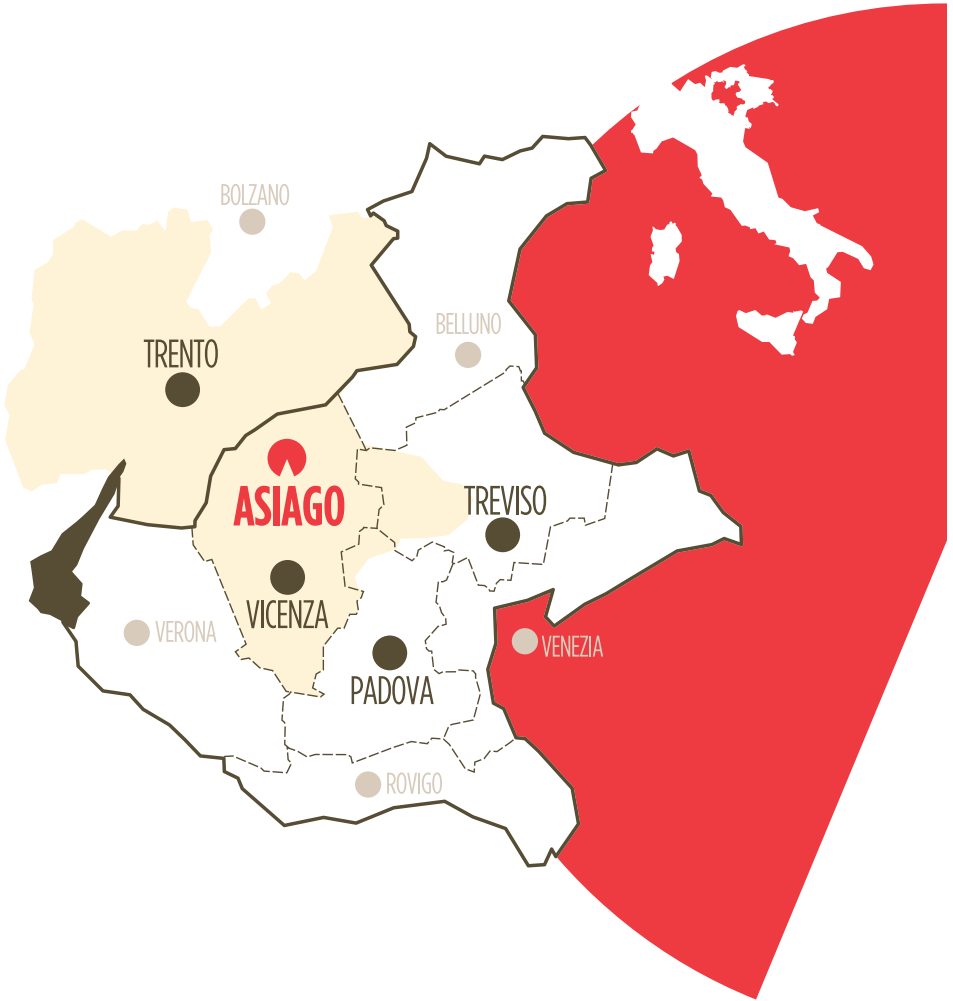
Asiago Dop.
Fresco, Curado, exquisito.

ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.



Queso Asiago Dop

El queso Asiago, producido en una zona geográficamente delimitada alrededor del Altiplano de Asiago, cuenta con una historia milenaria. El queso Asiago Dop, es decir con Denominación de Origen Protegida, es un producto sano, genuino, de sabor exquisito e inconfundible, garantizado por el Ministerio de Políticas Agrícolas italiano y por el Consorcio de Tutela del queso Asiago. En la mesa, el Asiago Dop es un amigo insustituible: perfecto para una dieta equilibrada, con una correcta aportación energética y calórica.

Queso Asiago
Fresco Dop

Queso de gusto joven y con sabor a leche
(maduración de 20 a 40 días).

Queso Asiago
Curado Dop

Queso de sabor gustoso.
Recibe también los nombres de:
Mezzano (semicurado)
maduración de 4 a 6 meses
Vecchio (curado)
maduración superior a 10 meses
Stravecchio (muy curado)
maduración superior a 15 meses.

