



### **TRA STORIA E LEGGENDA**

Prende il nome dalla famosa località dell'Altopiano dei Sette Comuni che lo ha visto nascere sette secoli fa. In questa zona la vacca da latte ha progressivamente sostituito l'allevamento ovino a partire dall'inizio del Cinquecento, quando già il latte bovino aveva raggiunto ampia diffusione in tutta la regione padana. Già attorno all'anno Mille nell'Altopiano si produceva tuttavia un gustoso formaggio ricavato dal latte delle pecore. Durante il successivo dominio della Serenissima molte testimonianze definiscono Asiago come sede di un'importante fiera di lane e formaggi "che ivi da tutte le montagne circconvicine a quei luoghi si conducono in grandissima copia". Nacque così una tradizione casearia che ancora oggi si conserva nelle malghe.

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

## L' Asiago

Scritto da Administrator

---

Le quantità: la produzione del formaggio Asiago ha superato nel 2004 le 23 mila tonnellate per un fatturato complessivo superiore ai 100 milioni di euro. Tali numeri hanno permesso all'Asiago il raggiungimento della quinta posizione nel mercato nazionale dei formaggi DOP.

Ingredienti: latte esclusivamente vaccino di una o due mungiture, intero per il tipo "fresco", parzialmente scremato per il tipo "stagionato". Occorrono poi caglio bovino e sale.

La stagionatura: per il tipo fresco, la presalatura (detta anche frescura) viene attuata mantenendo il formaggio in condizioni di temperatura ed umidità controllate, generalmente con valori prossimi ai 13-15°C e con l'85% di umidità relativa per un periodo di tempo variabile tra le 36 e le 96 ore. Se non ultimata precedentemente in pasta la fase di salatura, può avvenire con due modalità: a secco per aspersione superficiale o in salamoia (a 16-19°C). La successiva fase di stagionatura deve essere di almeno venti giorni per il tipo fresco, tre mesi per quello stagionato.

Proprietà nutrizionale: l'Asiago è un alimento ricco di proteine (come e più della carne) di vitamine del tipo A, B, B2, PP e ha un'equilibrata presenza di sali minerali (calcio e fosforo in particolare). È quindi un alimento consigliabile nelle diete di ogni età.

## PRODUZIONE

La coagulazione del latte si ottiene mediante l'aggiunta di caglio bovino ad una temperatura compresa tra i 35°C e i 40°C. Il taglio della cagliata, effettuato non appena la coagulazione del latte ha raggiunto la consistenza adeguata, viene generalmente eseguito con la lira, un attrezzo composto da sottili fili d'acciaio tesi alle due estremità. La successiva semicottura viene condotta fino ad innalzare la temperatura della massa in lavorazione a 44°-45°C. Avviene infine l'estrazione della cagliata seguita dalla formatura della pasta, dalla salatura e dalla messa in fascera del prodotto, dove avviene l'impressione della marchiatura di origine. La successiva stagionatura dovrà essere di almeno 20 giorni per l'Asiago fresco e di almeno tre mesi per l'Asiago stagionato.