



Comunicato Stampa

Asiago testimone internazionale di buone pratiche sostenibili alla conferenza FAO

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago invitato a Roma alla sessione plenaria del simposio "Prospettive globali delle Indicazioni Geografiche"

Vicenza, 17 febbraio 2025 – Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago porta la propria esperienza come modello di riferimento per l'evoluzione sostenibile nel settore caseario alla sessione plenaria della conferenza internazionale "Prospettive globali delle Indicazioni Geografiche" dedicata al tema dell'innovazione per la sostenibilità delle Indicazioni Geografiche, organizzata a Roma dalla FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura) e dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF).

La promozione della sostenibilità lungo tutto la filiera è il punto di partenza di un percorso avviato oltre vent'anni fa dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago mirando ad uno sviluppo responsabile che tenga conto dell'impatto ambientale, sociale ed economico della produzione di Asiago e il tema principale del confronto internazionale che riunisce a Roma, dal 18 al 21 febbraio, oltre 350 partecipanti provenienti da 52 paesi di tutto il mondo, al quale il Consorzio Tutela Formaggio Asiago è stato invitato ad intervenire nella sessione plenaria dedicata alla sostenibilità in programma il 19 febbraio.

"Abbracciando la sostenibilità in un'ottica sistemica e di lungo periodo, in linea con gli obiettivi di AGENDA 2030, le Indicazioni Geografiche possono trasformare la tradizione e il legame col territorio in un vantaggio competitivo e in un modello di sviluppo. – afferma Flavio Innocenzi, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, anticipando i temi del suo intervento. - Il nostro Consorzio ha iniziato questo percorso nel 2004. Nel 2020 ha introdotto nel Disciplinare la possibilità di produrre con caglio vegetale e nel 2022 ha lanciato il *progetto Asiago Green Edge*, iniziativa che punta a promuovere l'equilibrio tra sviluppo economico, sociale e rispetto per l'ambiente. La recente certificazione Made Green in Italy rappresenta un'ulteriore tappa, nell'ambito di un percorso a miglioramento continuo che coinvolgerà, sempre più, l'intera filiera; frutto di una genuina volontà di creare un impatto concreto e misurabile."

In coerenza con l'AGENDA 2030, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago testimonia concretamente le sue scelte: dall'adozione del sistema ClassyFarm per il benessere animale (Obiettivo 12, Consumo e produzione responsabili) e il miglioramento della sicurezza alimentare lungo tutta la filiera (Obiettivo 3, Salute e benessere), alla promozione di una produzione a minore impatto ambientale attraverso la certificazione con lo schema volontario Made Green in Italy (Obiettivo 12, Consumo e produzione responsabili) stimando una riduzione media per caseificio dei consumi energetici del 20% annuo e un risparmio di circa 150 MWh di energia elettrica e 100.000 Sm³ di gas, con un conseguente taglio di circa 250 tonnellate di CO₂, pari alle emissioni prodotte da 150 appartamenti, fino alle iniziative per la biodiversità e la cura dell'ambiente con scelte come la riforestazione di una zona boschiva dell'Altopiano di Asiago colpita, nel 2018, dalla tempesta Vaia (Obiettivo 15, Vita sulla terra). L'obiettivo è innestare il meglio delle sue tradizioni in una visione capace di innovare e di dare impulso al futuro sostenibile del formaggio Asiago e del proprio contesto di riferimento.

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