



In principio era la malga... “Made in Malga” il 22 e 23 settembre al Golf Club di Asiago

Il Consorzio di tutela sostiene l'anteprima della manifestazione che ospiterà il Concorso per il miglior Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di malga e che porterà ad Asiago il meglio della produzione di formaggi, vini e birre di montagna

Asiago, 29 agosto 2012

In principio era la malga. L'affermazione potrebbe sembrare altisonante e retorica, se non fosse che le cose stanno proprio così.

Asiago, contornata dal più grande comprensorio d'Europa - forte di 8.000 ettari di pascoli in attività - si candida ad interpretare con orgoglio il suo naturale ruolo di capitale del turismo e della produzione di formaggi di montagna e di punto di riferimento per l'intero comparto. I "guru del gusto" Alberto Marcomini e Luca Olivan, il 22 e 23 settembre daranno il via all'anteprima della manifestazione "Made in Malga", che proporrà una serie d'iniziativa fra cui cene tematiche a cura dei migliori chef locali, degustazioni di formaggi, di vini e di birre tutti rigorosamente prodotti in montagna.

Per il direttore del Consorzio, Flavio Innocenzi, "un'iniziativa di ampio respiro come Made in Malga non poteva che nascere qui, in onore alla tradizione produttiva della città di Asiago e dell'omonimo Altopiano. Inoltre Made in Malga e la location in cui si svolge rappresentano un contesto di prestigio e visibilità per la sesta edizione del nostro concorso per il miglior formaggio Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di malga".

La produzione lattiero-casearia sull'Altopiano ha una storia antica. E' verosimile che l'attività di allevamento e di trasformazione del latte fosse anteriore all'immane opera di centuriazione che, fra il I ed il II secolo d. C., trasformò la foresta primaria della fascia pedemontana delle Prealpi nella fertile pianura, buona come prateria e per la coltivazione della vite e dei cereali. Oggi le malghe ed i loro prodotti costituiscono la principale attrattiva turistica dell'Altopiano di Asiago. Esse rappresentano inoltre il "trampolino di lancio" per tuffarsi nel verde dei sentieri di montagna.

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)
sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI)
Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240
Tel: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212
info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it



E' proprio questo il messaggio da cui partono l'evento Made in Malga ed il Concorso per il miglior formaggio Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di malga: promuovere e riscoprire il legame tra prodotto, natura e uomo; legame che attraverso la produzione d'alpeggio trova la sua massima espressione produttiva e qualitativa.

Il programma completo su www.madeinmalga.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240

Tel: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it