



COPIA  
OMAGGIO

# MADE IN MALGA® 2019

MAGAZINE



2 week-end



Partner



6/8 e 13/15 settembre '19

Asiago

# Caseificio **PENNAR**

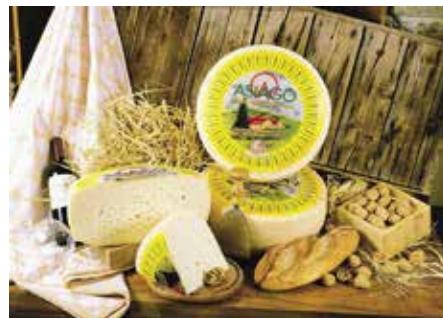
*Solo latte dell'Altopiano* **ASIAGO**

Chi desidera apprezzare i sapori veri della più grande tradizione casearia italiana deve conoscere i formaggi del Caseificio Pennar Asiago.

Qui si produce il formaggio Asiago Dop Prodotto della Montagna, il vero gioiello dell'Altopiano di Asiago.

Qui la tradizione casearia è divenuta nei secoli la massima espressione del profondo legame dell'uomo con questo magnifico territorio intriso di verdi pascoli e immense abetaie.

Gusta la differenza dei premiati formaggi Pennar!



## Orari spacci

Aperto tutti i giorni, anche la domenica

Spaccio di Via Pennar, 313 - Asiago

Spaccio di Via Morar, 1 - Asiago

## Contatti

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

t. 0424 462374

e. [caseificio.pennar@tiscalinet.it](mailto:caseificio.pennar@tiscalinet.it)

# 2 week-end MADE IN MALGA® 2019

Organizzato da



Partner



Ingresso libero

8ª edizione

# Asiago

## Evento nazionale dei formaggi di montagna

MADE IN MALGA® si rivolge a tutti gli amanti del formaggio d'alpeggio, i quali durante la manifestazione, lo potranno assaggiare e acquistare.

Tanti gli appuntamenti: presentazioni prodotto, assaggi liberi ai banchetti nei negozi, aperitivi nei wine bar, degustazioni guidate da esperti.

- Mostra mercato
- Laboratori con degustazioni guidate
- Laboratori dell'artigiano
- Escursioni in malga
- L'Osteria di montagna
- Musica in Piazza Carli
- Proiezioni Film della montagna

### Mostra mercato dei formaggi e dei prodotti della montagna

Orario banchi d'assaggio e vendita

**6/8 settembre '19** dalle ore 09:30 alle 19:00

*In contemporanea*

**SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO DI MONTAGNA E DA VITICOLTURA ESTREMA**

**13/15 settembre '19** dalle ore 09:30 alle 19:00

*In contemporanea*

**MOUNTAIN BEER CUP Gran Premio Birre di montagna**

Il programma aggiornato su **madeinmalga.it**



Società Organizzatrice Guru Comunicazione srl C.F. Partita IVA 05173160283 Numero REA: PD – 448723 Indirizzo  
Per informazioni [segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)

# “L'ALTOPIANO DI ASIAGO vi aspetta”

6/8 - 13/15 settembre '19

## COMUNE DI ASIAGO

**Un appuntamento fisso e  
imprescindibilmente di Asiago**

*“La tradizione casearia di Asiago 7 Comuni ha radici antiche con una produzione di formaggi di altissima qualità che, con il nome di Asiago, contribuisce a portare in tutto il mondo uno dei prodotti più apprezzati del made in Italy, promuovendo l'economia turistica dell'intero territorio altopianesse.*

*Made in Malga è un evento ormai legato ad Asiago 7 Comuni. Ringrazio tutti, dagli organizzatori agli espositori, dai commercianti di Asiago ai visitatori, per aver reso questa manifestazione un appuntamento fisso e imprescindibilmente legato al nome della nostra Città.”*

**Roberto Rigoni Stern - Sindaco di Asiago**

**In scena la varietà di profumi e  
sapori della montagna**

*“Non esiste teatro migliore dell'Altopiano di Asiago 7 Comuni per mettere in scena una tal varietà di profumi e sapori! Infatti, l'Altopiano rappresenta la più importante realtà produttiva dell'intera Europa, con oltre ottanta malghe distribuite sulle montagne dei Sette Comuni, molte delle quali producono formaggio in quota e altre che conferiscono il latte per la produzione del Formaggio Asiago DOP. Il connubio tra produzioni agroalimentari tipiche e turismo montano qui trova il massimo della propria espressione grazie ai numerosi percorsi che permettono agli escursionisti del trekking e della mountain bike di unire la passione per la scoperta della natura al piacere del palato, attraversando boschi e pascoli e facendo tappa nei rifugi e nelle malghe. E posso garantire che la genuinità dei nostri formaggi e l'incanto dei nostri pascoli è quanto di meglio possa offrire l'intero arco alpino!”*

**Nicola Lobbia - Assessore al  
Comune di Asiago**

## CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

**Made in malga 2019,  
l'edizione più ricca di sempre**

*“L'edizione 2019 di MADE IN MALGA si annuncia la più ricca di sempre, con ben due fine settimana a disposizione per scoprire e degustare la migliore produzione di montagna. Asiago DOP Prodotto della Montagna, la più pregiata delle produzioni casearie italiane di montagna, sarà la protagonista di questa vetrina d'eccellenza, con eventi, degustazioni e tante occasioni per conoscere da vicino malghe e caseifici dell'Altopiano di Asiago e dei sette Comuni.”*

**Florenzo Rigoni - Presidente Consorzio  
Tutela Formaggio Asiago**

## PRESIDENTE COLDIRETTI MANDAMENTO ASIAGO

**Una grande vetrina per  
le primizie della montagna**

*“Made in Malga si è rivelato un volano dei prodotti di montagna di eccellenza e dell'Altopiano di Asiago, noto per il suo patrimonio ambientalistico e culla di peculiarità alimentari. Questo evento è grande promotore della cultura agroalimentare di montagna, del formaggio in primis ma anche di nuove attività di coltivazione. Sono convinta che anche quest'anno Made in Malga saprà regalare grande evidenza alle primizie di montagna e dare il giusto rilievo ad attività quali la coltivazione della fragola, piccoli frutti e frutti antichi, il sedano di Rubbio, le patate e fagioli di Rotzo e a breve anche vitigni. Aziende promettenti condotte da giovani imprenditori, capaci e molto coraggiosi. Made in malga ha tutti i requisiti per confermarsi uno tra gli eventi più di rilievo dell'Altopiano di Asiago e per l'agricoltura di montagna.”*

**Erika Rodeghiero - Presidente  
Coldiretti Mandamento di Asiago**

## PRESIDENTE ASCOM MANDAMENTO ASIAGO

**Orgogliosi dei 2 week end**

*“Il raddoppio di Made in Malga ci rende particolarmente orgogliosi e siamo sicuri che, anche quest'anno, sarà una manifestazione di altissimo livello. Per questo ringrazio gli organizzatori, gli espositori, l'amministrazione comunale di Asiago e chi mi ha preceduto come presidente di Ascom Asiago. Colgo questa occasione per invitare ad Asiago in questo doppio weekend gli appassionati di montagna, di buon cibo e di prodotti di eccellenza; potranno vivere esperienze uniche, scoprire le particolari proposte dei nostri ristoratori e lasciarsi tentare nell'acquisto di prodotti unici.”*

**Marianna Lievore - Presidente Ascom  
Mandamento di Asiago**

## PRESIDENTE CONFARTIGIANATO MANDAMENTO ASIAGO

**Made in Malga: alla scoperta dei sapori  
e dell'identità della montagna**

*“Con le sue 130 malghe e per l'estensione dei suoi pascoli, il sistema d'alpeggio localizzato sull'Altopiano dei Sette Comuni costituisce il complesso più importante dell'intero arco alpino. Le malghe, con il pascolo e la pozza d'alpeggio, rappresentano un elemento insostituibile del paesaggio alpestre. Sono il segno della plurisecolare trasformazione operata dall'uomo sul territorio attraverso il disboscamento, la bonifica, la pulitura annuale del fondo e la gestione del bestiame ed hanno conservato un ruolo fondamentale nell'economia montana. La salvaguardia dell'eccellenza delle produzioni lattiero-casearie alpine, risorsa non solo economica ma anche identitaria del territorio, vede perciò la realtà produttiva e paesaggistica delle malghe in primo piano. Un patrimonio collegato da quasi 500 chilometri di piste forestali, strade militari retaggio della Grande Guerra, sentieri alla scoperta di una montagna dolce, per tutta la famiglia, ma anche avvincente e spettacolare per chi ama lo sport e le sue sfide. Made in Malga fa da cornice a tutto questo, riunendo nel Salone dei formaggi di montagna piccole e grandi eccellenze del nostro territorio.”*

**Roberto Stella - Presidente Confartigianato  
Mandamento di Asiago**

# In quest'edizione: Sommario

MADE IN  
MALGA®  
2019

- **Mountain Wine Festival**\_7
- **Laboratori: Formaggio, Vino e Birra**\_9
- **Laboratori dell'artigiano**\_13
- **Osteria di Montagna**\_17
- **Mountain Film Fest**\_18
- **Musica in Piazza Carli**\_20
- **Programma escursioni**\_22
- **Malghe e Caseifici Asiago DOP**\_25
- **Altri appuntamenti**\_28
- **Mountain Beer Cup**\_29

Partner



Con il Patrocinio  
Città di Asiago

Un evento



Sponsor tecnici



Sponsor



In collaborazione con



Immobiliare  
Stella

Immobiliare Stella s.a.s.

Asiago (VI) via Carducci, 8

Lavarone (TN) Piazza Italia, 13 • Folgaria (TN) via Colpi, 359

Tel. 0424/462884 • 336/308313

Fax 0424/455928

immobiliarestella@pec.it • info@immobiliarestella.com



Con oltre trent'anni di esperienza, sempre ai primi posti nel settore, Immobiliare Stella si è specializzata nelle attività di intermediazione immobiliare, locazioni turistiche e amministrazioni condominiali. Nel corso degli anni l'Agenzia ha saputo creare una rete di collaboratori esperti che operano all'insegna della trasparenza, della professionalità e della serietà per garantire ai propri clienti la massima soddisfazione. Immobiliare Stella ha incrementato con costanza e dedizione la propria presenza negli Altipiani di Asiago, Lavarone e Folgaria e rappresenta una scelta sicura e affidabile nel settore immobiliare locale..



# BANCA ALTO VICENTINO

CREDITO COOPERATIVO DI SCHIO PEDEMONTE E ROANA  
Società Cooperativa



## il cuore del **TUO** territorio

Il nostro territorio è da sempre espressione di passione ed eccellenza dal punto di vista industriale, artigianale, artistico ed enogastronomico. È con la stessa passione che da oltre 120 anni Banca Alto Vicentino sostiene le famiglie e le aziende che hanno saputo rendere così unico questo territorio.

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





# MOUNTAIN WINE FESTIVAL

5ª edizione

SALONE INTERNAZIONALE DEL  
VINO DI MONTAGNA  
E DELLA VITICOLTURA ESTREMA

## Asiago

6 / 8 settembre 2019



## In degustazione più di 200 vini di montagna da tutto il mondo

### Orari di apertura al pubblico

Venerdì **6** Settembre dalle ore 16:00 alle ore 22:00

Sabato **7** Settembre dalle ore 11:00 alle ore 21:00

Domenica **8** Settembre dalle ore 11:00 alle ore 19:00

**In occasione di Made in Malga** la Città di Asiago ospiterà la quinta edizione del “**Mountain Wine Festival**”, il Salone del Vino di Montagna dove il pubblico avrà la possibilità di conoscere e degustare più di 200 vini italiani ed esteri ottenuti da vigneti coltivati in zone montane, in condizioni estreme o in forte pendenza. I banchi d'assaggio, come la scorsa edizione, saranno posizionati negli spazi verdi e fioriti dei **Giardini di Piazza Carli**. Presenti vini d'alta quota prodotti in Italia, Austria, Spagna, Francia, Germania, Georgia, Libano, Slovenia, Uruguay e Argentina.

La manifestazione avrà in calendario **anche laboratori con approfondimenti e degustazioni** guidati da esperti.

### L'ingresso alla manifestazione è libero.

Le degustazioni sono regolate dall'acquisto di ticket.

