

Made in Malga: weekend dedicato al formaggio e alla solidarietà

PER APPROFONDIRE: [formaggio, made in malga, solidarietà](#)



Made in Malga: weekend dedicato al formaggio e alla solidarietà

di **Stefania Longhini**

Nel weekend di Made in Malga, giorni dedicati ai formaggi di montagna quelli fatti solo con latte munto da vacche che pascolano esclusivamente erbe e fiori dei prati d'alta quota, Asiago brulica di gente. La rassegna nazionale, giunta alla sua quinta edizione, è ideata dal giornalista enogastronomico Alberto Marcomini, realizzata da Guru del gusto con il patrocinio del comune di Asiago, del Distretto del commercio di Asiago e che vede come partner principale il Consorzio di tutela del formaggio Asiago. Lo scopo: valorizzare la montagna, il suo prodotto principe e il sistema malghe, patrimonio della tradizione e dell'economia montana. Made in malga è il piacere di assaggiare formaggi di ogni tipo, dai gusti curiosi e insospettati, di fermarsi a parlare direttamente con i produttori, sentirli raccontare dove e come nascono i loro prodotti, conoscere i loro luoghi di provenienza, intessere anche rapporti di amicizia. Si parla, si scherza, si ride e ci si scambiano impressioni. C'è quel particolare rapporto diretto produttore - consumatore che prima del prodotto valorizza le relazioni umane.

Bello Made in malga. Vale proprio la pena prendersi tempo, girare, osservare, ascoltare, parlare, curiosare, imparare.. infondo girare per il centro di Asiago in questi giorni è come girare l'Italia intera con i suoi sapori e suoi accenti diversi da regione a regione. C'è poi anche la possibilità di partecipare ai laboratori del formaggio e del vino, o di varie attività artigianali (tintura della lana, creazione di saponette, costruzione di fischietti in argilla) o alle escursioni sul territorio, visitando alcune delle tantissime malghe presenti in Altopiano. La sera è dedicata al divertimento con musica in Piazza Carli. E vicino al palco della musica è aperta l'Osteria di montagna dove si possono degustare i piatti tipici della malga: tosella, sopressa, formaggio Asiago Dop con polenta, hamburger, torta Ortigara.

C'è anche spazio per la solidarietà a Made in Malga. Consorzio Tutela Formaggio Asiago e Comune di Asiago

hanno scelto di donare 500 chilogrammi di Asiago DOP al Casale Nibbi di Amatrice, espositore a Made in Malga. Il ricavato della vendita sarà destinato alla ricostruzione dell'azienda danneggiata dal terremoto. Sono bastate poche ore dall'apertura ufficiale di Made in Malga, giovedì 8 settembre, per terminare tutte le scorte che, Amelia Nibbi, titolare dell'azienda agricola "Casale Nibbi" di Amatrice, da cinque generazioni produttrice artigianale, tra l'altro, di un apprezzato stracchino stagionato e ora danneggiata dal terremoto, aveva portato con sé, ad Asiago. Un evento inatteso, seppur gradito, che avrebbe imposto il rientro, a malincuore, a casa. Invece, grazie al tam tam tra gli espositori, l'amministrazione comunale e i soci del Consorzio, Comune di Asiago e Consorzio di Tutela hanno deciso di offrire 500 chilogrammi di Asiago Dop che verranno messi in vendita nello stesso stand del Casale. "Sono veramente senza parole. Voglio ringraziare il Comune di Asiago per la grande ospitalità e il Consorzio Tutela Formaggio Asiago che ci permette di proseguire la nostra permanenza in questa importante manifestazione, dove abbiamo toccato con mano la solidarietà di tanti, abitanti e visitatori. - dichiara Amelia Nibbi - Vogliamo reagire a quanto ci è accaduto, per questo siamo a Made in Malga, nonostante tutto. Il ricavato di quanto raccoglieremo in questi giorni, lo destineremo al caseificio e a ridare lavoro a chi, dopo il terremoto, lo ha perso". "Amatrice ed Asiago - conclude Fiorenzo Rigoni, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago - sono due luoghi di montagna, dove la produzione di formaggio è elemento peculiare del paesaggio e dell'insediamento umano. Per questo, se possibile, ci sentiamo ancor più vicini e non faremo mancare il nostro sostegno a questo espositore e a tutti quelli che, con coraggio, hanno scelto di rimboccarsi le maniche e di reagire". I 500 chilogrammi "solidali" di Asiago DOP verranno venduti presso lo stand del Casale Nibbi al prezzo di euro 15 al chilogrammo per l'Asiago DOP Fresco Prodotto della Montagna e 20 euro al chilogrammo per l'Asiago DOP Stagionato Prodotto della Montagna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA