

Wine & The city®

www.wineandthecity.it

Giovedì 28 agosto 2025

A settembre torna “Made in Malga” edizione 2025



Ritorna l'appuntamento atteso da migliaia di appassionati dei formaggi e dei prodotti dell'agricoltura di montagna. Dal 5 al 7 e dal 12 al 14 settembre, nelle vie del centro di Asiago con un calendario ricco di eventi dedicati ai sapori autentici della montagna.

L'Altopiano si prepara ad accogliere maestri caseari e formaggi rari e blasonati provenienti da tutte le zone montane d'Italia. Migliaia di appassionati del buon formaggio stanno già organizzando il loro "pellegrinaggio del gusto" verso queste montagne, dove alle prelibatezze casearie si uniscono panorami mozzafiato e un'atmosfera di autentica pace alpina.

Mostra mercato dei produttori, masterclass e degustazioni guidate con formaggi abbinati a vini estremi, escursioni nelle malghe dell'Altopiano e la grande Osteria di montagna con piatti tradizionali a base di Asiago DOP e altre specialità culinarie. In contemporanea, nei giardini di Piazza Carli, si terrà la quinta edizione del Mountain Beer Festival, dedicato alle birre artigianali di montagna, con aperitivi musicali e esibizioni con DJ a partire dalle ore 19:00.



[Tutte le novità di Made in Malga 2025:](#)

- Masterclass esclusive con i formaggi di montagna premiati all'ultima edizione del Premio Italian Cheese Awards.
- Degustazione guidata di Asiago DOP in diverse stagionature abbinato ai vini della Tenuta dell'Ornellaia, un confronto tra icone di territorio e vini nobili.
- La partecipazione del Consorzio Tutela Vini Lessini Durello, che presenterà gli spumanti Riserva Monti Lessini nelle Masterclass e nell'Osteria di montagna;
- Alessandro Dal Degan, chef stellato dell'Osteria e Tana Gourmet (1 stella Michelin), porterà all'Osteria di montagna i piatti più richiesti del suo ristorante.
- Eventi culturali ai Giardini di Piazza Carli: “*Voci di Malga*”, promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, racconterà la vita e la passione dei malghesi custodi dell'arte casearia e produttori dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna. Inoltre, convegni organizzati da BVR Banca Veneto Centrale, incontri letterari e l'ormai tradizionale “*Aperitivo Musicale*” ogni venerdì e sabato sera.
- L'arrivo di nuovi espositori, produttori di formaggi provenienti dalle montagne di tutta Italia.

Partecipare a Made in Malga significa molto più che assaggiare ottimi formaggi: è l'opportunità unica di incontrare faccia a faccia chi, con dedizione e passione, dà vita ogni giorno a queste autentiche opere d'arte casearia. Un'esperienza che va oltre il palato, per diventare vera conoscenza e apprezzamento del territorio e delle sue tradizioni.

Un ricco calendario di Masterclass, atteso dagli appassionati, con degustazioni tematiche abbinata a vini e birre artigianali. Un programma pensato per chi vuole approfondire la cultura del formaggio di montagna.

La manifestazione aprirà i battenti la mattina di venerdì 5 settembre, con l'inaugurazione ufficiale

alle ore 18:30 in Piazza Carli alla presenza delle Autorità.

Nei due weekend, presso lo stand Despar in Piazza Carli, prenderanno vita dei laboratori di degustazione di formaggi di montagna del territorio. Verranno realizzate quattro degustazioni di 30 minuti ciascuna durante le giornate del 6-7 e 13-14 settembre. **L'ingresso è libero.**