



## Comunicato Stampa

### La malga va in città.

**Mondo delle malghe e consumatore sempre più vicini col “Concorso per il miglior formaggio Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di Malga” promosso dal Consorzio di Tutela il 7 settembre, ad Asiago (Vicenza).**

Vicenza, 28 agosto 2013 – Il “Concorso per il miglior formaggio Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di Malga”, promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, in programma sabato 7 settembre, nel centro storico di Asiago (Vicenza), sarà l’appuntamento irrinunciabile dell’evento “Made in Malga.. in Città”, proposto il 7 e 8 settembre prossimo ad Asiago e dedicato ai tanti appassionati della produzione di malga e di montagna.

In un tempo dove l’esperienza del gusto si è fatta sempre più standardizzata e omologata, cresce l’esigenza di tornare ai valori autentici, alla riscoperta di quell’unicità che lega indissolubilmente un territorio ai suoi prodotti e li rende, per questo, inimitabili. Non è dunque un caso che proprio l’Altopiano di Asiago, il più grande comprensorio di pascoli in attività d’Europa, sia il luogo privilegiato per scoprire e apprezzare la grande tradizione dell’Asiago DOP, dal 1996 Denominazione di Origine Protetta che, con un rigido disciplinare, garantisce al consumatore un prodotto unico, dal gusto e sapore distintivo, realizzato nel territorio secondo un procedimento controllato in tutte le sue fasi. Un luogo che diventa, con “Made in Malga.. in Città”, organizzato da Alberto Marcomini e Luca Olivani, nelle giornate del 7 e 8 settembre e sostenuto dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, un grande palcoscenico dove, negli esercizi commerciali del centro storico, saranno organizzate degustazioni, eventi informativi, appuntamenti dedicati al formaggio e alle produzioni rigorosamente di montagna.

A celebrare il senso e il significato profondo di “Made in Malga.. in Città”, occasione per avvicinare i consumatori al prodotto di malga, sarà la settima edizione del “Concorso per il miglior formaggio Asiago DOP Vecchio e Stravecchio di Malga”, un premio al lavoro faticoso e solitario dei maestri casari che si tramandano di padre in figlio l’arte antica del “fare il formaggio” e producono, in quantità limitate, un Asiago DOP dal sapore e consistenza unici. A sfidarsi, le sole produzioni di malga di due tipologie di assoluta bontà prodotte entrambe secondo il rigido disciplinare della DOP, da latte scremato: l’Asiago Vecchio, fatto stagionare dai 10 ai 15 mesi, dal gusto fragrante e intenso e lo Stravecchio, dai toni decisi e quasi piccanti, con una stagionatura di oltre 15 mesi.

“Il nostro obiettivo è offrire un’occasione unica e, per certi versi, irripetibile, per conoscere, condividere e apprezzare il lavoro e l’impegno di tanti allevatori e malgari – afferma il Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Roberto Gasparini -. In questa occasione, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago conferma con forza il suo ruolo istituzionale di garante delle caratteristiche del prodotto DOP e, allo stesso tempo, di promotore di una sempre maggiore conoscenza del mondo della malga e dei suoi prodotti da parte del consumatore. Impegno che permette di fare un’esperienza di gusto autentica, nel segno della DOP.”

Info: [www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it); E-mail [info@formaggioasiago.it](mailto:info@formaggioasiago.it)

Info e programma dettagliato MADE IN MALGA.. IN CITTA’: [www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon- TRAGUARDI -P.le Cadorna 40 -36061 Bassano del Grappa VI  
0424523073- 3394187543 - [zarpellon@traguardiweb.it](mailto:zarpellon@traguardiweb.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: 0444 321758 – Fax: 0444 326212

[info@formaggioasiago.it](mailto:info@formaggioasiago.it) - [www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it) – [PEC tutelasiago@legalmail.it](mailto:tutelasiago@legalmail.it)