



L'**Asiago** è un formaggio a **Denominazione d'Origine Protetta** che viene rigorosamente prodotto con latte vaccino proveniente da allevamenti che si trovano nella zona d'origine e da caseifici ubicati nella stessa zona che, trovandosi ad un altitudine di 600 metri, consentono di qualificare il formaggio con la dicitura "**Prodotto della Montagna**".

La zona d'origine, in particolare, comprende le provincie di Vicenza, di Trento, nonché alcuni comuni della provincia di Padova e Treviso.

In particolare, esistono due tipologie di formaggio Asiago, l'**Asiago pressato** e l'**Asiago d'allevato**. L'Asiago pressato rappresenta la variante fresca di questo formaggio, un formaggio piuttosto morbido e dolce caratterizzato da un'aroma che richiama lo yogurt e il burro. Questa tipologia di Asiago ha un colore giallo paglierino molto chiaro che testimonia **una maturazione molto breve**, intorno ai 20-40 giorni.

L'Asiago allevato, invece, è **la variante di Asiago più stagionata** che a sua volta si distingue in mezzano e vecchio. Il primo ha una stagionatura di che va dai 3 ai 5 mesi mentre quello vecchio ha una stagionatura superiore ai 9 mesi. Rispetto all'Asiago pressato l'Asiago allevato ha un sapore più deciso e un colore giallo più intenso. La variante mezzano conserva ancora un sapore abbastanza dolce mentre quello vecchio ha un sapore meno dolce e molto più vicino al piccante.