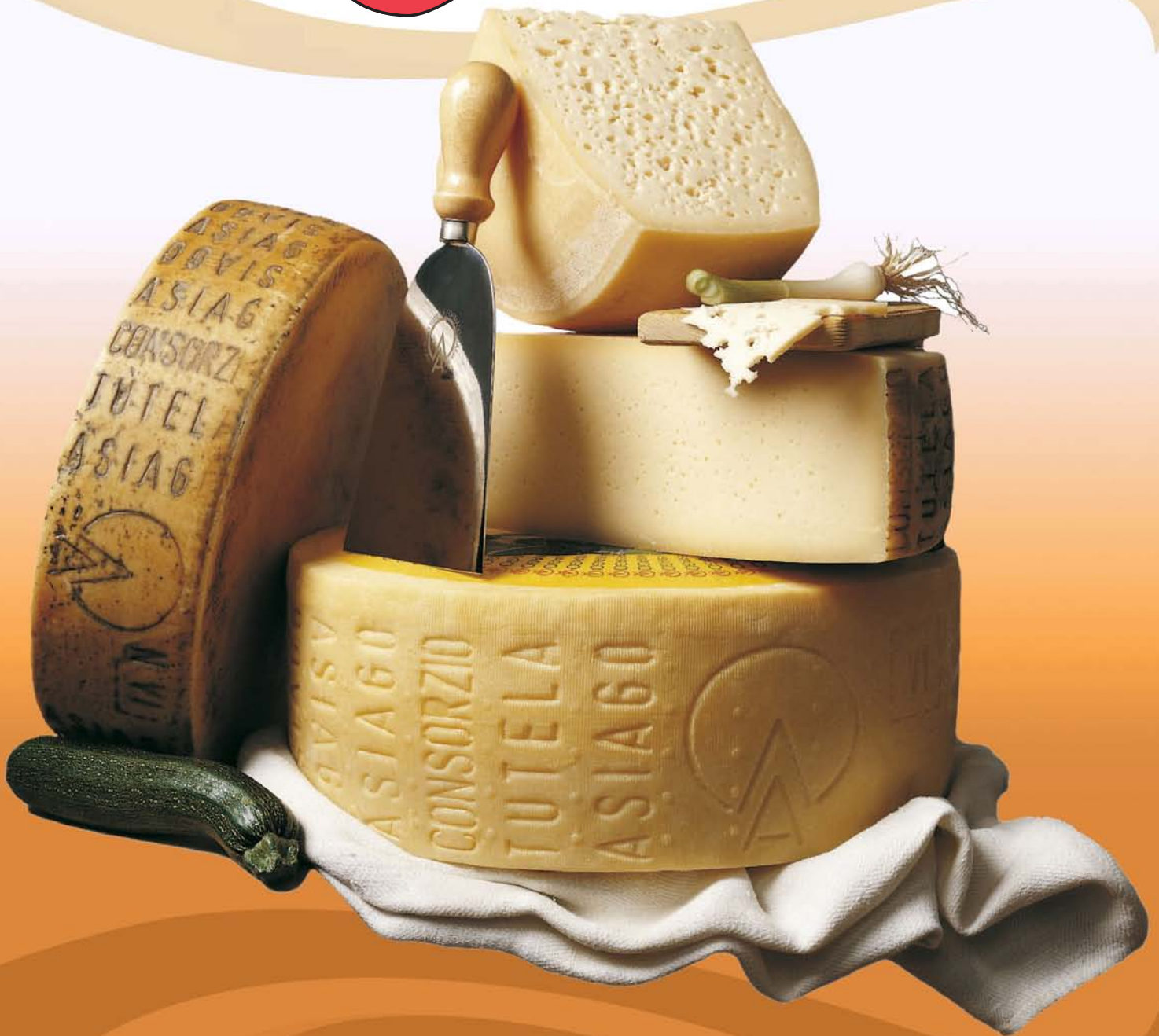


# Quesos Italianos



con la contribución del MIPAAF  
D.M. n. 14899 del 28/07/2011



## Asiago DOP

[www.asiagocheese.it](http://www.asiagocheese.it)





