



Comunicato Stampa

L'Asiago DOP Prodotto della Montagna conquista i Millennials

Visite in malga, degustazioni, incontri con i produttori ed eventi trainano il turismo del gusto

Asiago (Vicenza), 28 agosto 2025 – Sempre più persone scelgono la montagna alla ricerca di esperienze autentiche legate al territorio. Tra loro i Millennials (dai 25 ai 39 anni), attenti alla sostenibilità e al benessere, che nelle malghe e nei caseifici dell'Altopiano dei Sette Comuni e della Provincia di Trento produttrici dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna scoprono un turismo lento e rispettoso, che unisce gusto, natura e identità culturale.

Chi visita le malghe e i caseifici produttori di Asiago DOP Prodotto della Montagna ha l'opportunità di scoprire da vicino la specialità realizzata interamente sopra i 600 metri e custodita da un rigoroso disciplinare. Un'esperienza che diventa incontro con i saperi locali e testimone del *genius loci* non replicabile del più ampio comprensorio di malghe d'Europa. Per i Millennials, la montagna offre un'occasione per vivere esperienze coinvolgenti: osservare il lavoro del casaro, ascoltare le tradizioni raccontate dal malghese e assaporare un formaggio che è simbolo di biodiversità, rispetto dell'ambiente e cura del paesaggio.

Il fenomeno si inserisce in un trend più ampio: secondo il 1° Rapporto Turismo DOP realizzato da Fondazione Qualivita e Origin Italia con il supporto del Masaf (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste), il turismo legato alle produzioni DOP e IGP è in costante crescita e l'Asiago DOP è tra le case history più efficaci nel raccontare la cultura agroalimentare italiana.

In linea con il nuovo Regolamento Europeo 2024/1143, che attribuisce ai Consorzi di Tutela delle DOP e IGP un ruolo attivo nello sviluppo turistico, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha promosso nuovi strumenti e azioni: [mappe delle malghe scaricabili dal sito ufficiale](#), **contenuti digitali e storytelling sui social** per illustrare la vita in malga, i valori della DOP e l'identità culturale sulla quale poggia la storia del formaggio Asiago oltre a incontri **dedicati alla stampa e opinion leader internazionali**, con visite dirette di giornalisti e influencer sui luoghi di produzione.

“Valorizzare il formaggio Asiago significa rafforzare l'identità del territorio di produzione, preservare le tradizioni e generare un valore sociale ed economico che guardi al futuro – spiega Flavio Innocenzi, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – Il nostro impegno è quello di raccontare il volto moderno della specialità, capace di parlare alle generazioni più attente a benessere, qualità alimentare e sostenibilità.”

Tra le iniziative di punta, **Made in Malga**, dal 5 al 7 e dal 12 al 14 settembre, rappresenta uno degli appuntamenti più attesi: l'evento annuale promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago trasforma l'Altopiano dei Sette Comuni in una vetrina d'eccellenza del formaggio di montagna coinvolgendo produttori, malgari e appassionati da tutta Italia. Tra le novità: **Voci di Malga**, uno spazio dedicato al racconto dei malghesi produttori di Asiago DOP Prodotto della Montagna e alla

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Via Zampieri 15 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240

Tel: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it



loro arte casearia; **Asiago Experience**, incontri e percorsi di conoscenza e degustazione dedicati alla scoperta del mondo del formaggio Asiago in collaborazione con AIS VENETO e ONAF Delegazione di Vicenza, e un calendario di **masterclass** tra le quali: **“Eleganza in quota: le bollicine di montagna incontrano l’Asiago DOP** e **“Asiago DOP e Tenuta Ornellaia: un incontro tra icone di territorio e spiriti nobili”** che mettono in dialogo il formaggio Asiago con eccellenze enologiche di montagna e del panorama internazionale.

Info e dettagli: <https://www.madeinmalga.it>

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: zarpellon@traquardiweb.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Via Zampieri 15 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 – C.F./P.I. 00703580241 – REA 148240

Tel: +39 0444 321758 – Fax: +39 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it – PEC tutelasiago@legalmail.it