### Per informazioni

Segreteria Mountain Wine Festival: [tasting@gurucomunicazione.it](mailto:tasting@gurucomunicazione.it)

# dolomite officinali

laboratorio trasformazione piante officinali delle dolomiti bellunesi



SHOP ON-LINE : **[www.dolomite.bio](http://www.dolomite.bio)**

via calzamatta, 6 | Feltre (BL) | Tel. 0439 192863

# Laboratori: Formaggio, vino e birra

MADE IN  
MALGA®  
2019

Le degustazioni dei **formaggi** sono a cura di Pasquale Riga.  
Il commento e le selezioni dei **vini** sono a cura di Enrico Pevarello.  
I laboratori di degustazione **birre** sono condotti da Simone Cantoni.

I laboratori si svolgono presso  
**Hotel Croce Bianca - C.so IV Novembre n. 30**  
La durata dei laboratori è di 60 minuti.

*Per informazioni* Segreteria Guru Comunicazione  
segreteria@gurucomunicazione.it

## Venerdì 6 settembre 2019:

### ore 16:30 **Formaggi e bollicine d'alta quota**

Sono spumanti da uve coltivate ad altitudini elevate, che raggiungono in casi estremi anche i 1200 metri. Il territorio, il clima e l'altitudine creano vini eleganti, minerali, infinitamente bevibili.

*In abbinamento formaggi italiani di montagna*

**Costo a persona euro 10.00** - Codice laboratorio 101

## Sabato 7 settembre 2019:

### ore 11:30 **Formaggi e vini della Valle d'Aosta**

I terreni della Valle d'Aosta presentano forti pendenze, che nel tempo ha obbligato i vignaioli a terrazzamenti e muretti a secco in pietra.

L'85% dei vigneti è rappresentato da viti di uve a bacca rossa.

*In abbinamento gustosissimi formaggi degli alpeggi della Valle d'Aosta.*

**Costo a persona euro 10.00** - Codice laboratorio 102



## Programma aggiornato e prenotazioni su [madeinmalga.it](http://madeinmalga.it)

## Sabato 7 settembre 2019:

### ore 14:30 **Vini della Georgia**

La Georgia è considerata la patria del vino: lo produce da 8000 anni. Le uve sono per la maggior parte autoctone. Le più coltivate sono la Saperavi rossa e la Rkatsitell bianca. La tecnica di vinificazione è molto particolare: grandi anfore di terracotta sono interrate per consentire prima la fermentazione e poi l'affinamento dei vini, sia bianchi sia rossi.

*In abbinamento una selezione di bollicine metodo classico d'alta quota.*

**Costo a persona euro 10.00** - Codice laboratorio 103

# Laboratori: Formaggio, vino e birra

**Sabato 7 settembre 2019:**

ore 16:30 **Vini estremi**

**delle Isole Italiane e**

**4 stagionature dell'Asiago DOP**

Sono vini da viticoltura eroica. Coltivazioni in terreni scoscesi, terrazze a strapiombo sul mare, vendemmie effettuate in condizioni difficili. Nelle isole italiane la vite è testimonianza di piccoli microcosmi circondati dal mare dove si coltivano vitigni antichissimi da cui si ottengono dei vini unici che sono dei veri e propri capolavori per concentrazione e particolarità degli aromi.

L'Asiago "Prodotto della Montagna" è il formaggio tradizionale dell'Altopiano di Asiago. Fresco, Mezzano, Vecchio e Stravecchio, alla scoperta delle mille sfumature che lo rendono unico e inimitabile.

*In abbinamento formaggio Asiago Prodotto della montagna DOP.*

**Costo a persona euro 10.00** - Codice laboratorio 104



**Domenica 8 settembre 2019:**

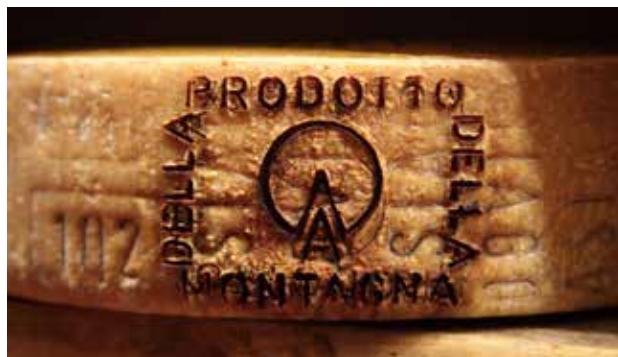
ore 11:30 **Parmigiano Reggiano**

**e Vini Rossi Estremi italiani**

Sono vini eroici, figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo: prodotti in zone spesso sconosciute, geograficamente impervie, con uve talvolta coltivate in minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce, al mare. Dal Trentino-Alto Adige alla Sardegna, dalla Valle d'Aosta all'isola di Pantelleria.

Il Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna nasce in quella parte di Appennino che corre tra Parma e Bologna fino al fiume Reno. È il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna.

**Costo a persona euro 10.00** - Codice laboratorio 105



**Domenica 8 settembre 2019:**

ore 14:30 **Spagna: vini e**

**formaggi di montagna**

Un itinerario tra cantine centenarie e sapori unici di una Spagna che sorprende. A nord con vini eleganti e sapidi della Galizia. A sud-est con il Priorato dove si producono vini concentrati, intensi e pieni, con caldi accenti di frutta e note minerali di ardesia.

*In abbinamento formaggi spagnoli Manchego D.O., Zamorano D.O. e Cabrales DOP.*

**Costo a persona euro 20.00** - Codice laboratorio 106



# Laboratori: Formaggio, vino e birra

MADE IN  
MALGA®  
2019

**Domenica 8 settembre 2019:**

ore 16:30 **Francia: vini e grandi  
formaggi di montagna**

Un "Tour de France" per conoscere vini e formaggi prodotti ad alta quota. In degustazione una selezione di vini dello Jura, Alta Savoia e Côtes du Rhône. *In abbinamento formaggi Reblochon, Comté e Beaufort.*

**Costo a persona euro 20.00** - Codice laboratorio 107

**Venerdì 13 settembre 2019:**

ore 16:30 **Formaggi e Birre  
di montagna italiane**

**Costo a persona euro 10.00** - Codice laboratorio 108

**Sabato 14 settembre 2019:**

ore 11:30 **Formaggi e Birre di montagna  
del nord Italia**

**Costo a persona euro 10.00** - Codice laboratorio 109

**Sabato 14 settembre 2019:**

ore 16:30 **Formaggi e Birre  
di montagna italiane**

**Costo a persona euro 10.00** - Codice laboratorio 110

**Domenica 15 settembre 2019:**

ore 11:30 **Parmigiano Reggiano  
e le birre di montagna**

Verticale di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna del Caseificio. Il Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna nasce in quella parte di Appennino che corre tra Parma e Bologna fino al fiume Reno. È il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna.

