

Asiago Dop, nel 2025 crescono produzione, quotazioni e consumi

LINK: <https://campaniapress.it/asiago-dop-nel-2025-crescono-produzione-quotazioni-e-consumi/>



Asiago Dop, nel 2025 crescono produzione, quotazioni e consumi. Comunicaemozione G (Adnkronos) - Il 2025 si è chiuso con risultati di assoluto rilievo per l'Asiago Dop: crescita della produzione al +8,3% rispetto al 2024, rafforzamento delle quotazioni all'ingrosso e migliore performance di incremento dei consumi tra i formaggi Dop duri e semiduri sul mercato domestico, con un +4% a volume e +11,3% a valore. I risultati sono stati presentati nel corso dell'annuale Assemblea dei soci, svoltasi nella Basilica Palladiana di Vicenza, durante la quale il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha annunciato la proposta di avviare la prima azione sistemica di sviluppo condiviso del territorio, affidando alla tavola rotonda 'Ecosistema Dop 2040: Territorio, Talento, Turismo' il compito di aprire la riflessione su come tradurre questa visione in

un percorso concreto. All'incontro hanno contribuito: Alberto Mattiacci, professore Ordinario Economia e Gestione delle Imprese alla 'Sapienza' Università di Roma, Mauro Rosati, direttore generale OriGIn Italia e Fondazione Qualivita, Matteo Zoppas, presidente Ice-Agenzia, Nicola Vladimiro Ciccarelli, vicepresidente Confindustria Alberghi, e Antonio Auricchio, presidente Afidop - Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp. Nel 2025 sono state prodotte 1.629.284 forme complessive di Asiago Dop, con un incremento dell'8,3% rispetto al 2024 e un fatturato alla produzione di 181 milioni di euro, aumentato del 16,6%. L'Asiago Fresco, con 1.371.339 forme, segna un +6,7%, mentre l'Asiago Stagionato, con 257.945 forme, registra un aumento a doppia cifra: +17,6%. La crescita produttiva è stata supportata da un modello di valorizzazione della qualità

del prodotto e un meccanismo di efficientamento produttivo che riconosce i produttori più virtuosi e favorisce l'esplorazione di nuove nicchie e nuovi mercati. Sul fronte dei prezzi, l'anno segnala il rafforzamento delle quotazioni all'ingrosso. Il prezzo medio dell'Asiago Fresco si è attestato a 7,18 euro/kg, con una crescita del +12,54% rispetto al 2024. L'Asiago Stagionato ha raggiunto un prezzo medio di 8,57 euro/kg, segnando un +4,38%. Nel mercato interno, i consumi di formaggio Asiago hanno registrato la migliore combinazione di incremento fra i formaggi Dop duri e semiduri del 2025: +4% a volume e +11,3% a valore. Un risultato sostenuto da scelte mirate in termini di qualità, promozione, presidio dei canali distributivi e apertura di nuovi sbocchi. Nei primi tre mesi del 2026 il trend mostra una tenuta resiliente rispetto al generale rallentamento, con una

crescita del +2,9% a volume e del +2,6% a valore. In particolare, la Denominazione Asiago conferma la propria capacità di intercettare i nuovi modelli di consumo, sempre più orientati alla praticità e versatilità d'uso. Ne sono espressione sia l'innovazione di formato come lo snack, i cubetti, i petali, le fettine, il grattugiato e la julienne, sia la crescita del prodotto trasformato, aumentata del 169,7% nel biennio 2023-2035.

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha proseguito nel percorso di sostenibilità che, dal 2022, coinvolge l'intera filiera con l'innovativo progetto Asiago Green Edge. L'azione promuove uno sviluppo responsabile fondato sulla tutela dell'ambiente naturale, il benessere animale e l'efficienza energetica. In quest'ambito si inserisce anche l'adozione della certificazione volontaria Made green in Italy del ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica per incentivare modelli produttivi sostenibili, a conferma di un impegno avviato da oltre vent'anni verso uno sviluppo sostenibile sotto il profilo ambientale, sociale ed economico della produzione. In uno scenario segnato da crisi

geopolitiche, incertezza sui mercati internazionali, il Consorzio di Tutela ha continuato ad investire nello sviluppo di nuovi mercati e nel rafforzamento della presenza in Europa. È proseguito il progetto triennale multi-paese dedicato al Sud-Est asiatico, insieme alle campagne nei Paesi in area Dach, nei mercati nordici e alle azioni di promozione in altri paesi europei.

