

Lunedì 09 settembre 2024

Made in Malga: nuovo appuntamento dal 13 al 15 settembre, ad Asiago



Si è concluso il primo fine settimana di Made in Malga, la [manifestazione](#) nazionale dei formaggi di montagna, giunta alla 12esima edizione, che si è aperta venerdì 6 settembre. L'atteso appuntamento dell'estate asiaghese tornerà dal 13 al 15 settembre, con le strade del centro che si animeranno di eventi dedicati ai sapori unici delle montagne italiane. **Il programma comprende una mostra mercato dei migliori produttori, masterclass e degustazioni guidate che vedranno protagonisti i formaggi in abbinamento a vini estremi, laboratori artigianali, escursioni nelle malghe dell'Altopiano, e la grande Osteria di montagna con piatti tradizionali a base di formaggio.** Non mancheranno proiezioni di film a tema che arricchiranno l'esperienza.

Made in Malga: l'Asiago stagionato 15 anni

Un momento speciale, sabato 7 settembre, è stata l'apertura di una preziosa forma di Asiago DOP Stagionato 15 anni, prodotto dal Caseificio Pennar. Il calendario delle Masterclass propone un ricco ed interessante programma di degustazioni tematiche dei formaggi di montagna più ricercati (Bagòss,

Bettelmat, Bitto, Castelmagno, Bleu de Moncenis, Murianeng) abbinati a vini di montagna. L'Asiago DOP in diverse stagionature con vini del fuoco (sabato 14 settembre ore 16.30), formaggi a latte crudo con vini delle Alpi, formaggi del Piemonte con vini di Abbazia europei, formaggi svizzeri con vini delle isole del Mediterraneo, i caprini di Beppe Giovale con le birre di Aleghe, formaggi blue di montagna con vini passiti, i grandi formaggi della Lombardia abbinati a vini estremi italiani e formaggi Principi delle Orobie abbinati alle birre artigianali Pintalpina.

Novità di questa edizione, “**Asiago Experience**”, uno spazio di incontri promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago e dedicato a quanti vogliono conoscere la preziosa produzione di Asiago Prodotto della Montagna, i suoi protagonisti ed imparare i segreti della degustazione e degli abbinamenti.

Made in Malga 2024 è un evento organizzato da Guru Comunicazione con la collaborazione del Comune di Asiago e i mandamenti delle Associazioni di categoria dell'Altopiano Ascom, Coldiretti e Confartigianato. Main Partner Consorzio Tutela Formaggio Asiago. Con il supporto degli sponsor: Despar Aspiag service srl, Caseificio Pennar Asiago, Pool Pack (packaging alimentare), BVR Banca, ARA Veneto, Stringhetto (confetture e cioccolato), Caseificio [Brazzale](#), Biomundus (spezie dal mondo) e Latterie Vicentine.