**Costo a persona euro 10.00**

*Codice laboratorio 111*



**Domenica 15 settembre 2019:**

ore 16:30 **Il formaggio Asiago DOP  
e le birre di montagna**

*Birre di montagna in abbinamento formaggio*

*Asiago Prodotto della montagna DOP*

**Costo a persona euro 10.00** - Codice laboratorio 112



I laboratori si svolgono presso

**Hotel Croce Bianca - C.so IV Novembre n. 30**

La durata dei laboratori è di 60 minuti.

*Per informazioni* Segreteria Guru Comunicazione  
segreteria@gurucomunicazione.it



Scopri le nostre selezioni.  
**Sarà amore a prima vista.**

# De Vidal

OTTICI DAL 1963

Corso 4 Novembre, 46 - ASIAGO (VI)  
[www.otticidevidal.it](http://www.otticidevidal.it)



# Laboratori dell'artigiano

MADE IN  
MALGA®  
2019

## Le cose di Elena

Borse e quadri con materiali di riciclo.

Giorni: Sabato 7 e Domenica 8

Sabato 14 e Domenica 15

Ore: dalle 15:30 alle 17:00

Luogo: Mondo, Piazzetta degli Alpini 40

a cura di: Elena Guidolin

Dimostrazione gratuita.



## Antico laboratorio San Giuseppe

Storia e benefici di un vero amaro alle erbe.

Quasi cento anni e non sentirli! Lezione dedicata alle proprietà delle erbe officinali e alle degustazione dei prodotti del laboratorio.

Giorni: Sabato 7 e Domenica 8

Sabato 14 e Domenica 15

Ore: 15:00

Luogo: La Rose Noire, Via J. Scajaro 20

a cura di: Alessandro Olivetto

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.



## La mia saponetta

Con le mani crea la tua saponetta artigianale!

Giorni: Sabato 14, Domenica 15

Ore: 11:00 e 15:00

Luogo: E.R.A. ricambi - Via Brigata Liguria, 16

a cura di: Ilenia Gaio

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.



# Laboratori dell'artigiano

## Lavoro con il legno

Come realizzare un animale in legno o una casetta mangiatoia partendo da pezzi di legno di varie essenze. I pezzi di legno verranno assemblati dai ragazzi e decorati a piacimento con elementi del bosco.

Laboratori per bambini dai 4 agli 8 anni

Giorni: Sabato 7 e 14 settembre - ore 16:00

Laboratori per ragazzi dai 9 ai 12 anni

Giorni: Domenica 8 e 15 settembre - ore 10:30

Luogo: Via J. Scajaro, 22

a cura di: Franco Stefani e famiglia

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.



## Laboratori per bambini del Museo diffuso di Lusiana

Riscopriamo e valorizziamo la cultura storica della montagna!

Sabato 7: Spaventapasseri Valle dei Mulini

Domenica 8: Arte preistorica

Sabato 14: Intreccio con lana

Domenica 15: La mattonella del guerriero

Orari: dalle 14:30 alle 19:00

Luogo: vicino al negozio V.I.P. - Via J. Scajaro 39

Prenotazioni in loco. Laboratori gratuiti.



## Fantasia sul filo di lana

Laboratorio creativo con la lana di pecora.

Giorni: Venerdì 13, Sabato 14 e Domenica 15

Orari: 15:00

Luogo: Il Cucciolo - Piazzetta degli Alpini, 6

a cura di: Isabella Bortoli Az. Agr. Bortoli Capuz

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.



# la Locanda

RISTORANTE E HOTEL

A 100MT  
DAL CORSO



La *Locanda* propone una *cucina tradizionale veneta* che esalta i prodotti tipici del territorio con passione e creatività. Vi accoglie con *formula B&B* in camere dal design minimal e raffinato, complete di servizi, TV e Wi-Fi gratuito.



*Comoda ai servizi* e alle principali attrattive turistiche, è la soluzione ideale per trascorrere una piacevole serata tra amici o un soggiorno con la famiglia tra *natura, relax e divertimento in montagna*.



È gradita la prenotazione.  
ASIAGO (VI) Via Monte Val Bella, 31  
Tel. 0424 1946190 - lalocandasiago@gmail.com

Seguici sui social  

[www.lalocandasiago.com](http://www.lalocandasiago.com)

# Laboratori dell'artigiano

## I Cuchi

### Tecniche base per costruire un fischiello d'argilla

Lo scopo è far scoprire la possibilità di divertirsi trasformando materiali grezzi come l'argilla in oggetti speciali usando fantasia e creatività. Un piccolo spazio in cui il gioco e lo scambio con gli altri aiuterà a produrre un oggetto che parli di sé.

**Giorni:** Sabato 7 e Domenica 8

**Orari:** 10:30 e 16:00

**Luogo:** Il Cucciolo - Piazzetta degli Alpini, 6  
a cura di: Giuseppe De Lazzer

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.



## Estrazione degli oli essenziali di montagna

Un momento unico... per arrivare all'essenza!

**Giorni:** Venerdì 6, Sabato 7 e Domenica 8

**Orari:** dalle 11:00 alle 17:00

**Luogo:** Barbablù - Via Lobbia, 22

a cura di: Diego Curto

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.



## Mele patate di carta

Laboratorio manuale per sviluppare la creatività.

**Giorni:** Venerdì 6, Sabato 7 e Domenica 8

**Orari:** dalle 10:00 alle 12:00

dalle 16:00 alle 18:00

**Luogo:** Hotel Paradiso - Via Monte Valbella 33

a cura di: Giulietta Cozzi, artista & designer

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.



