

Lunedì 07 settembre 2026

Made in Malga 2026, primo weekend con il segno più: crescono presenze e giro d'affari



Si è chiuso con il segno più il primo weekend di Made in Malga 2026. L'evento nazionale dei **formaggi di montagna**, che anima il centro di Asiago per due fine settimana, ha registrato, secondo i dati dell'organizzazione, una crescita sia nelle **presenze** sia nel **giro d'affari dei produttori** rispetto alla passata edizione. **Un incremento che conferma la traiettoria degli ultimi anni e che, soprattutto, è arrivato fin da subito: già venerdì, giornata di apertura, l'afflusso di visitatori nel centro storico è stato superiore alle attese.**

Nelle tre giornate le **vie del centro di Asiago** si sono riempite attorno ai banchi della **mostra mercato**, dove i casari arrivati da tutto l'arco alpino e dal resto d'Italia hanno proposto e venduto i loro **formaggi di malga e di montagna**. Molto partecipate anche le prime **masterclass**, dall'incontro tra l'**Asiago DOP** e i **vini siciliani** alla verticale di **Formai de Mut della Latteria di Branzi**, fino alle degustazioni dei formaggi finalisti dell'**Italian Cheese Awards**. Sempre importante l'affluenza all'**Osteria di Montagna** e nei giardini di **Piazza Carli** per il **Mountain Beer Festival**.

Luca Olivan, organizzatore di Made in Malga, commenta: *«Partire bene già dal venerdì è il segnale che cercavamo: significa che il pubblico ci aspetta e che il lavoro dei nostri produttori viene riconosciuto. Vedere presenze e giro d'affari in crescita, in un primo weekend, ci dà fiducia per il secondo. Ad Asiago c'è ancora molto da vedere e da assaggiare: il bello di Made in Malga è che ogni fine settimana ha il suo programma».*

Ora l'attenzione si sposta sul secondo weekend, in programma **venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 settembre**, con la stessa formula e un nuovo calendario di degustazioni. Tra gli appuntamenti più attesi, **sabato 12**, la masterclass dedicata ai **formaggi turchi di Kars** raccontati da **İlhan Koçulu**, il confronto tra i **bleu d'alta quota d'Europa** e l'incontro tra l'**Asiago DOP** e i **vini di montagna del Trentino**; **domenica 13** sarà la volta dei formaggi del **Caseificio Pennar Asiago** e di quelli dell'**arco alpino estero**.

Prosegue la **mostra mercato**, con nuovi produttori, e restano in calendario l'**Osteria di Montagna**, l'**Asiago Experience** e il **Mountain Beer Festival**.

L'ingresso alla manifestazione è libero. Le masterclass sono a pagamento e a posti limitati: il programma del secondo weekend e le prenotazioni sono disponibili su **madeinmalga.it**.

La manifestazione si svolge con il **patrocinio del Comune di Asiago**; main partner è il **Consorzio Tutela Formaggio Asiago**.