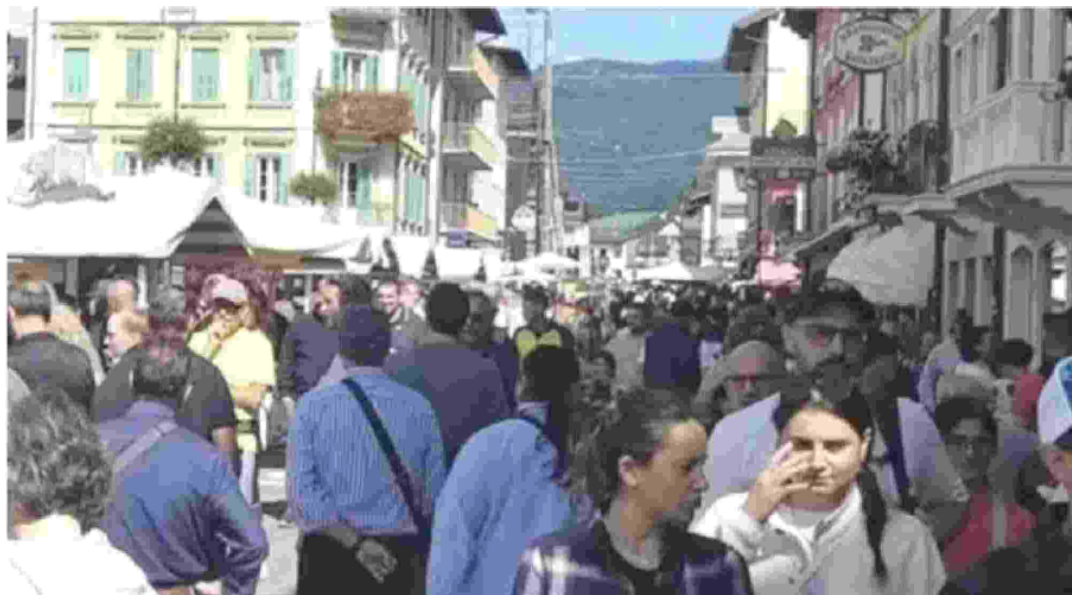


Venerdì 04 settembre 2026

Asiago



Asiago diventa la capitale del buon gusto e della produzione agroalimentare d'eccellenza per questo e il prossimo fine settimana

Centro blindato e Ztl estesa per l'evento Made in Malga

• Prende avvio oggi la grande rassegna dei formaggi di montagna. Viabilità modificata per gestire al meglio la grande affluenza

GERARDORIGONI

Asiago ritorna a essere la capitale del buon gusto e della produzione agroalimentare d'eccellenza della montagna. "Made in malga", la rassegna dei formaggi d'alpeggio giunta alla sua 14esima edizione, da oggi a domenica e ancora dall'11 al 13 settembre trasformerà il centro di Asiago in una grande mostra mercato dedicata ai formaggi di malga e di montagna, manifestazione che ogni anno richiama nel capoluogo decine di migliaia di perso-

ne.

Un evento che comporterà anche dei cambiamenti alla viabilità per far fronte alla grande affluenza di persone. Ci saranno dunque il divieto di sosta in piazza Carli, compresa l'area attorno ai giardini e fino a largo Odegar. Sarà poi estesa la Ztl in via Marconi, piazza Mazzini, piazza Il Risorgimento e piazza Carli nonché nelle vie Dante, Brigata Liguria, Dalla Zuanna e Trento Trieste e piazzetta Alpini. Sarà vietata la sosta nel parcheggio di via Brigata Sassari (eccetto residenti con posteggio riservato e veicoli muniti di pass), nell'area est del parcheggio del piazzale dello stadio e nel parcheggio delle scuole di via Cinque. Il Comune quindi consiglia al pubblico di parcheggiare nelle zone di sosta periferiche al centro storico, indicate da cartelli appositi. Le disposizioni comunali mirano a garantire sicurezza e fluidità

del traffico durante l'evento.

Per quanto riguarda l'evento stesso, per due fine settimana sono organizzate varie attività, oltre alle esposizioni dei produttori. Da incontri con casari e produttori provenienti da diverse regioni italiane agli incontri promossi da Ara Veneto sul formaggio e da Bvr Banca Veneto Centrale, proseguendo con degustazioni, dodici masterclass, laboratori dedicati alla lavorazione del legno e agli antichi mestieri, dimostrazioni di cucina e serate musicali.

Alle masterclass sarà possibile partecipare su prenotazione: in programma ci sono una verticale di Formai de Mut d'alpeggio dell'Alta Val Brembana, un viaggio nei formaggi francesi di montagna, l'incontro fra Asiago dop e i vini di quota del Trentino e della Sicilia e una degustazione dedicata ai bleu d'alta quota europei con pro-

duzioni francesi e spagnole messe a confronto con il Jersey Blue, nonché tre momenti dedicati ai formaggi finalisti dell'Italian Cheese Awards e uno esclusivamente per i formaggi del caseificio Pennar di Asiago. Novità tra le masterclass sarà "Turchia a quota 2000 metri", che illustrerà i formaggi prodotti nella regione di Kars, nell'Anatolia nord-orientale.

Non mancheranno le birre, con la sesta edizione del Mountain Beer Festival con birre artigianali di montagna e incontri con i mastri birrai, mentre all'Osteria di Montagna si potranno trovare piatti ispirati alla tradizione delle terre alte.

Nella Sala della Reggenza dell'Unione montana sarà allestito "Asiago Experience", dedicato alle essenze e ai profumi che caratterizzano il territorio e che contribuiscono a definire l'identità del formaggio.