Asiago Dop: cómo reconocerlo

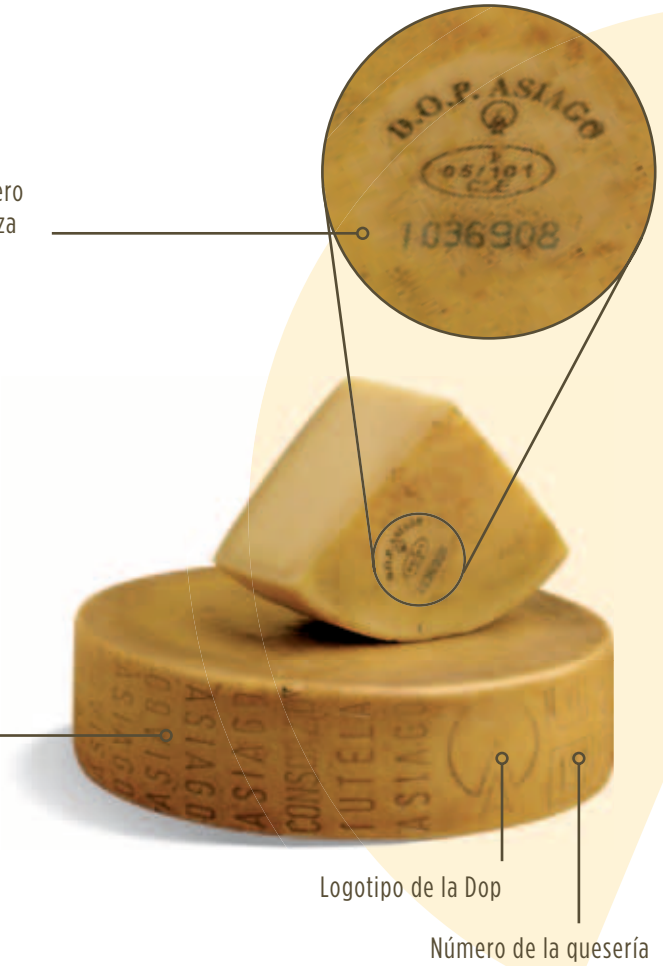
Las marcas de origen y las marcas de garantía del queso Asiago se graban en su superficie lateral.

Denominación "ASIAGO" en su superficie lateral.

Logotipo de la Dop

Todo esto garantiza la trazabilidad de cada pieza

Placa de caseína con número de identificación de la pieza



Denominación "ASIAGO" la superficie lateral.

Logotipo de la Dop

Número de la quesería

ASIAGO FRESCO

Cómo reconocerlo visualmente

El color es blanco o ligeramente pajizo.
Ojos marcados e irregulares.