con la contribución del MIPAAF  
D.M. n. 14899 del 28/07/2011

## ZONA DE PRODUCCIÓN

Desde los prados de la llanura Padana a los pastos del altiplano del Asiago y del Trentino. La zona de recogida de la leche y de la producción del queso Asiago DOP, delimitada por ley, abarca cuatro provincias del noroeste de Italia: el territorio entero de Vicenza y Trento y una parte de las provincias de Padua y Treviso. La producción de queso Asiago en 2008 ha superado las 23.000 toneladas con un facturado de aproximadamente 100 millones de euros, hecho que ha posicionado el Asiago en el quinto lugar en el mercado italiano de los quesos DOP.



## CÓMO SE PRODUCE

### Asiago pressato ( fresco )

El queso Asiago tipología pressato (fresco) se obtiene de la transformación de leche entera vacuna procedente de uno o dos ordeños. La coagulación se obtiene mediante el añadido de enzima coagulante de origen vacuno (cuajo) en calderos con temperaturas entre los 35-40°C.

El corte de la cuajada se efectúa con una herramienta llamada “lira” hasta que los gránulos adquieren las dimensiones de una avellana.

La semicocción lleva los gránulos hasta la temperatura de 44°C, se extraen del caldero y se procede a la formación de la masa caseosa y a su introducción en los moldes.

La elaboración de la cuajada recién extraída representa la fase más característica de la producción de queso Asiago fresco y consta de los siguientes pasos:

- corte repetido de la masa caseosa
- saladura
- volteado de la pasta



Seguidamente, la masa caseosa se introduce en los moldes y se prensa con máquinas especiales de prensado manual o neumático. La conservación del queso antes de la salazón (llamado frescura) se efectúa conservando el producto en condiciones de temperatura y humedad controlada con valores que oscilan entre los 10-15°C y los 80/85% de humedad relativa, durante un periodo de tiempo no inferior a 48 horas.

La fase de salazón, si no ha sido ultimada sobre la masa caseosa, puede realizarse según dos modalidades: en seco por aspersión superficial o en salmuera ( $20 \pm 2$  °B). La última fase de la elaboración es la curación que tiene que ser de mínimo 20 días y tiene que verificarse en almacenes de la zona de origen con temperatura y humedad controladas (10-15°C y 80-85%).



### Asiago d'alleva ( curado )

El queso Asiago d'alleva (curado) se obtiene de la transformación de uno o dos ordeños de leche vacuna. Después de la recogida y antes de la caseificación, a la leche se le aplica un tratamiento de desnatado parcial mediante afloración natural. La coagulación se obtiene con el añadido de enzima coagulante de origen vacuno (cuajo) a la temperatura de 35°C. La semicocción lleva la leche a la temperatura de 47°C en un tiempo de 10-12 minutos.

Seguidamente, una vez el fuego apagado, se procede a la ruptura y extracción de la cuajada y a la formación e introducción del producto en los moldes.

Después del porcionado y al cabo de algunas horas (de 3 a 5) en la mesa aspersora, se efectúan algunas vueltas de los moldes. El producto es trasladado a la sala de presalazón (frescura)

donde acaba el expurgo del suero y se imprimen las marcas de tutela. Este tratamiento se completa en un par de días, periodo en el cual el queso sigue siendo volteado. Se procede entonces a la fase de salazón que puede realizarse en seco, por aspersión o en salmuera.

La última fase es la curación que tiene que ser por un mínimo de 60 días en un almacén de la zona de origen y acondicionado según los parámetros más importantes de temperatura y humedad relativa (valores relativos 10-15°C y 80-85%).



