

Lunedì 08 settembre 2025

Asiago ospita Made in Malga 2025: formaggi d'alpeggio e salumi di montagna

Da venerdì 12 settembre a domenica 14 il secondo weekend della mostra mercato con masterclass, laboratori, degustazioni e momenti conviviali.



Asiago (VI) - L'appuntamento con **Made in Malga** torna ad **Asiago** coinvolgendo artigiani caseari e produttori di salumi di montagna da ogni angolo alpino italiano. L'evento si svolge in due fine settimana, dal **5 al 7** e dal **12 al 14 settembre**, con un programma che mescola degustazioni, passeggiate, masterclass e musica. L'obiettivo è mettere in scena sapori autentici legati ad antiche tradizioni montane. Oltre ai formaggi, protagonista anche la salumeria artigianale e le bevande alpine, tra cui spumanti e birre artigianali.

Made in Malga 2025 raduna nella città vicentina formaggi provenienti dalle montagne di tutta Italia, rappresentando una selezione ampia di prodotti riconosciuti e rari. La manifestazione propone una mostra mercato dove i produttori espongono le specialità tipiche del loro territorio. Sono previste masterclass dedicate ai formaggi premiati al **Premio Italian Cheese Awards** più recenti, con abbinamenti a vini particolari, definiti "estremi", per valorizzare al massimo la tipicità di questi prodotti.

Le degustazioni guidate riguardano l'**Asiago DOP** in differenti stagionature, proposte insieme ai vini della **Tenuta dell'Ornellaia**, azione che vuole mettere a confronto produzioni locali con vini di alta qualità. Una delle esperienze forti dell'evento è esplorare il territorio con escursioni nelle malghe dell'**Altopiano**, luoghi storici dove si producono quei formaggi preziosi. La grande **Osteria di montagna**, allestita per questa occasione, ospita lo chef stellato **Alessandro Dal Degan**, che presenta piatti con **Asiago DOP** tratti dal suo ristorante, premiato con una stella Michelin.

Il carattere della manifestazione si fonda sul rapporto diretto con i maestri caseari, che incarnano la tradizione e la fatica di trasformare il latte nelle tipicità montane più note. Questi artigiani portano avanti consuetudini che si tramandano da generazioni, donne e uomini che sanno impiegare mani e conoscenze per ottenere formaggi dal gusto identificativo e dal forte legame con il luogo d'origine. Oltre alla valorizzazione del gusto, è un invito a toccare con mano il valore culturale dietro ogni prodotto.

La manifestazione si sviluppa anche attraverso appuntamenti culturali che animano i **Giardini di Piazza Carli**, cuore della città di **Asiago**. Il progetto "**Voci di Malga**" racconta attraverso incontri e testimonianze la vita quotidiana dei malghesi, custodi dell'antica pratica casearia e produttori di **Asiago DOP**, simbolo della montagna veneta. Oltre a questo, il programma include convegni organizzati da **BVR Banca Veneto Centrale** e incontri letterari, che arricchiscono l'esperienza degli ospiti con approfondimenti sul mondo rurale e le tradizioni alpine.

Dal tardo pomeriggio, ogni venerdì e sabato, si svolgono gli "**Aperitivi Musicali**" che uniscono degustazioni a performance con DJ. *Questa formula vuole creare un'atmosfera conviviale e rilassata per visitatori e appassionati, entrando nello spirito festoso della manifestazione.* L'offerta si completa con la presentazione degli spumanti **Riserva Monti Lessini**, protagonisti di masterclass in abbinamento ai formaggi.

Un ulteriore elemento di richiamo è il **Mountain Beer Festival**, giunto alla sua quinta edizione, che celebra le birre artigianali di montagna. Qui birrifici dell'arco alpino italiano presentano produzioni selezionate e di qualità. La manifestazione propone anche aperitivi con musica dal vivo e DJ set a partire dalle 19, un momento che unisce sapori e intrattenimento in uno spazio all'aperto, ideale per chi vuole scoprire nuovi gusti e atmosfere alpine.

La selezione di salumi presenti a **Made in Malga** copre una vasta area geografica, rappresentando la ricchezza delle tradizioni norcine montane italiane. Dall'**Alto Adige** arrivano prodotti come speck artigianale, salamini tirolesi e würstel, mentre dall'**Abruzzo** si aggiunge la norcineria tradizionale. Non mancano inoltre prodotti tipici del Sud, con il **Nero dei Nebrodi** e il **Nero di Calabria**, salumi particolari legati alle aree montane meridionali.

La proposta si arricchisce con mieli, pane, confetture, liquori, aceti balsamici e tisane tipiche, tutte provenienti dall'agricoltura di montagna. Sono presenti anche prodotti cosmetici naturali legati a questo stesso territorio. *Questa varietà fa di Made in Malga un punto di riferimento per chi cerca cibi e bevande che raccontino il profondo legame con l'ambiente alpino e appenninico italiano.*

Nel cuore della manifestazione prende forma la grande **Osteria di montagna** allestita in **Piazza Carli**, che propone un percorso gastronomico con piatti ispirati alle tradizioni alpine. Lo chef **Alessandro Dal Degan** offre ricette del suo ristorante stellato con prodotti a base di **Asiago DOP**, creando un'esperienza di sapori tipici rivisitati.

Asiago Bistrot propone specialità con **Asiago DOP** fresco e stagionato, con la cura di **Massimo Spallino**, chef del ristorante **La Vecchia Stazione**. Nel programma culinario rientrano anche i famosi gnocchi con le patate di Rotzo, offerti dal ristorante **La Baitina di Roana**, piatti conosciuti per la loro forte identità locale. **L'Agriturismo Gruuntaal** porta carni locali, mentre **Picci Pizza** propone pizze gourmet arricchite da ingredienti di montagna.

Non mancano ulteriori proposte come i würostel di malga, il tortèl de patate, gli arrosticini e gli hamburger di pecora di **Bracevia**, prodotti che completano l'offerta con piatti rustici e saporiti. Tutto è accompagnato dalle birre artigianali offerte dal **Mountain Beer Festival**. *Questa varietà gastronomica fa di Made in Malga un'occasione unica per approfondire e gustare ricette alpine autentiche in un contesto di festa e ospitalità.*