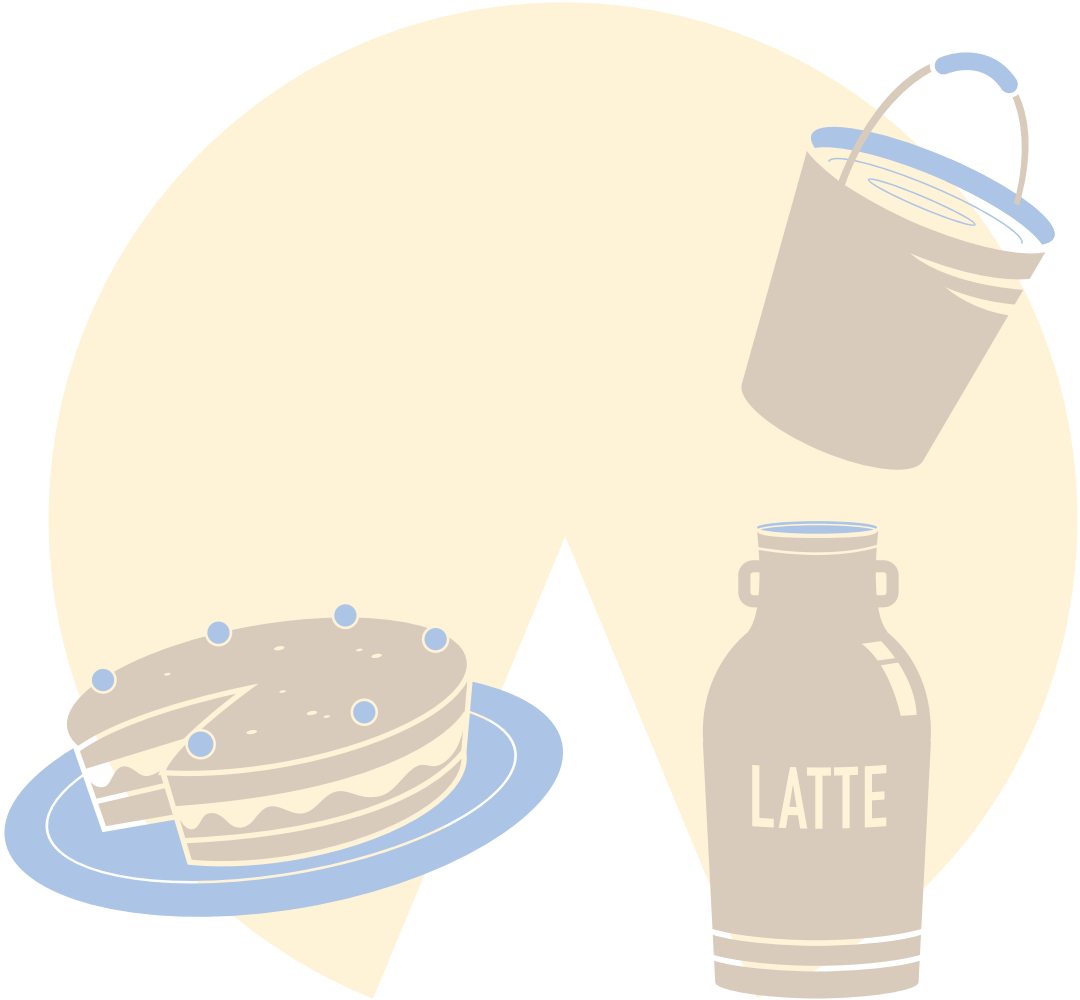
Cómo reconocerlo con el olfato

Las referencias olfativas más pertinentes son las del **yogur entero** y la **mantequilla**. Ponga la nariz en un vaso de yogur y luego sobre la pastilla de mantequilla e inspire. Seguidamente olfatee el queso. Los olores que ha percibido son similares a los del queso Asiago Fresco Dop. Mastique un poco de queso una o dos veces manteniendo la nariz tapada con los dedos. Destape la nariz espirando. De esta manera tiene la percepción perfecta de los aromas del Asiago Fresco Dop.

ASIAGO FRESCO

Cómo reconocerlo con el tacto

Cogiendo entre los dedos una muestra de queso, lo notará **blando como un bizcocho.** El Asiago Fresco Dop no se pega a los dedos ni es tampoco untoso. Es delicado, blando y elástico.



Cómo reconocerlo por el sabor

El Asiago Fresco Dop tiene un sabor fácil e inconfundible. No es salado ni amargo.
Es **dulce como la leche acabwwada de ordeñar** y tiene una baja acidez, similar a la del yogur entero. Por lo tanto: tiene un sabor muy fácil pero a la vez muy agradable.

Cómo reconocerlo al masticarlo

Masticando el Asiago Fresco Dop tendrá la agradable sensación de sentir como se disuelve en la boca rápidamente, como cuando se come un **merengue**. En la boca permanece un delicioso sabor dulce-ácido.
Y las ganas de comer inmediatamente otro trozo.

Ensalada fantasía de Asiago Fresco Dop

Preparación: 15 minutos
Limpie cuidadosamente con abundante agua corriente las setas (Boletus edulis), las semillas de granada y las trufas. Con un cuchillo afilado, corte en finas láminas las setas, las semillas y la trufa negra y trocee las semillas de granada. En una sartén, sofría en aceite de oliva el tocino, previamente cortado en lonchas. Cocine a fuego vivo hasta que el tocino esté crujiente y sepárelo de la grasa disuelta que se habrá formado. Salpimiente y aliñe con aceite de oliva la ensalada de setas, granada y trufas. Seguidamente ponga la ensalada en un plato y cúbrala con el tocino templado. Decorar con semillas de granada.

Ingredientes para 4 personas
- 200 g de Asiago Fresco Dop
- 300 g de setas (Boletus edulis)
- 100 g de trufa negra
- 300 g de semillas de granada
- 150 g de tocino
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

ASIAGO CURADO

Cómo reconocerlo visualmente

El color es pajizo o ligeramente pajizo. Los ojos son pequeños o de tamaño medio (inferior a 1 cm).

