

ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.



CASEIFICIO SOCIALE



ASIAGO FRESCO di Povolaro D.O.P.

...sublime emozione

LA STORIA

Il Caseificio San Vito di Povolaro, Società Cooperativa Agricola, iniziò la sua attività nel lontano 1899, in un piccolo edificio in Via San Vito da cui ha preso il nome. L'idea di costruire un caseificio nella piccola frazione di Povolaro, un paese 10 km a nord di Vicenza, fu dell'allora parroco del paese che si rese promotore di questa iniziativa allo scopo di migliorare le condizioni di vita dei suoi compaesani. I 90 soci fondatori conferivano il latte che eccedeva il fabbisogno familiare riuscendo così ad avere qualche entrata aggiuntiva. Nel corso degli anni il Caseificio vide aumentare sempre più il latte conferito dai soci a tal punto che, nel 1965, si rese necessaria la realizzazione di una nuova sede in Piazza Redentore, sempre a Povolaro, che rimase invariata fino ai giorni nostri. Nel 1979 il Caseificio aderì e contribuì alla nascita del "Consorzio Tutela Formaggio Asiago", importante organismo di tutela e controllo del marchio "Asiago D.O.P.". Nel 2004 ha ottenuto le certificazioni "ISO 9001-2008" e la "Rintracciabilità della filiera certificata dal CSQA di Thiene" (UNI 10939). Negli ultimi anni il Caseificio San Vito è stato più volte premiato per i risultati ottenuti e per la riconosciuta qualità dei suoi prodotti.

LA PRODUZIONE ARTIGIANALE

Attualmente lavoriamo giornalmente circa 250 quintali di latte, proveniente dagli allevamenti del nostro territorio, per trasformarlo in ottimo formaggio Asiago Pressato Fresco, il fiore all'occhiello della nostra produzione. Negli ultimi anni sono stati fatti importanti investimenti che hanno permesso di adeguare le nostre strutture ai più elevati standard di qualità richiesti dal rigido disciplinare del consorzio Asiago. Nonostante questi ammodernamenti la nostra produzione rimane volutamente limitata per garantire l'eccellenza del nostro Asiago.

Il segreto del nostro formaggio infatti è che viene ancora oggi realizzato con metodi artigianali, tramandati dalla memoria del territorio vicentino, in cui la sapiente mano del casaro riesce ad impartire i sapori semplici e genuini della tradizione. Una perfetta stagionatura, la rotondità delle forme, l'occhiatura accentuata, il profumo fragrante ed una morbida pasta dal sapore dolce e delicato sono gli elementi distintivi dell'Asiago Fresco di Povolaro D.O.P.



ASIAGO FRESCO DI POVOLARO D.O.P.

L'**Asiago Pressato** è uno dei formaggi D.O.P. italiani più conosciuti al mondo, che affonda le sue radici nella tradizione contadina dell'omonimo altipiano delle Prealpi vicentine.

Il **Fresco di Povolaro** è prodotto da latte vaccino intero proveniente esclusivamente da allevamenti selezionati nei comuni di Dueville e Monticello Conte Otto, limitrofi al nostro caseificio, per garantire la lavorazione del latte pochissimo tempo dopo la mungitura.

Secondo l'antico processo di produzione artigianale, la cagliata viene semicotta, messa in forma e quindi pressata per favorire un adeguato spurgo del siero. Il casaro effettua la salatura in pasta, completandola annegando le forme in un bagno di salamoia.

L'**Asiago Fresco di Povolaro D.O.P.** si presenta come un formaggio dalla pasta morbida e di colore leggermente paglierino, mostra un'occhiatura accentuata e diffusa su tutta la forma che ne determina la riconoscibile forma panciuta, indice di una perfetta stagionatura. Il caratteristico sapore morbido e delicato ne fanno un ottimo formaggio da tavola o uno stuzzicante ingrediente per molti piatti regionali.





CASEIFICIO SAN VITO POVOLARO

Piazza Redentore, 50
36031 - Povolario di Dueville (VI)
Tel. 0444 590488 - Fax 0444 592338
info@caseificiosanvitopovolaro.it
www.caseificiosanvitopovolaro.it