

Il Sole **24 ORE**

**FOOD24**

## **Asiago, capitale europea dei formaggi di montagna?**



Asiago e il suo Altopiano si candidano a capitale europea dei formaggi di montagna con Made in Malga, la manifestazione di richiamo internazionale che ha aperto i battenti per la quarta edizione l'8 settembre, portando il grande pubblico a conoscere da vicino prodotti e produttori di montagna. L'evento – che nelle passate edizioni è arrivato a richiamare nel centro storico di Asiago oltre 50mila visitatori – è dedicata alla degustazione e alla scoperta dei formaggi d'alpeggio dell'alto vicentino e altre aree italiane di produzione casearia di montagna (ovvero sopra i 600 metri di altitudine). Made in Malga è definita dagli organizzatori come una “esperienza sensoriale itinerante”, un percorso a tappe tra formaggi e vini, confetture, birre e miele dove gli assaggi sono alternati ai laboratori del gusto. E senza dubbio la

passaggiata tra gli stand è inebriante, esplorando l'incanto del Salva Cremasco Dop di MDF Formaggi (con lavorazione antica e affinamento in terracotta con fieno, foglie di noce, morchia d'olio d'oliva, erbe aromatiche) o facendosi deliziare il palato dalla robiola di capra dell'azienda bresciana San Faustino, dai formaggi di latte crudo della Malga Larici, dallo stracchino all'antica della Latteria Branzi dalla Val Brembana, dal salame alle mandorle tostate o dalla carne salada trentina di Masc Aloch. E ancora dalle composte venete Le Monfumine, dai sapori forti di alpeggi di Malga Tuena, Malga Vezzena, da salumi e formaggi dell'agritur Rincher o dalla Tuma di pecora di Christine Veglio (senza tralasciare la meravigliosa tortina di nocciole delle Langhe).

### **Laboratori, banchi d'assaggio e un'Osteria di montagna**

Formaggi e prodotti della montagna sono stati protagonisti con degustazioni, laboratori e incontri all'interno delle attività commerciali del centro di Asiago. Ogni negozio, boutique, bar, wine bar e ristorante del circuito Made in Malga ospitava un produttore con le sue specialità.

Lo spazio coperto in Piazza Carli, vicino al palco della musica, si è trasformato invece in Osteria dove degustare i piatti tipici della malga: tosella, pastin, sopressa, gnocchi, formaggio Asiago DOP con polenta, prosciutto crudo, hamburger e la torta Ortigara. Inoltre vini d'alta quota e birre artigianali, sempre provenienti dalla montagna.

I laboratori hanno spaziato da "Le strade dei cimbri", tra Asiago e Monte Veronese, alle Alpi, dai grandi piemontesi d'alpeggio all'incrocio tra Asiago DOP e birre, dalla produzione del burro alla tintura della lana.

### **Mountain Wine Festival**

In contemporanea a Made in Malga, si è tenuta anche la seconda edizione del Salone del vino di montagna e della Viticoltura eroica. In degustazione oltre 130 vini italiani ed esteri di alta quota.

[www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)