Cómo reconocerlo con el olfato

Las referencias olfativas más pertinentes en este caso son las de la **pasta de pan o de pizza y las de almendras o avellanas secas**. Ponga la nariz sobre la pasta cruda de la pizza y sobre la fruta seca e inspire. Seguidamente olfatee el queso. Los olores percibidos son similares a los característicos del Asiago Curado Dop. Seguidamente póngase en la boca un poco de queso y, tapándose la nariz con los dedos, mastíquelo. Destape la nariz y espire. Sentirá los aromas del Asiago Curado Dop.

Cómo reconocerlo con el tacto

Cuando tome entre los dedos una muestra de queso Asiago Curado Dop (Mezzano), lo notará **compacto pero de estructura blanda, como la de una salchicha frankfurt**; tal como aumenta la maduración, va endureciendo hasta ser duro como un queso para rallar. No se pega a los dedos sino que deja en ellos una ligera untuosidad agradable y perfumada.

Cómo reconocerlo por el sabor

El Asiago Curado Dop tiene un gusto decidido y sabroso. **Dulce como una castaña hervida**. Acercándose a la corteza aumentan progresivamente las notas aromáticas y saladas. En el Asiago Dop más Curado se perciben **agradables acentos picantes**. La característica común de todas las piezas de Asiago Curado Dop es su decidida e inconfundible personalidad.

Cómo reconocerlo al masticarlo

El Asiago Curado Dop es un queso de meditación: no se debe morder sino más bien masticar con calma. Es **duro como una zanahoria poco cocida**. El consejo es cerrar los ojos, dejar que la saliva lo envuelva y comerlo como si de un caramelo se tratara. De esta manera el queso se vuelve perfectamente soluble y podrá apreciar todas sus características de sabor y aroma. ¡Ahora medite sobre lo rico que está el Asiago Curado Dop!

Ingredientes para 2 personas

- 150 g de Asiago Curado Dop
- 2 manzanas verdes
- 50 g de nata líquida
- 2 cucharadas de azúcar

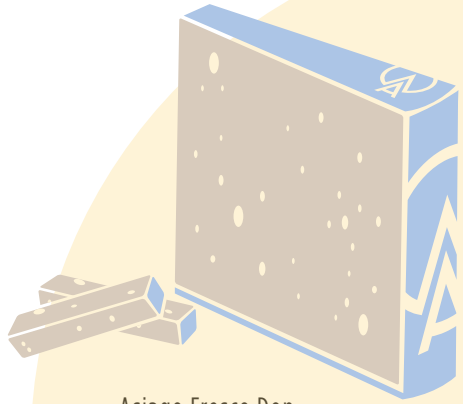
Manzana verde con mousse de Asiago Curado Dop

Preparación: 25 minutos

Para preparar la mousse, ralle el Asiago Curado Dop y caliéntelo con un poco de nata. Deje que se enfríe y, con una batidora, haga montar la mousse manteniéndola muy esponjosa. Mientras tanto, pele las manzanas, sáqueles el corazón, y póngalas a cocer en agua y azúcar para que estén crujientes. A continuación córtelas horizontalmente en rodajas de 1 cm de grosor. Por último, vuelva a montar las manzanas rellenándolas con la mousse.

Cómo presentarlo en la mesa

Para su degustación, se aconseja presentar una porción de Asiago Dop con etiqueta bien visible o con la palabra grabada en la superficie lateral para que sea posible reconocerlo.



Asiago Fresco Dop

Asiago Curado Dop

Las combinaciones eno-gastronómicas

Algunas ideas para su mejor degustación:

ASIAGO FRESCO DOP
Miel de diente de león
Confitura de bayas de escaramujo
"Mostarda" de fresas silvestres
Vino blanco ligero

ASIAGO CURADO DOP
Rocío de miel
Confitura de sauco
"Mostarda" de higos
Vino tinto con cuerpo

NUESTRAS RECETAS

Arroz con ortigas, Asiago Dop y miel de castaño

Ingredientes para 2 personas

- 50 g de Asiago Fresco o Curado Dop
- 200 g de arroz
- 1 l de caldo de carne
- 50 g de ortigas
- 10 g de escalonia
- 10 g de apio
- Una cucharadita de café de miel de castaño
- Una nuez de mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (la necesaria)

