

Formaggio Asiago D.O.P.

(Fonte: Consorzio Tutela Formaggio Asiago)

Asiago d'allevato (stagionato)

Si ottiene dalla trasformazione casearia del latte di 1 o 2 mungiture di origine esclusivamente vaccina. Dopo la raccolta e prima della caseificazione, il latte subisce un trattamento di scrematura parziale mediante affioramento.

La coagulazione si ottiene con l'aggiunta di enzima coagulante (di origine bovina) alla temperatura di $35^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. La semicottura viene condotta fino a quando la massa in lavorazione raggiunge la temperatura di $47^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, impiegando un periodo di tempo di circa 10-12 minuti. Successivamente alla spinatura fuori fuoco, si dà corso all'estrazione della cagliata, alla formatura e messa in fascera del prodotto. Dopo la porzionatura, e dopo qualche ora (3-5) di sosta sul tavolo spersore, si attuano alcuni rivoltamenti. Il prodotto è poi avviato al condizionamento presalatura (frescura) dove si completa lo spurgo e avviene l'impressione del marchio di tutela. Questo trattamento si completa nell'arco di alcuni giorni (3-5), durante i quali le forme vengono sottoposte ad un successivo rivoltamento.

Si procede quindi alla fase di salatura che può essere condotta secondo due modalità: a secco per aspersione superficiale o in salamoia.

L'ultima fase è la stagionatura in magazzini i cui parametri più importanti sono la temperatura di stoccaggio e l'umidità relativa (valori relativi $13-16^{\circ}\text{C}$ e 80-85%).

Asiago pressato (fresco)

Si ottiene dalla trasformazione casearia del latte intero di 1 o 2 mungiture, di origine esclusivamente vaccina.

La coagulazione si ottiene mediante l'aggiunta di enzima coagulante (di origine bovina) in range di temperature generalmente comprese tra $35-40^{\circ}\text{C}$.

Il taglio della cagliata, effettuato non appena la stessa raggiunge un'adeguata consistenza, viene generalmente eseguito mediante lira, e si arresta quando i granuli raggiungono le dimensioni di noce e nocciola.

La semicottura viene condotta fino ad innalzare la temperatura della massa in lavorazione a $44^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, dopo la semicottura si dà corso all'estrazione della cagliata ed alla formatura e messa in fascera del prodotto.

La lavorazione della cagliata appena estratta rappresenta la fase caratteristica della preparazione del formaggio Asiago fresco ed è costituita da diverse operazioni:

- taglio ripetuto della pasta
- aspersione del sale e rivoltamento della pasta

Segue la messa in fascera della cagliata, eventualmente porzionata in precedenza, e la pressatura delle forme in apposita attrezzatura costituita da torchi manuali o presse di tipo pneumatico. Il condizionamento presalatura (frescura) viene attuato mantenendo il formaggio in condizioni di

temperatura ed umidità controllate, generalmente con valori prossimi ai 13-15°C ed a 85 % di umidità relativa, per un periodo di tempo variabile di circa 36-96 ore.

La fase di salatura può avvenire secondo 2 modalità: a secco per aspersione superficiale o in salamoia (16-19°B).

L'ultima tappa nella preparazione è la stagionatura (maturazione del prodotto) in magazzini i cui parametri più importanti sono la temperatura di stoccaggio e l'umidità relativa (valori ottimali 11-14°C e 80-85%).

L'Asiago Dop si produce solo qui.

Dai prati della pianura Padana agli alpeggi dell'Altipiano di Asiago e del Trentino. La zona della raccolta del latte e della produzione del formaggio Asiago Dop, delimitata per legge, tocca infatti quattro province del **Nord Est d'Italia**: l'intero territorio di **Vicenza** e **Trento** ed una parte delle province di **Padova** e **Treviso**. La produzione del formaggio Asiago ha superato nel 2000 le 20.000 tonnellate (+33% nell'ultimo triennio) per un fatturato di circa 150 miliardi di lire, cosa che ha permesso all'Asiago il raggiungimento della quinta posizione nel mercato nazionale dei formaggi Dop.

Asiago D.O.P. - Formaggio a pasta semi-cotta, prodotto con latte vaccino in due tipologie		
Formaggio	Asiago d'allevato (stagionato)	Asiago pressato (fresco)
STAGIONATURA	massimo due anni (3-5 mesi "mezzano")	20-40 giorni
FORMA	cilindrica a scalzo dritto facce piane o quasi piane	cilindrica a scalzo lev. convesso facce piane o quasi piane
DIMENSIONI	diam. 30 - 36 cm; alt. 9 - 12 cm.	diam. 30 - 40 cm; alt. 11 - 15 cm.
PESO	8 - 12 Kg.	11 - 15 Kg.
CROSTA	liscia e regolare	sottile ed elastica
PASTA	occhiatura piccola, colore paglierino, friabile	occhiatura marcata, pasta chiara, pastosa
SAPORE	nettamente spiccato, piccante	dolce, delicato (gusto facile)