

Venerdì 06 settembre 2024

Parte oggi la 12^a edizione di Made in Malga ad Asiago



- 06/09/2024 09:47
- Redazione Agenfood
- EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI, NL

(Agen Food) – Asiago, 6 sett – di Federica Lago – L'Altopiano è pronto ad accogliere appassionati e curiosi per un'esperienza unica tra sapori autentici e tradizioni alpine, con l'evento nazionale dei formaggi di montagna, Made in Malga 2024. Da oggi, venerdì 6 settembre, fino a domenica 8, e successivamente dal 13 al 15 settembre, le vie del centro di Asiago si animeranno con una ricca serie di appuntamenti imperdibili, tutti dedicati alla scoperta dei migliori prodotti caseari 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.



Il ricco programma prevede Masterclass e 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 abbinato

con distillati e cocktail a base di erbe alpine, formaggi a latte crudo con vini delle Alpi, formaggi del Piemonte con vini di abbazia europei, formaggi svizzeri con vini delle isole del Mediterraneo, formaggi blue di montagna con vini passiti, i grandi formaggi della Lombardia abbinati a vini estremi italiani o con birre artigianali e molto altro.

Contemporaneamente, nei giardini di Piazza Carli, si terrà la quarta edizione del **Mountain Beer Festival**, dedicato alle birre artigianali di montagna. Un momento speciale è previsto per sabato 7 settembre, con l'apertura di una preziosa forma di **Asiago DOP Stagionato 15 anni**, prodotto dal **Caseificio Pennar**.

Casari e formaggi sono in arrivo da tutte le aree agricole montane italiane e altrettanti "cheese lovers" per scoprire prelibatezze e godersi la tranquillità della montagna. Ma non fatevi ingannare dalla pace e la quiete che troverete nell'Altopiano. Tra i muri delle malghe c'è un'intesa attività produttiva che richiede un costante impegno e molti sacrifici. L'opera viene completata dalle mani sapienti dei casari delle malghe. Questi sono gli ingredienti per fare formaggi unici, dal gusto intenso. Partecipare a Made in Malga è un'esperienza gustativa unica. Ed è anche l'occasione per conoscere chi produce queste bontà.

Prenotazioni ed il programma completo sono sul sito madeinmalga.it.

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**.

www.madeinmalga.it

www.facebook.com/madeinmalga

www.instagram.com/madeinmalga

Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.