Preparación: 30 minutos

Dore el apio y la escalonia con el aceite de oliva virgen extra. Añada el arroz. Cuando todo esté bien tostado, añada el caldo de carne bien desengrasado, (en varias fases) poco a poco para que el arroz no se enganche a la olla, las hojas de ortiga y lleve a cocción sin dejar de remover. Fuera del fuego, amalgame con la miel de castaño, el Asiago fresco DOP, o si lo prefiere con el Asiago curado DOP, una nuez de mantequilla y un hilo de aceite de oliva virgen extra.

Tallarines de pasta fresca al huevo con Asiago Curado Dop y mantequilla

Ingredientes para 2 personas

- 200 g de Asiago Curado Dop
- 200 g de pasta fresca al huevo
- 30 g de mantequilla
- Sal (la necesaria)

Preparación: 20 minutos

Ponga la pasta a cocer y retírela un poco al dente. Escúrrala, pero no demasiado, y reserve medio vaso del agua de cocción. Saltee la pasta en una sartén con la mantequilla y el Asiago Curado Dop, previamente cortado en finas escamas. Para poder saltear bien la pasta en la sartén, vierta un poco del agua de cocción. Sirva muy caliente.

NUESTRAS RECETAS

Colmenillas con pan crocante y Asiago Fresco Dop

Ingredientes para 2 personas
- 100 g de Asiago Fresco Dop
- 200 g de colmenillas (setas)
- 100 g de pan de molde
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (la necesaria)

Preparación: 20 minutos

Lave cuidadosamente las colmenillas. Escúrralas bien y saltéelas en la sartén. Retire el agua en exceso, luego vuelva a saltearlas en la sartén con aceite de oliva virgen extra y sal. Póngalas en un plato sobre cubitos de pan tostado muy caliente y, por último, añada lonchas muy finas de Asiago Fresco Dop.

Ñoquis de patata rellenos de fondue de Asiago Fresco Dop

Ingredientes para 2 personas
- 100 g de Asiago Fresco Dop
- 200 g de patatas
- 20 g de huevos
- Una punta de harina
- Un poco de leche fresca
- Asiago Curado Dop rallado al gusto
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (la necesaria)

Preparación: 45 minutos

Hierva las patatas unos 20 minutos en agua o, todavía mejor, hágalas cocer al vapor en el horno. Pélelas, aplástelas con el pisa patatas, añada un poco de huevo (aproximadamente 1/3), una punta de harina, sal. Extienda la pasta con un rodillo y córtela en círculos de 5 cm de diámetro. Mientras, disuelva en la leche el Asiago fresco DOP previamente troceado y deje que se enfríe. Vierta una cucharada de crema sobre los discos de pasta y ciérrelos doblándolos sobre sí mismos. Saltee los ñoquis (un momento) en la sartén con aceite de oliva virgen extra y con Asiago curado DOP rallado. Sirva en un plato caliente.

NUESTRAS RECETAS

Ensalada de espárragos, Asiago Fresco Dop y Speck Alto Adige IGP

Ingredientes para 2 personas
- 100 g de Asiago Fresco Dop
- 50 g de Speck Alto Adige IGP
- 100 g de espárragos
- 50 g de ensalada de temporada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta, lo necesario

Preparación: 20 minutos

Ponga a cocer los espárragos en agua salada (0,5 l de agua, 10 g de sal gruesa, 5 g de azúcar). Luego córtelos a trocitos de 1 cm aproximadamente. Corte el Asiago Fresco Dop en cubitos de 1 cm aproximadamente y el Speck Alto Adige IGP en finas tiras de 1 cm aproximadamente. Saltee en la sartén el speck hasta que esté crujiente. Añádalo al Asiago Fresco Dop, a los espárragos y a la ensalada de temporada que se habrá puesto en una terrina. Mezcle y aliñe con aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y, si se desea, con unas gotas de vinagre balsámico.