## NOTAS HISTÓRICAS

Producto muy típico de la region Veneto, el Asiago ha sido y es, el queso más conocido y utilizado de la zona de producción tutelada por la DOP, donde su consumo está ligado a las costumbres más tradicionales. En la zona de la que toma el nombre, el “Altopiano dei Sette Comuni” (altiplano de los siete ayuntamientos, entre ellos Asiago) muy fértil y de buenos pastos, ya alrededor del año 1000 se producía un queso de leche de oveja procedente de los rebaños que se desplazaban por los valles cercanos. Poco a poco se fueron modernizando las técnicas de crianza ( sobre todo se pasó de la explotación de los pastos al sembrado de los prados) y alrededor del siglo XIV las ovejas dejaron paso a la vacas. Durante el dominio de la “Serenissima Repubblica di Venezia” muchos fueron los testimonios que definen Asiago como la sede de una importante feria de lana y queso.



La leche vacuna sustituyó la ovina y nacieron las técnicas queseras que aún hoy se conservan en las queserías del altiplano y que gracias a la introducción de modernas tecnologías se han podido trasladar también a pequeñas y medianas queserías diseminadas por la zona de producción, algunas de ellas nacidas y crecidas al tiempo de la migración causada por la primera guerra mundial.

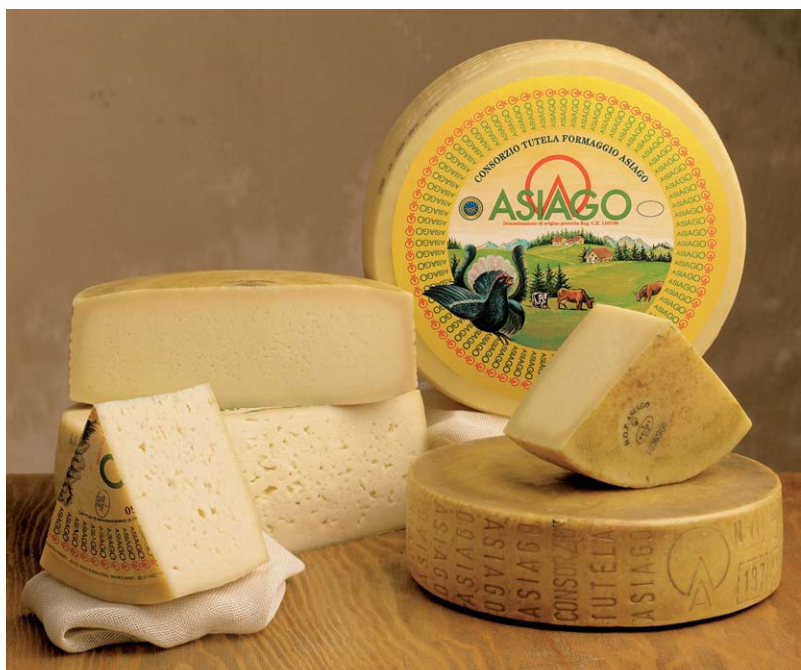
El queso Asiago más antiguo, más cercano a la estricta tradición de los queseros del altiplano, es seguramente el Asiago d’alveo (curado) cuyas formas se cortan solamente después de varios meses de curación. Son quesos muy fragantes según la elaboración y el tiempo de maduración y profundamente apreciados por quien lleva en la memoria gustos y tradiciones ya lejanas.

En los años 20 comenzó la producción de un queso Asiago de más corta maduración llamado “asiago pressato” porque las formas recién hechas se comprimen en prensas manuales o hidráulicas. Se trata de una variante tecnológica que ya se utilizaba en las queserías del altiplano sobre todo en el primer periodo de traslado del ganado a los pastos veraniegos. Este producto “nuevo” ha encontrado el gusto del consumidor moderno que prefiere gustos dulces y suaves. La producción de Asiago que, hasta finales de 1800 se concentraba principalmente en el homónimo altiplano, se ha extendido paulatinamente, sobre todo a causa de las batallas de la primera guerra mundial que se disputaron en este territorio en la parte pedemontana, en las zonas de llanura y también en las cercanas queserías alpinas de la provincia de Trento.