# Osteria di Montagna



MADE IN  
MALGA®  
2019

Piazza Carli, Asiago

## Orari Osteria di montagna

### 1° week-end

Venerdì 6 Settembre 2019 dalle 10:30 alle 23:00

Sabato 7 Settembre 2019 dalle 10:30 alle 23:30

Domenica 8 Settembre 2019 dalle 10:30 alle 19:00

### 2° week-end

Venerdì 13 Settembre 2019 dalle 10:30 alle 23:00

Sabato 14 Settembre 2019 dalle 10:30 alle 23:30

Domenica 15 Settembre 2019 dalle 10:30 alle 19:00

## Un percorso di gusto!

### BIRRA BIONOC

- Bionòc – Birra artigianale trentina
- Birra della Terra – Trentino



### ASIAGO BISTROT

- Asiago DOP fresco, mezzano e stagionato, sopressa, e polenta
- Pasticcio con funghi, Speck Alto Adige IGP e Asiago fresco DOP
- Cheeseburger con Asiago DOP
- Tosela con polenta ai ferri
- Gran tagliere di montagna: Asiago DOP, sopressa, polenta, pancetta e Speck Alto Adige IGP e cetrioli
- Acqua Recoaro
- Vini della Cantina Ciccio Zaccagnini



### ASS. PROD. PATATE DI ROTZO

- Gnocchi di Patate di Rotzo al pomodoro, burro e salvia, al ragù
- Sacco di Patate di Rotzo da kg. 2,5 per asporto



### LA LOCANDA

- Piatti della montagna



### PASTICCERIA CARLI

- Torta Ortigara, strudel alla fetta
- Liquori di montagna
- Cocktail di montagna e Caffè



### RIFUGIO CAMPOMULETTO

- Bigoli con burro e ricotta affumicata di malga con Asiago DOP vecchio grattugiato
- Bigoli con salsiccia e funghi
- Patate al cartocchio e crema di formaggio
- Frittelle salate di zucchine



### BRACEVIA a tutta pecora

- Arrosticini di pecora;
- Hamburger di pecora
- Tagliata di pecora
- Bistecchine di pecora



### DIEXE Birre artigianali

- Zahre Beer – Sauris Udine
- Birra di Fiemme – Trentino
- Birra Plotegher – Trentino
- Birra Jeb – Piemonte



### CASEIFICIO PENNAR

- Vendita per asporto Asiago DOP e altri formaggi del Caseificio.



MADE IN  
MALGA®  
2019

# Mountain Film Fest

6/8 settembre '19 - Altopiano di Asiago



Per il secondo anno torna ad Asiago il “Mountain Film Fest Altopiano 7 Comuni”, l'appuntamento con il mondo della montagna vista attraverso lo sguardo del cinema. L'iniziativa, voluta ed organizzata dai volontari delle sale della Comunità della Parrocchia di Asiago in collaborazione con il CAI Altopiano di Asiago è realizzata in collaborazione con Made in Malga 2019. Le pellicole proposte sono le più premiate nei vari festival internazionali

Ingresso unico singola proiezione € 5  
Tessera ingresso ai 6 € 22

**Cinema Lux Asiago**

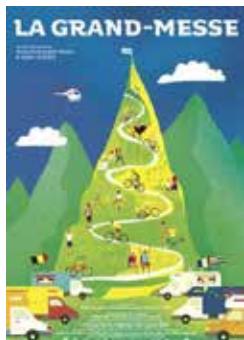
Viale Matteotti 21 Asiago • 0424 462279

**Cinema Grillo Parlante**

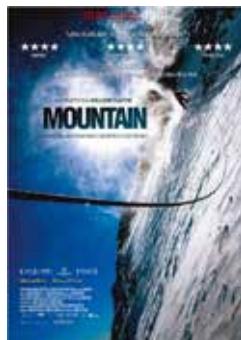
Viale Monsig. Bortoli, 9 Asiago • 0424 64010

**VENERDÌ 6 SETTEMBRE INGRESSO GRATUITO PER GLI OSPITI DEGLI ALBERGHI DELL'ALTOPIANO\***

\*lista degli alberghi convenzionati su [www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)



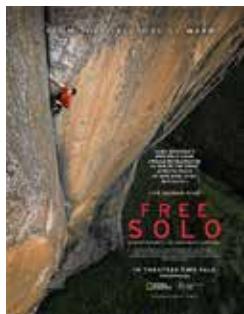
**Venerdì  
6 settembre  
ORE 17:00  
LA  
GRAND  
MESSE**  
Grillo Parlante



**Venerdì  
6 settembre  
ORE 20:45  
MOUNTAIN**  
Grillo Parlante



**Sabato  
7 settembre  
ORE 17:00  
DAFNE**  
Grillo Parlante



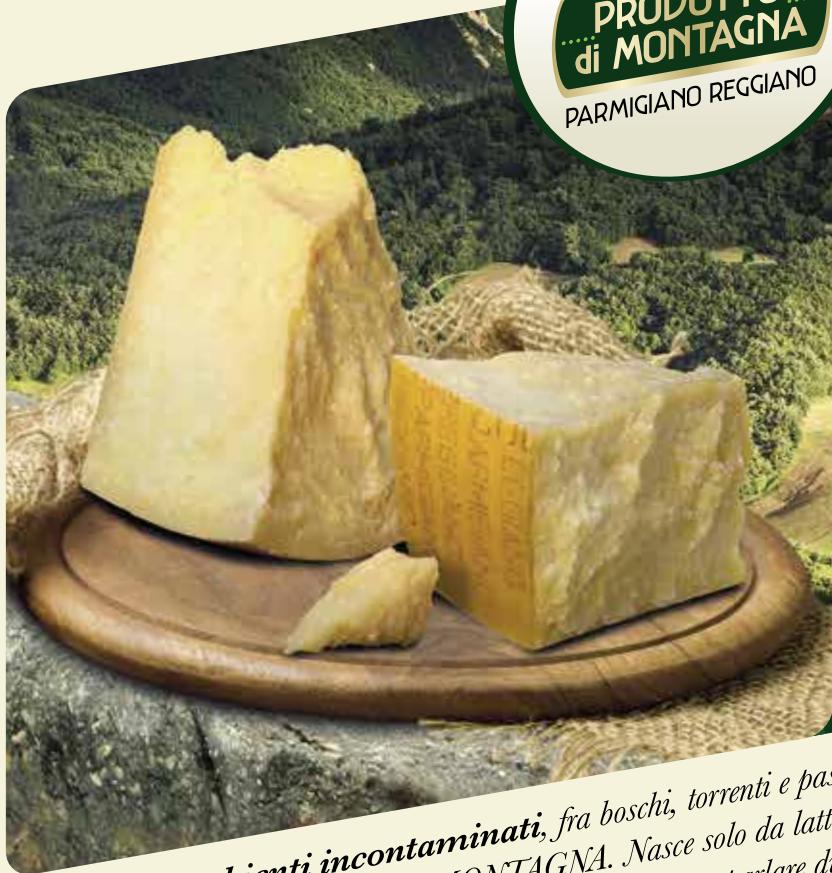
**Sabato  
7 settembre  
ORE 20:00  
FREE  
SOLO**  
Lux