Tortilla con Asiago Fresco Dop y hierbas espontáneas de temporada

Ingredientes para 2 personas
- 100 g de Asiago Fresco Dop
- 50 g de hierbas de temporada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta, la necesaria

Preparación: 20 minutos

Bata bien los huevos en una terrina, añada el Asiago Fresco Dop en cubitos de 1 cm aproximadamente, sal y pimienta. Saltee todo en una sartén, en la que habrá calentado con una punta de aceite de oliva virgen extra las hierbas de temporada que pueden ser brotes de lúpulo, collejas, rapónchigos, espárragos silvestres o hierbas típicas que nazcan espontáneas en primavera en la propia región.

NUESTRAS RECETAS

Sopa de Asiago Curado Dop

Ingredientes para 2 personas

- 200 g de Asiago Curado Dop
- 20 g de escalonia
- 20 g de apio
- Caldo de carne, el necesario
- Tomillo, mejorana, romero
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (la necesaria)

Preparación: 20 minutos

Prepare el caldo de carne de ternera y/o de gallina. Desengráselo con una espumadera. Tueste las verduras en poco aceite de oliva virgen extra. Añada las hierbas aromáticas y agregue el Asiago Curado Dop cortado a trocitos y el caldo necesario. Triture todo y cuélelo con un chino o con un colador de malla muy fina. Caliente y sirva.

Flores de calabacín rellenas de Asiago Fresco Dop y Asiago Curado Dop

Ingredientes para 2 personas

- 50 g de Asiago Curado Dop
- 50 g de Asiago Fresco Dop
- 6/8 flores de calabacín (u otras hojas de la huerta como acelgas o espinacas)
- Un poco de harina blanca
- Harina de fécula
- Cerveza para tempura
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (la necesaria)

Preparación: 20 minutos

Lave las flores de calabacín y séquelas bien. Desmenuce el Asiago Fresco Dop y el Asiago Curado Dop. Prepare la tempura mezclando una pequeña cantidad de harina blanca y de harina de fécula en la cerveza hasta lograr un compuesto límpido y con la consistencia de un huevo batido. Llene las flores con el Asiago Fresco Dop y el Asiago Curado Dop y sumérjalas una a una, por pocos instantes, en el cowmpuesto para tempura. Seguidamente fríalas en aceite de oliva virgen extra hasta que estén crujientes. En alternativa pueden hacerse rollitos con otras hojas de la huerta como las espinacas o las acelgas que se habrán previamente escaldado en agua hirviendo por pocos instantes.

NUESTRAS RECETAS

Polenta con Speck Alto Adige IGP y láminas de Asiago Curado Dop

Ingredientes para 2 personas

- 100 g de Asiago Curado Dop
- 20 g de Asiago Curado Dop rallado
- 200 g de harina de maíz
- 100 g de Speck Alto Adige IGP
- Sal (la necesaria)

Preparación: 50 minutos

Haga la *polenta* con la harina de maíz en agua hirviendo y salada suficiente para mantenerla blanda, con una consistencia de "cuchara". En los últimos minutos añada el Asiago curado DOP rallado. Vierta la polenta en el plato de servir y añada el Speck Alto-Adige IGP que se habrá cortado en juliana y el Asiago curado DOP en láminas finas que se amalgamarán con el calor de la polenta. En alternativa al speck, se puede utilizar otro embutido como la panceta o el jamón curado.

Ensalada de verduras de temporada con láminas de Asiago Curado Dop

Ingredientes para 2 personas

- 100 g de Asiago Curado Dop
- Verduras de temporada como calabacines, zanahorias, cebolla roja, apio
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal, vinagre (lo necesario)

Preparación: 20 minutos

Este plato se puede preparar tanto en la versión más invernal, con verduras cocidas, como en la más veraniega, utilizando las verduras crudas. Si cuece las verduras, escoja posiblemente la cocción al vapor y corte las verduras de manera que, una vez cocidas, tengan la misma consistencia, manteniéndolas crujientes. Para las verduras crudas se aconseja, en cambio, cortarlas en juliana. Cuando estén preparadas, disponga las verduras en una terrina, corte el Asiago Curado Dop y aliñe al gusto.

ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.

Consorzio Tutela Formaggio Asiago
Corso Fogazzaro 18 - 36100 Vicenza
T. +39 0444 321758 - F. +39 0444 326212
www.formaggioasiago.it
info@formaggioasiago.it

Veneto
Tra la terra e il cielo
www.veneto.to

Iniciativa realizada con la aportación de la Regione Veneto.