Nel 2025 le rilevazioni consortili evidenziano che l'export di filiera ha raggiunto un valore complessivo di 13,1 milioni di euro, con un incremento del +2,3% a valore e del +3,5% a volume rispetto al 2024. In Europa i principali paesi di sbocco sono: Francia (10,2% dell'export totale), Germania (6,3%) e Spagna (5,5%) mentre tra i paesi extraeuropei gli Stati Uniti si confermano primo mercato col 26,4% del totale seguiti da Svizzera 14,7% e Australia 4,6%. "I positivi risultati del 2025 - ha affermato il presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Fiorenzo Rigoni - sono il frutto di una visione strategica e di un lavoro condiviso lungo tutta la filiera. Per il futuro la sfida è costruire un ecosistema territoriale in cui produttori, istituzioni, università, centri di ricerca, operatori economici, convergano attorno a una

visione condivisa, puntando a generare valore duraturo per l'intero areale di produzione".

A raccogliere questa sfida è la proposta strategica presentata in Assemblea: capitalizzare il patrimonio di competenze e di reputazione della Denominazione, già promotrice di sviluppo per l'intero territorio d'origine, per sviluppare energie nuove e costruire un percorso condiviso. Un ecosistema articolato su tre direttrici: il territorio come infrastruttura identitaria e produttiva, il talento come complesso di competenze diffuse e il turismo come vettore di innovazione dell'offerta territoriale. Attorno a questi temi si è sviluppata la riflessione della tavola rotonda 'Ecosistema Dop 2040: territorio, talenti, turismo'. "Il lattiero-caseario è tra i comparti più solidi e identitari del nostro agroalimentare - ha affermato Matteo Zoppas, presidente di Ice-Agenzia in apertura - con 57 denominazioni Dop e un valore delle esportazioni che supera l'80% del fatturato alla produzione. In questo ecosistema, l'Asiago Dop rappresenta un caso esemplare di come territorio, tradizione e qualità certificata si traducano in valore internazionale concreto".

Alberto Mattiacci, professore Ordinario Economia e Gestione delle Imprese alla 'Sapienza' Università di Roma ha ricordato come "la storia del movimento che oggi chiamiamo Dop Economy insegni due cose: la prima è che dietro il primato italiano delle Do c'è una storia d'innovazione di prospettiva; la seconda è che senza quella spinta impressa al sistema con straordinaria costanza dal mondo Qualivita, oggi non saremmo qui a interrogarci sul 2040".

A conferma del percorso intrapreso, Mauro Rosati, direttore generale di Origin Italia e della Fondazione Qualivita, ha ribadito come "i dati dell'Osservatorio Qualivita dimostrino che i territori con maggiore capacità di rete sono anche quelli che generano più volumi produttivi e più alto valore economico nelle filiere Dop e Igp. Non è un caso che oggi il Veneto sia la prima regione italiana per valore economico territoriale delle Indicazioni Geografiche: un risultato che nasce dalla capacità di fare rete fra imprese, Consorzi, istituzioni e strumenti di promozione". Il lavoro, però è solo all'inizio. Nicola Vladimiro Ciccarelli, vicepresidente di Confindustria Alberghi, non ha dubbi: "I Consorzi di tutela sono tra i partner

strategici più sottovalutati dall'industria alberghiera italiana. Quando un Consorzio presidia una denominazione, non fa solo un lavoro di filiera: costruisce e mantiene il contesto identitario dentro cui l'ospitalità di qualità può prosperare. La prossima frontiera competitiva del turismo di eccellenza passerà da alleanze operative stabili tra produttori Dop e strutture ricettive: non collaborazioni episodiche, ma ecosistemi integrati capaci di trasformare l'identità territoriale in un'esperienza coerente sui mercati internazionali".