

# SpecialeItaliadelGusto

<https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/>

Martedì 3 settembre 2024

## Made in Malga 2024

L'evento nazionale dei formaggi e dei prodotti della montagna



***Asiago si prepara ad accogliere la 12<sup>a</sup> edizione dell'evento nazionale dei formaggi di montagna***

**Venerdì apre Made in Malga 2024!**

Il tanto atteso appuntamento per gli amanti dei formaggi e dei prodotti della montagna sta per tornare ad Asiago. **Da venerdì 6 a domenica 8 settembre e dal 13 al 15 settembre, le strade del centro di Asiago si animeranno con una serie di eventi imperdibili**, tutti 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.

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.

Asiago e l'Altopiano dei 7 Comuni si stanno preparando per accogliere **casari e formaggi in arrivo da tutte le aree agricole montane italiane**. Al tempo stesso migliaia di "cheese lovers" stanno organizzando la spedizione per scoprire formaggi e godersi le bellezze e 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!

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 i distillati e cocktail a base di erbe alpine** (sabato 7 settembre ore 16.30) e 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 Alege, **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 Pintalpa. Prenotazioni ed il programma completo sono sul sito [madeinmalga.it](http://madeinmalga.it)

**A Made in Malga 2024 ci sarà anche il meglio della salumeria di montagna.** Dall'Alto Adige lo speck artigianale, salamini tirolesi, wüstel artigianali in varie versioni la bresaola, salumi di cinghiale, cervo e capriolo. La norcineria abruzzese, il Nero dei Nebrodi ed il Nero di Calabria. Ed infine **mieli, panificati di montagna, confetture, liquori, aceti balsamici**, té e tisane, erbe officinali e cosmetici derivati dall'attività agricola.

In contemporanea, a Made in Malga, nei giardini di Piazza Carli, si svolgerà la 4° edizione del **Mountain Beer Festival dedicato alle birre artigianali di montagna** che ospiterà 13 birrifici dell'arco alpino italiano. Da non perdere sabato 7 e 14 settembre dalle ore 19:00 l'aperitivo musicale con il DJ Luciano Gaggia.

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. Gli appuntamenti, ad ingresso libero, previa prenotazione, sono realizzati con la collaborazione dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS) Veneto, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio (ONAF) delegazione di Vicenza e l'Associazione Regionale Allevatori Veneto (A.R.A.).

**La grande Osteria di montagna**, in Piazza Carli, proporrà appetitosi piatti tradizionali: gnocchi con le patate di Rotzo preparati da “La Baitina” di Roana, piatti di carne degli allevamenti in Altopiano dell'Agriturismo Gruuntaal, le pizze di Picci Pizza farcite con i prodotti della montagna. Saranno presenti come gli anni scorsi, piatti con i pizzoccheri, bratwurst, tortel di patate, arrostitini, tagliate di pecora di Bracevia e le birre artigianali di montagna. **L'Asiago Bistrot** sarà gestito dallo Chef Massimo Spallino della Vecchia Stazione di Canove che proporrà gustosi piatti con il formaggio Asiago Fresco e Stagionato.

*“Siamo orgogliosi di poter sostenere nuovamente questa importante iniziativa dedicata alla promozione e conoscenza dei prodotti di Malga – è il commento di Mauro Muraro, Direttore Marketing di Despar Nord (Aspiag Service S.r.l.) – che testimonia ancora una volta il nostro impegno nel valorizzare la produzione e le filiere di qualità di cui è ricco il nostro territorio. Come Despar Nord ci impegniamo ogni giorno a sostenere i produttori locali con il nostro progetto “Sapori del Territorio”, nato proprio per celebrare e valorizzare le tradizioni enogastronomiche italiane e le eccellenze locali, contribuendo al sostegno e alla crescita delle tante piccole ma virtuose realtà produttive presenti nelle nostre regioni. Con questa iniziativa, quindi, abbiamo scelto di fare ancora una volta la nostra parte nel tramandare e far conoscere le storie speciali, la passione e le capacità che caratterizzano i tanti prodotti e produttori del nostro territorio che i clienti potranno inoltre trovare ad un prezzo agevolato presso l'Eurospar di Asiago”.*

**La manifestazione prenderà il via al mattino di venerdì 6 settembre**, mentre l'inaugurazione ufficiale con le Autorità è prevista alle ore 18:30 in Piazza Carli.

**L'ingresso è libero.**

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.

**MADE IN MALGA '24** 12<sup>^</sup> edizione

Evento nazionale dei formaggi e dell'agricoltura di montagna

**6-8 e 13-15 settembre '24 - Asiago VI**

**L'ingresso della manifestazione è libero.**

- Mostra mercato **banchi d'assaggio e vendita** con i **produttori**;
- Alle **Masterclass degustazioni guidate** con abbinamento a vini e birre artigianali di montagna;
- Ai **laboratori dell'artigiano** per le vie del centro;
- **all'Osteria di montagna, spazio** dedicato alle specialità gastronomiche dedicate al formaggio d'alta quota.
- Proiezioni **film** di montagna
- **Escursioni** in malga

**In contemporanea**

**Mountain Beer Festival**

Birre Artigianali di Montagna

6-8 e 13-15 settembre 2024

**Giardini Piazza Carli - Asiago VI**

**INGRESSO LIBERO**

[www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)

[facebook.com/madeinmalga](https://facebook.com/madeinmalga)

[instagram.com/madeinmalga](https://instagram.com/madeinmalga)