**Domenica  
8 settembre  
ORE 17:00  
LA  
FORESTA  
FERITA**  
Lux



**Domenica  
8 settembre  
ORE 20:45  
SENZA  
LASCIARE  
TRACCIA**  
Grillo Parlante



**Parmigiano  
Reggiano  
di montagna  
un sapore  
senza confini**

*Nasce in ambienti incontaminati, fra boschi, torrenti e pascoli d'alta quota, il Parmigiano Reggiano  
marchiato **PRODOTTO DI MONTAGNA**. Nasce solo da latte prodotto in quella parte d'Appennino  
che corre da Parma a Bologna, fino al fiume Reno, dove parlare di agricoltura, di paesi e borghi, di tutela  
dell'ambiente significa sempre parlare di Parmigiano Reggiano, del suo gusto unico,  
di **un sapore senza confini**.*

[parmigianoregiano.it](http://parmigianoregiano.it)

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

  
**0** Additivi  
**100%** Naturale

Quello vero è uno solo.

# Musica in Piazza Carli

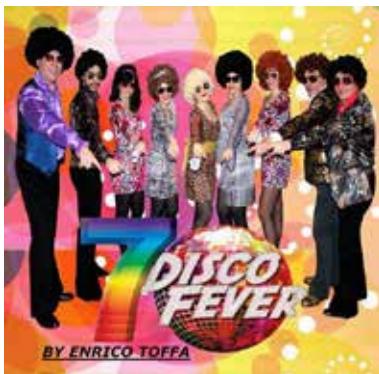
ingresso libero

Venerdì 6 settembre '19 ore 21:00  
**Sauro's Band**



Swing, jazz, colonne sonore di film e cartoni animati e molto altro: tutto rigorosamente senza cantante.

Venerdì 13 settembre '19 ore 21:00  
**Disco Fever**



La “febbre del sabato sera” con DJ, video originali, ballerini in costume, e cantanti che vi faranno rivivere le emozioni dell'epoca disco degli anni '70.

Sabato 7 settembre '19 ore 21:00  
**Luciano Gaggia**



Tutte le Hit che hanno fatto la storia della discoteca dagli anni '70 a oggi, con Luciano Gaggia.

Sabato 14 settembre '19 ore 21:00  
**Cuore Matto**



**VAQUEROS**  
Made in Malga  
Musica a 360°  
degli anni 80/  
90/2000,  
fino ai  
successi  
del momento.



Associazione OttOcento%

# Made in Malga 2019

## Bici in Malga a sud dell'Altopiano

**Sabato 07 settembre 2019**

Ritrovo: ore 08:45 Piazzale Stadio del Ghiaccio Asiago  
Percorso: ad anello km 36 circa D+ 680 mt fondo misto  
Contributo escursione compreso degustazione Formaggi  
in Malga euro 30,00 a persona



## Bici in Malga a nord dell'Altopiano

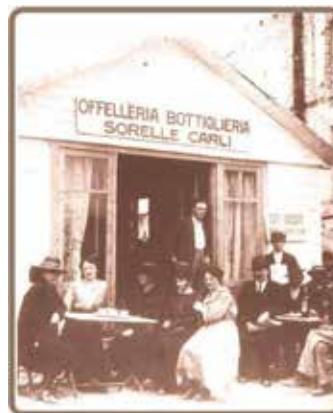
**Domenica 08 settembre 2019**

Ritrovo: ore 08:45 Piazzale Stadio del Ghiaccio Asiago  
Percorso: ad anello km 53 circa D+ 1400 mt fondo misto  
Contributo escursione compreso degustazione Formaggi  
in Malga euro 30,00 a persona

Prenotazione obbligatoria entro le 18:00 di venerdì 06 settembre 2019

Possibilità di noleggio E-Bike

Info e prenotazioni: 335 1256654 [info@mountainbikeasiago.it](mailto:info@mountainbikeasiago.it) [www.mountainbikeasiago.it](http://www.mountainbikeasiago.it)



Da più di 100 anni il SOLO e ORIGINALE dolce tipico dell'Altopiano di Asiago

MADE IN  
MALGA®  
2019

# Programma Escursioni con Guide Altopiano



**Info e prenotazioni:** 340-7347864 [info@guidealtopiano.com](mailto:info@guidealtopiano.com)  
[www.guidealtopiano.com](http://www.guidealtopiano.com)

**Il ritrovo** è alle ore 08:45 in Via della Stazione 9  
fronte bar Vecchia Stazione - Asiago

**Venerdì 6** settembre '19

**Le malghe d'alta quota, Monte Portule**

**Sabato 7** settembre '19

**Museo Malga con museo naturalistico**

**Domenica 8** settembre '19

**Malga Slapeur**

**Venerdì 13** settembre '19

**Malga Zebio**

**Sabato 14** settembre '19

**Le Malghe dei Larici**



**PESAVENTO** E **CMP**  
Mountainstore

ESCURSIONI GRATUITE MADE IN MALGA

VENERDÌ 6 SETTEMBRE  
MALGA LARICI E BOCCHETTA PORTULE

VENERDÌ 13 SETTEMBRE  
MALGA ZEBIO E MONTE ZEBIO

In collaborazione con:



MADE IN  
MALGA®



INFO E PRENOTAZIONI:

Cell. 348 2901305 mail: [info@pesaventoasiago.it](mailto:info@pesaventoasiago.it)  
[www.pesaventoasiago.it](http://www.pesaventoasiago.it)

# Programma Escursioni storico-naturalistiche con Asiago Guide

MADE IN  
MALGA®  
2019



Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni: [info@asiagoguide.com](mailto:info@asiagoguide.com)

347-1836825 • [www.asiagoguide.com](http://www.asiagoguide.com)

