

L'EVENTO

Degustazioni, escursioni e laboratori: le novità del “Made in Malga” 2016

Dall'8 all' 11 settembre la quinta edizione della manifestazione ideata dal maitre fromager Alberto Marcomini

ASIAGO (VICENZA) Più di ottanta malagari provenienti dalle loro “fabbriche” del buon gusto situate in ogni angolo d'Italia sopra i 600 metri, banchi d'assaggio e circa 150 vini italiani ed esteri prodotti ad alta quota o in forte pendenza. Inoltre un'Osteria di Montagna che propone i piatti tipici della malga dalla tosella al pastin, dall'asiago, ai salumi più apprezzati e a quelli più rari. Sino all' 11 settembre ad Asiago ci sarà il “Made in Malga” 16' la manifestazione ideata dal maitre fromager Alberto Marcomini che dal 2012 proprio grazie all'impegno di questo “principe dei formaggi” è cresciuta a tal punto da far approdare nel centro di Asiago oltre 50mila persone. Per alcuni giorni le attività commerciali del capoluogo dei Sette Comuni si trasformano in strane e profumate location dove conoscere, assaggiare, acquistare i più naturali prodotti della montagna. Una sorta di caccia al tesoro per gli appassionati o i semplici curiosi accolti da degustazioni, musica, incontri e, quest'anno per la seconda volta, dal Salone internazionale del Vino di Montagna.

09 settembre 2016

© RIPRODUZIONE RISERVATA