Pero para los que prefieren el producto añejo, pueden encontrar el sabor clásico del Asiago en el Asiago d’alveo, distinguido por la marca a fuego. Éste, puede competir con los más famosos quesos curados de la gastronomía internacional.

## EL QUESO ASIAGO, DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El queso Asiago se produce solamente en la zona de origen con leche exclusivamente de esta misma zona. Cada forma está garantizada y certificada por el Consorzio de Tutela. De este modo, en el mismo momento de la elección está asegurada la deliciosa genuinidad del Asiago con Denominación de Origen Protegida. El queso Asiago es solamente uno y el auténtico lleva siempre impreso en el borde esta marca.



### ÚNICO, PERO CON DOS SABORES

El Asiago es un queso italiano con Denominación de Origen Protegida producido en dos sabores diferentes: fresco y curado. Dos sabores que no se distinguen solamente por el periodo de curación, sino por dos elaboraciones distintas. El Asiago fresco, delicado y dulce como la leche recién ordeñada, se produce con leche entera. El Asiago curado, con un gusto más decidido y sabroso según la curación (de 3 a 12 meses) se elabora con leche desnatada.

### DESDE LA DOC HASTA LA DOP

El queso Asiago ha sido registrado con Denominación de Origen Controlada el 21 de diciembre de 1978, día en el que la legislación italiana ha definido el área geográfica de recogida de la leche y su producción en las provincias de Vicenza y Trento y dos zonas de las provincias de Treviso y Padua. Actualmente el Asiago es una DOP reglamentada por el Reg. (CE) 510/2006 que ha sustituido el anterior Reg. 2081/92.

### PRODUCTO DE MONTAÑA (PRODOTTO DELLA MONTAGNA)

El queso Asiago que se produce y madura en establecimientos ubicados a más de 600 metros de altura, con leche procedente de establos también ubicados a más de 600 metros de altura, se distingue y sella con la mención "Prodotto della Montagna"

## CÓMO RECONOCER EL AUTÉNTICO ASIAGO DOP

### SELLOS Y MARCAS DE GARANTÍA DEL QUESO ASIAGO

#### Marcado de origen:

formado por las palabras "ASIAGO" y por el logo de la DOP impresos sobre el borde del queso. Certifican el origen del producto.

#### Número de matrícula:

impreso en el borde de cada forma. Identifica la quesería productora.



#### Placa de caseína numerada:

todas las formas de Asiago están numeradas. Desde su numeración se puede conocer la fecha de producción, los datos de la elaboración y los nombres de los productores de leche.

#### Letras identificativas del mes de producción (sólo para el Asiago curado):

las formas de Asiago destinadas a la curación llevan impresas en el borde una letra del alfabeto que indica el mes de producción.

|            |   |
|------------|---|
| Enero      | B |
| Febrero    | C |
| Marzo      | D |
| Abril      | E |
| Mayo       | H |
| Junio      | I |
| Julio      | L |
| Agosto     | N |
| Septiembre | P |
| Octubre    | S |
| Noviembre  | T |
| Diciembre  | V |

#### "Prodotto della Montagna":

Las formas de Asiago que se distinguen por la mención "Prodotto della Montagna", se reconocen gracias a la misma escritura impresa en la corteza junto con la marca de origen. Al finalizar el periodo mínimo de curación, estas formas están marcadas a fuego con el escrito "Prodotto della Montagna" y el logo de la denominación.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Queso de pasta semicocida, producido con leche de vaca en dos tipologías

| Queso       | Asiago d'allevio (curado)   | Asiago pressato (fresco)  |
|-------------|---|---|
| Curación    | mínima: 60 días desde el último día del mes de producción<br><br>puede identificarse con los siguientes adjetivos:<br>- "mezzano" de 4-6 meses de curación<br>- "vecchio" con más de 10-12 meses de curación<br>- "stravecchio" con más de 15 meses de curación | 20/30 días desde su producción  |
| Forma       | cilíndrica con borde recto<br>caras planas o semiplanas   | cilíndrica con borde recto o ligeramente convexo<br>caras planas o semiplanas |
| Dimensiones | diámetro 30 - 36 cm<br>altura 9 - 12 cm   | diámetro 30 - 40 cm<br>altura 11 - 15 cm                                      |
| Peso        | 8 - 12 Kg   | 11 - 15 Kg  |
| Costra      | lisa y regular  | fin y elástica  |
| Pasta       | ojeado difuso de pequeña o mediana dimensión<br>color pajizo<br>estructura friable  | ojeado marcado e irregular<br>pasta blanca o ligeramente pajiza               |
| Sabor       | dulce (mezzano)<br>sabroso (vecchio)  | delicado y agradable  |

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

### Asiago Pressato ( fresco )

Queso de gusto delicado y agradable. El olor recuerda decididamente el yogurt y la mantequilla. El tacto es suave pero no adhesivo ni graso. El color amarillo pajizo claro es característico de la joven curación (20/30 días). En la boca declara una estructura blanda, ligeramente adhesiva pero extremadamente soluble. De sabor dulce, ligeramente ácido para su joven curación, no salado pero sobre todo nunca amargo. El aroma reclama todavía el yogurt, la mantequilla y la leche madura. Una vez ingerido, la boca se libera rápidamente de la pasta del queso, dejando un ligero sabor mixto ácido-dulce.





## Asiago d'allevo ( curado )

Queso de gusto más decidido. El olor es más intenso respecto al producto poco curado, recuerda el olor de la levadura, de la fruta seca y a veces de la castaña hervida. Al tacto es consistente, ligeramente elástico para los quesos más jóvenes, más duro cuanto más curado. El color amarillo pajizo intenso puede llegar hasta el ámbar. En la boca su decidida consistencia requiere más mascado, pero se mantiene bastante soluble. El sabor es dulce y puede evolucionar desde más sabroso hasta picante. El rico aroma se afina con la curación, recordando siempre notas de frutos secos, mantequilla, incluso fruta exótica. Una vez ingerido la boca permanece rica de sabor pero limpia.



## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

|               | FORMAGGIO D'ASIAGO ALLEVO<br>- curado - | FORMAGGIO ASIAGO PRESSATO<br>- fresco - |
|---------------|---|---|
|               | 100 g de producto (120 días)            | 100 g de producto (30 días)             |
| Energía       | 382 Kcal -1586 Kj                       | 368 Kcal -1526,5 Kj                     |
| Lípido        | 30%                                     | 30%                                     |
| Proteínas     | 28%                                     | 24,5%                                   |
| Carbohidratos | 0                                       | 0                                       |
| Minerales     | Ca 990 mg, P 660 mg, Fe huellas         | Ca 700 mg, P 500 mg, Fe huellas         |
| NaCl          | 2,4%                                    | 1,7%                                    |
| Vitaminas     | A 150 µg - B1, B2, PP, huellas          | A 150 µg - B1, B2, PP, huellas          |
| Colesterol    | 86 mg                                   | 85 mg                                   |

### Asiago fresco:

al natural, en lonchas en el bocadillo, en dados en las ensaladas, en láminas sobre huevos fritos, sobre la pasta al horno.

### Asiago d'allevato:

el Asiago muy curado es excelente rallado sobre las pastas o como postre acompañado de fruta fresca. Óptimo con costra a la sartén, servido sobre un lecho de ensalada.

## CÓMO CONSERVARLO EN CASA

Cortado en porciones, envuelto en film transparente y en la nevera a temperaturas de 8-9°C. El Asiago fresco se conserva menos tiempo que el Asiago curado, por ello se aconseja consumirlo más rápidamente también utilizándolo como ingrediente.