Sabato 7 settembre '19

**Camminare con gusto: il miele ed i formaggi di montagna**

Partenza ore 9:30 - Arrivo ore 13:00

Sabato 7 settembre '19

**Barefoot al tramonto tra le malghe: benessere montano**

Partenza ore 18:00 - Arrivo ore 21:00

Domenica 8 settembre '19

**Alba in Malga** Partenza ore 6:30- Arrivo ore 9:00

Domenica 8 settembre '19

**Camminare con gusto: escursione tra le malghe**

Partenza ore 9:30- Arrivo ore 13:00

Sabato 14 settembre '19

**Dalle malghe d'oltreoceano... Trekking con gli Alpaca**

Partenza ore 9:30 - Arrivo ore 12.30

Sabato 14 settembre '19

**Dalle malghe d'oltreoceano... Trekking con gli Alpaca**

Partenza ore 16:30 - Arrivo ore 19.00

Domenica 15 settembre '19

**Alba in Malga** Partenza ore 6:30- Arrivo ore 9:00

Domenica 15 settembre '19

**Camminare con gusto: escursione tra le malghe**

Partenza ore 9:30 - Arrivo ore 13:00





MELTAR  
BOUTIQUE HOTEL  
& MOUNTAIN SPA

[www.meltarhotel.com](http://www.meltarhotel.com)

[info@meltarhotel.com](mailto:info@meltarhotel.com)



## PIZZERIA *Circolo Alpino*

*Dal 1980, la famiglia Rigoni  
vi accoglie per gustare  
una pizza leggera e croccante  
farcita con ingredienti  
di altissima qualità!*

***Benvenuti nella nostra baita***

Corso IV Novembre, 40  
Asiago, Veneto, Italy  
+39 0424 63956

# Malghe e Caseifici Asiago DOP partecipanti a Made in Malga

MADE IN  
MALGA®  
2019



## Malga Verde

Tutta la famiglia Cortese collabora nella gestione della malga posta a 1095 metri d'altitudine, nei pressi della strada che da Asiago porta a Rubbio, nel comune di Conco. Da quest'anno, alla produzione di formaggio Asiago DOP, si affianca la ristorazione gestita da Milady insieme alla mamma Manuela.

## Malga Larici

Si trova in una zona molto panoramica dell'Altopiano, a 1625 m, ideale punto di partenza per escursioni verso Cima Portule, Meatta, Campogallina. Circondata da boschi di larici, la malga è condotta da Roberto Frigo e la sorella Lorella, con la giovane Sara. La lavorazione dell'Asiago, esclusivamente Stagionato, è fatta con metodi tradizionali: latte crudo, riscaldamento a legna, mescola a mano, senza l'uso dell'agitatore.

## Az. Agricola 7 Caliere - Malga I Lotto Valmaron

La malga I Lotto Valmaron è situata a 1400 metri di altitudine. È circondata da ottimi prati dove nel periodo estivo pascolano vacche da latte dell'azienda agricola 7caliere. Grazie all'antica tradizione del casaro Andrea Dalla Palma il latte viene trasformato in formaggio che si può acquistare da giugno a settembre in malga.

## Malga II Lotto Marcesina

Dal 1840 la famiglia Tognon conduce con passione il mestiere del malghese. Prima come allevatori di pecore, poi nel corso delle generazioni, adeguandosi al cambiamento dei tempi, si è puntato sull'allevamento di vacche da latte con conseguente produzione di formaggi. L'azienda comprende 65 vacche da latte di razza pezzata rossa, frisona e bruna. In estate queste "operaie" soggiornano nella meravigliosa piana di Marcesina.

## Malga Serona

Un paesaggio suggestivo accoglie il visitatore in questa malga dall'architettura tipica che si trova su un ampio pianoro dal quale si ammira la pianura sottostante. Posta a 1267 metri d'altitudine, vi pascolano vacche prevalentemente rendene, razza bovina autoctona delle regioni alpine, originaria dell'omonima valle trentina, particolarmente adatta all'alpeggio.

## Az. Agr. El Tabaro

L'azienda El Tabaro nasce dal bisnonno Valerio Dalla Palma negli anni 1902. Nel dopoguerra subentra Francesco Rinaldo per poi passare alla terza generazione con il padre Paolo Dalla Palma e alla quarta con la figlia Roberta Dalla Palma. Nella fattoria produce Asiago DOP Stagionato con tecnologia moderna ma metodi antichi, che rispecchiano la millenaria tradizione casearia dell'Altopiano.



MADE IN  
MALGA  
2019

# Malghe e Caseifici Asiago DOP partecipanti a Made in Malga



## Caseificio Finco - Enego

Caseificio di Enego, dalla lunga tradizione familiare, intrapresa negli anni '30 dal nonno Florindo e, negli anni '50, stabilita sull'Altopiano di Asiago da Gianfranco Finco.

Una storia che prosegue oggi nel segno della continuità con produzione di entrambe le tipologie: Asiago DOP fresco e Asiago DOP Stagionato.

## Caseificio Pennar

Una lunga tradizione di impegno e ricerca, riconosciuta da premi e consensi raccolti in manifestazioni e concorsi internazionali che hanno contribuito a rendere il formaggio Asiago celebre in tutto il mondo. Il caseificio sociale è il principale produttore di Asiago DOP Prodotto della Montagna.

## Caseificio sociale degli Altipiani e del Vezzena

Ingresso recente, nel comparto dei produttori di Asiago DOP, il caseificio, con sede a Lavarone (Trento), presenta a MADE IN MALGA la sua prima produzione di ASIAGO DOP Stagionato.

Una novità assoluta che va gustata in anteprima.



