

Formaggi Made in Malga ad Asiago. Saranno ancora una volta i protagonisti dell'ormai collaudata manifestazione [Made in Malga](#), che si svolgerà ad [Asiago](#) in due week end gustosi dedicati alle bontà della montagna. Le date previste sono **6-8 e 13-15 settembre 2019**, durante le quali si potrà partecipare ad una serie di appuntamenti, gustando i migliori formaggi e prodotti dei territori montani.

La montagna protagonista



Formaggi-di-Asiago-Made-in-Malga

L'evento, giunto all'8^a edizione e nato per valorizzare i formaggi di montagna e l'Altopiano di Asiago, si è arricchito nel corso degli anni. Oggi è il punto di riferimento di tutte le produzioni di montagna del territorio e italiane: dal vino (compresa la viticoltura estrema) ai dolci, dai salumi alle confetture, dai dolci alle birre e all'artigianato.

Formaggi Made in Malga ad Asiago, il filo conduttore



Formaggi-di-Asiago-Made-in-Malga

Il programma, nel quale vengono coinvolti negozi, boutique, enoteche, wine bar, ristoranti ed hotel di Asiago, è ricco di appuntamenti. Workshop, mercatini, presentazioni, degustazioni guidate, assaggi liberi, aperitivi, degustazioni guidate di vino e birra, cene a tema, laboratori artigianali di antichi mestieri, escursioni, spettacoli. Non manca il **concorso** per la

migliore vetrina di [Made in Malga](#) 2019.

Il **formaggio** è il filo conduttore dei week end dei formaggi Made in Malga ad Asiago, da trascorrere nelle piazze e nelle vie all'insegna del gusto, tra i panorami di un territorio ricco di storia e bellezze naturalistiche. Le malghe "*ultimo baluardo e avamposto delle montagne*" presentano il risultato delle fatiche di un anno. Risultato della plurisecolare trasformazione operata dall'uomo sul territorio attraverso il disboscamento, la bonifica, la pulitura del fondo e la gestione del bestiame.

Non solo formaggi



Formaggi-di-Asiago-Made-in-Malga

Dalle **130 malghe** disseminate sull'Altopiano di Asiago e dei Sette Comuni (in realtà 8) e collegate da quasi 500 km. di piste forestali, strade militari retaggio della Grande Guerra e facili sentieri percorribili anche da famiglie con bambini, escono molti prodotti. Formaggi e burro, ma anche miele, erbe profumate e frutti che si trasformano in tisane, confetture, distillati, grappe alla genziana e al pino mugo, deliziosi salumi. La città e l'Altopiano presentano la ricchezza della produzione di montagna. Per lo speciale evento "Made in Malga", si trasformano in un paesaggio autentico, in cui ritrovare il profumo del fieno appena sfalciato, il suono dei campanacci, le tradizioni e le fatiche degli alpeggi.

L'ideatore e curatore dell'evento è riuscito a trasformare Asiago nella capitale italiana del formaggio d'alpeggio, fornito dai produttori nelle diverse stagionature. Mezzano, vecchio e stravecchio. Tipologie per tutti i gusti, a dimostrazione che "*con el latte e con el cajo non tutti xe bon a fare formajo*". Alla tecnica si deve unire conoscenza,

competenza, passione.

Dgustazioni di formaggi e prodotti d'alpeggio

Per il pubblico, i formaggi [Made in Malga](#) ad Asiago rappresentano prima di tutto un'esperienza sensoriale itinerante, un percorso dove si possono scoprire, assaggiare e acquistare le varietà dei formaggi dell'altopiano e della montagna. Dalla toselà con polenta al pastin, dagli gnocchi con le patate di Rotzo alla soppressa, dai bigoli con ricotta affumicata al burro di malga, dai formaggi alle torte. Le attività commerciali ed artigianali dell'Altopiano, per due weekend, si trasformano in tappe di degustazione, location, insoliti bistrot e botteghe artigianali. Una vera e propria "caccia al tesoro" per scovare i migliori prodotti di montagna veneti, italiani e del mondo.

A coronamento del ricco programma culinario, due appuntamenti da non perdere. La tradizionale **Transumanza** dei bovini, che passeranno per le vie del centro di Asiago fino alla consegna della "ciocca" e la **Sfilata del Bovaro del Bernese**, cane tuttofare che aiuta il contadino nella conduzione e nella guardia delle mandrie in valle e negli alpeggi, nel trasporto del latte dalla stalla al caseificio e nei piccoli trasporti dei prodotti della terra al mercato.



Formaggi-di-Asiago-
Made in Malga-2019

In contemporanea, si svolgerà nei giardini di Piazza Carli di [Asiago](#) il **Salone Internazionale del Vino di Montagna** e della viticoltura eroica, con ingresso libero e degustazioni di più di 150 vini italiani ed esteri. Il programma completo di [Made in Malga](#), insieme alla mappa dei parcheggi, alla piantina

della manifestazione e all'elenco degli espositori si trova nel sito.

Testo di Rudy de Pol

PER INFORMAZIONI

<http://www.madeinmalga.it/>

ARTICOLI CORRELATI

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/asiago-foilage-appuntamento/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/made-malga-ad-asiago-un-evento-dedicato-ai-formaggi-montagna/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/alla-ricerca-dei-funghi-piu-pregiati-porcini/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/passione-veneta/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/formaggio-in-villa-2016/>