnato con vino bianco a bassa gradazione.

➔ VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR

Valore energetico	Grassi	Proteine
368 Kcal	24-36 g	26-26 g
Sali minerali		
500-700 mg. g		

➔ NOTE

Esportato in tutto il mondo, ha grande successo come formaggio da tavola. L'altopiano di Asiago è il più grande comprensorio di pascoli in attività in Europa.