El Asiago d'allevato (curado) se conserva también envuelto en tela y a temperaturas más elevadas.

### Tiempos de conservación en casa:

Asiago fresco: no más de 3/5 días.

Asiago d'allevato: hasta 15 días bien protegido y a temperaturas idóneas

## Maridajes con el vino

### Asiago fresco:

su delicadeza requiere vinos igual de delicados, blancos frescos, ligeros o rosados suaves y ligeros. Se sirve también como aperitivo a temperatura de 7/8°C.

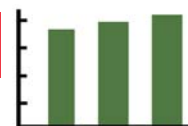
### Asiago d'allevato:

la elección del vino es en función de su curación. Cuanto más curado, más necesario es un vino bien estructurado.



## PRODUCCIÓN DE ASIAGO - 2008

Gráfico de la producción desde 1998 a 2008 de Asiago Fresco y Curado



Producción total: formas 1.737.769 - quintales: 233.182

| Detalle por tipología de ASIAGO                | Nr. formas       | quintales |
|--|------------------|-----------|
| Asiago Fresco                                  | 1.462.607        | 206.407   |
| Asiago Fresco "Prodotto della Montagna"        | 19.021           |           |
| Asiago Curado                                  | 275.162          | 26.775    |
| Asiago Curado "Prodotto della Montagna"        | 9.228            |           |
| <b>LECHE transformada en Asiago</b>            | <b>quintales</b> |           |
| Total  | 2.156.837        |           |
| Asiago Fresco                                  | 1.859.228        |           |
| Asiago Curado                                  | 297.609          |           |
| <b>LECHE necesaria para producir una forma</b> | <b>Kg</b>        |           |
| Asiago Fresco (peso medio 14 Kg)               | 130              |           |
| Asiago Curado (peso medio 9.5 Kg)              | 105              |           |

## Export Asiago (COD. 04069075) 1) toneladas

| Año  | UE  | Suiza | USA | Otros países | Total |
|------|-----|-------|-----|--------------|-------|
| 2004 | 415 | 558   | 246 | 171          | 1390  |
| 2005 | 488 | 458   | 316 | 197          | 1459  |
| 2006 | 533 | 419   | 390 | 147          | 1489  |
| 2007 | 525 | 447   | 454 | 172          | 1598  |
| 2008 | 487 | 334   | 551 | 130          | 1502  |

## CONSORZIO TUTELA DEL FORMAGGIO ASIAGO

El Consorzio Tutela Formaggio Asiago, con sede en Vicenza, nace en 1979 para controlar la calidad del producto acabado y vigilar el correcto uso de las denominaciones, marcas, sellos y promover el conocimiento del Asiago en Italia y en el extranjero, aunando a más de cincuenta asociados entre productores y curadores.



El Consorzio Tutela Formaggio Asiago está equipado con un Sistema de Gestión de Calidad conforme a la Norma UNI EN ISO 9001:2000; se trata de un valioso y muy importante éxito debido a que ha sido el primer Consorzio en Italia en obtener esta certificación. La certificación concierne al proyecto y al suministro de servicios inherentes a la promoción y valorización, a la vigilancia y a la tutela de la DOP Asiago y a su información al consumidor. El queso Asiago es un gran alimento italiano, reconocido y apreciado también fuera de las fronteras nacionales.

Se produce sólo con metodologías respetuosas de una milenaria tradición y exclusivamente en las zonas establecidas por ley, con leche recogida localmente y de vacas cuya alimentación es estrictamente controlada.

Por este motivo el auténtico Asiago DOP es siempre y solamente el que lleva las marcas del Consorzio impresas en el borde. Es la garantía de que sus calidades genuinas, su sabor y su tipicidad son una absoluta certeza. Si no hay marcado bien visible sobre el borde, no es Asiago DOP.





Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago

Corso Fogazzaro, 18 36100 Vicenza - Italia

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

[www.asiagocheese.it](http://www.asiagocheese.it)

