

ASIAGO D'ALLEVO DOP



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo sei mesi
Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva
Grassi: 34% MGSS
Peso: 8-12 kg
Dimensioni: diametro 30-35 cm, h. 9-12
Produttori: casari e caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela dell'Asiago

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina dura, con occhiatura fine
Sapore: intenso, piccante, asciutto
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

Storia e curiosità

Si suddivide, a seconda della stagionatura, in Asiago di allevato mezzano (sei mesi), vecchio (un anno), stravecchio (due anni). Come altri formaggi del Nord Italia è nato in montagna, vale a dire nell'area dell'altopiano di Asiago, per poi diffondersi anche nelle pianure delle province vicine: inoltre, circostanza anche in questo caso tutt'altro che unica, ne è stata creata una versione da consumare fresca, detta Asiago pressato. L'Asiago di allevato è detto anche talvolta impropriamente "Vezena", per una certa somiglianza con quest'ultimo formaggio.