RISTORATORI SETTE COMUNI  
AUTENTICA CUCINA DI MONTAGNA

## IL FORMAGGIO ASIAGO DOP NEI PIATTI DEI RISTORATORI DEI 7 COMUNI



WWW.RISTORATORI7COMUNI.IT

### Ristorante Ai Mulini - Hotel Gaarten

Via Kanotöle, 13/15 Gallio - Ghèl • 0424 65568

### Hotel Ristorante Alla Vecchia Stazione Mountain Elegance

Via Roma, 147 Canove - Roan • 0424 692009

### Ristorante Hotel alle Alpi di Foza

Via Roma, 14 Foza - Vüsche • 0424 698092

### Hotel Ristorante Ciori

Via Bertigo, 2 Asiago - Sléghe • 0424 455070

### Hotel Ristorante K2

Via Campiglio, 20 Mezzaselva - Toballe • 0424 66055

### Ristorante La Baitina di Roana

Via Parnoli, 43 Roana - Robaan • 0424 66050

### Ristorante Milleluci

Contrà Rossi, 17 Rubbio - Rùbel • 333 2621925

### Trattoria Sette Teste

Piazza San Marco, 20 Enego - Ghénebe • 0424 490112

### Locanda Stella Alpina

Via Campiello, 86 Treschè Conca - Kunka • 0424 694031

### Hotel Ristorante Valbella

Via Valbella, 38 Gallio - Ghèl • 0424 449839

# BIONATURE

## LA TUA SCELTA RESPONSABILE!

LA CARTA PER ALIMENTI  
100% BIOCOMPOSTABILE

**100%  
PLASTIC  
FREE**

grazie all'utilizzo  
di cere vegetali

**ZERO  
RIFIUTI  
PLASTICI**

nell'ambiente  
o nelle discariche

**CONSERVA**  
qualsiasi alimento in modo  
**NATURALE**

**PRODOTTO  
100%  
ITALIANO**

POOL  PACK  
*Green*

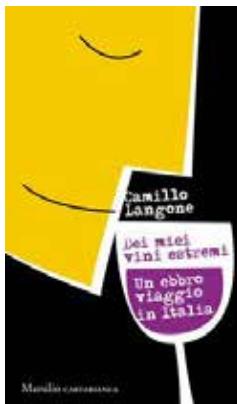
[www.poolpack.com](http://www.poolpack.com)

# Altri appuntamenti a Made in Malga

Venerdì 6 settembre '19  
ore 17:30

Piazza II Risorgimento,  
Asiago

**Camillo Longone**  
presentazione del libro  
“**Dei miei vini estremi**”  
Incontro con l'autore.



Venerdì 6 settembre '19  
ore 21:00

**Visita all'Osservatorio  
Astrofisico di Asiago**

Osservazioni guidate del cielo  
Via dell'Osservatorio, 8 - Asiago  
Posti limitati. Solo su prenotazione.  
Per info: [segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)  
Gratuito per chi soggiorna negli hotel  
convenzionati durante Made in Malga.

Sabato 14 settembre '19  
Asiago

**Il Bovaro del Bernese**  
Il cane da guardia delle mandrie  
Sfilata per le vie del centro  
dalle 11:15 e alle 15:15



A cura di  
GR.A.B.BER.  
Gruppo Amatoriale  
Bovaro del Bernese

Sabato 14 settembre '19  
Asiago

**Alpaca, sfilata  
per le vie del centro**  
alle ore 10:30 e alle 16:30  
A cura di Asiago Guide



# Mountain Beer Cup

1ª edizione

MADE IN  
MALGA®  
2019



13 /15 settembre '19

Giardini di  
Piazza Carli



**13 - 14 - 15** settembre '19  
Giardini di Piazza Carli, Asiago

In contemporanea a Made in Malga, dal 13 al 15 settembre si terrà la 1ª edizione del “**Mountain Beer Cup**”, il premio “Città di Asiago” alle migliori birre di montagna.

Una giuria di esperti del settore assaggerà e valuterà le birre in concorso.

Nei Giardini di Piazza Carli una selezione di birrifici di montagna vi faranno degustare le loro produzioni.

La manifestazione ha in calendario anche un calendario di laboratori con approfondimenti sul tema con l'abbinamento a formaggi di montagna.

**MADE IN  
MALGA®  
2019**

# Mountain Beer Cup

1ª edizione, Giardini di Piazza Carli - Asiago

## Orari di apertura

Venerdì **13** Settembre 2019 dalle 10:30 alle 22:00

Sabato **14** Settembre 2019 dalle 10:30 alle 22:00

Domenica **15** Settembre 2019 dalle 10:30 alle 20:00

\*Le birre di montagna sono prodotte con acqua di montagna, da sorgenti sopra i metri 600 di altitudine. Non sono pastorizzate e non sono filtrate.

### L'INGRESSO ALLA MANIFESTAZIONE È LIBERO

**Per informazioni** Segreteria MOUNTAIN BEER CUP - [segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)

*Un evento organizzato da GURU COMUNICAZIONE srl*





## MOMENTI DI GUSTO E *tradizione*

**I produttori locali sono una delle nostre prime fonti d'ispirazione.**

Questi "artigiani del cibo" sono custodi di buone storie in cui i loro prodotti sono sorgenti di vita e cultura. Con le iniziative **Sapori del Nostro Territorio** vogliamo fare la nostra parte nel tramandare queste storie speciali: lo facciamo vendendo i prodotti tipici di queste piccole realtà locali nei nostri punti vendita, ma anche creando delle occasioni di incontro con i nostri clienti, in cui possono degustare queste specialità e conoscere di persona il fascino del loro lavoro.

**SAPORI DEL NOSTRO  
TERRITORIO**

*Prodotti e Produttori che sono vicini a noi*

**DESPAR** 



**Chi trova questa etichetta,  
TROVA UN TESORO!**

Cerca nei punti vendita Despar, Eurospar e Interspar i prodotti marchiati Sapori del Nostro Territorio. Scoprirai il favoloso mondo dei produttori locali fatto di bontà, genuinità ed eccellenza.

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



# FORMAGGIO ASIAGO DOP IL SAPORE DELLA NOSTRA ANIMA.



CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

formaggioasiago.it



**FRESCO**  
STAGIONATURA 1/2 MESI  
(MORBIDO E DOLCE)



**MEZZANO**  
STAGIONATURA 4/6 MESI  
(GUSTOSO E SAPORITO)



**VECCHIO**  
STAGIONATURA 10+ MESI  
(FRAGRANTE E DECISO)



**STRAVECCHIO**  
STAGIONATURA 15+ MESI  
(INTENSO E LEGGERMENTE PICCANTE)

Diffida delle imitazioni: il formaggio Asiago DOP si riconosce dal marchio "ASIAGO" sulla crosta. La Denominazione di Origine Protetta ne certifica l'origine e la genuinità, garantite da un rigoroso disciplinare produttivo.

## E TU, DI CHE ASIAGO SEI?