

Partner



MADE IN MALGA®

MAGAZINE

**COPIA
OMAGGIO**

**MADE IN
MALGA®
2018**

**Evento nazionale dei formaggi di montagna
7/9 settembre '18 Asiago VI**

Caseificio **PENNAR**

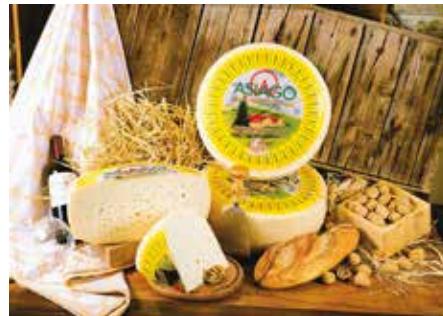
Solo latte dell'Altopiano **ASIAGO**

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

t. 0424 462374

e. caseificio.pennar@tiscalinet.it



Alberto
Marcomini
presenta

MADE IN MALGA® 2018



Con il Patrocinio
Città di Asiago

Partner



Un'iniziativa
Guru del Gusto

7^a edizione

ingresso libero

7 / 9 settembre '18 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 alle postazioni market nei negozi, aperitivi nei wine bar, degustazioni guidate da esperti.

- Laboratori con degustazioni guidate
- Laboratori dell'artigiano
- Escursioni in malga
- L'Osteria di montagna
- Musica in Piazza Carli

In contemporanea

- Salone internazionale del vino di montagna e della viticoltura eroica

Mostra mercato dei formaggi e dei prodotti della montagna

Orario banchi d'assaggio e vendita aperti al pubblico nelle vie del centro:

Venerdì 7 settembre '18
dalle ore 10:30 alle 19:00

Sabato 8 e Domenica 9 settembre '18
dalle ore 10:00 alle 19:00

Il programma aggiornato su
madeinmalga.it



BANCA ALTO VICENTINO

CREDITO COOPERATIVO DI SCHIO PEDEMONTE E ROANA
Società Cooperativa

Vicini a te, in ogni tuo grande passo

PER PROTEGGERE
I TUOI RISPARMI...

AFFIDATI A NOI



MUTUO CASA



RISPARMIO



AZIENDA

Vieni a scoprire la nostra offerta di prodotti d'investimento.
Troveremo la soluzione perfetta per farti pensare al futuro con più serenità.

La vera banca del **TUO** territorio

www.bancaaltovicentino.it

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. Le condizioni contrattuali sono riportate nei Fogli Informativi a disposizione del pubblico presso le filiali della Banca e nel sito www.bancaaltovicentino.it.



7 / 9 settembre '18 Asiago

Evento nazionale dei formaggi di montagna

Partner



Con il Patrocinio
Città di Asiago



Un evento
Guru del Gusto

Sponsor



Sponsor tecnici



Media partner



In collaborazione con



L'Altopiano è il vero protagonista dell'evento

Ancora una volta, la montagna ed il bellissimo Altopiano di Asiago, sono i principali interpreti della settima edizione di Made in Malga. Le Malghe, ultimo baluardo e avamposto delle nostre montagne, ogni estate ci offrono il risultato di estreme fatiche, duri sacrifici, di uomini e donne che hanno saputo interpretare le tradizioni contadine che si perdono nel tempo.

Le soddisfazioni non mancano: quando un saporito e profumato latte munto da animali liberi al pascolo si trasforma in incantevoli formaggi, soavi burri, massima espressione di un territorio incontaminato, è proprio in quel momento che il duro lavoro dei Malgari viene ripagato. In malga non si "fanno" solo formaggi. Da questi laboratori naturali nascono incomparabili mieli, profumate erbe officinali che si trasformano in delicate tisane curative, confetture ai frutti di bosco, e ancora, distillati, grappe alla genziana, pino mugo, abete bianco, cirmolo, deliziosi salumi e quanto di meglio ci può offrire la sapiente mano dell'uomo.

Le Malghe, gli alpeggi, il profumo del fieno appena sfalciato, il suono dei campanacci, sono la giusta coreografia di questo unico e impagabile evento.

Alberto Marcomini
Guru del Gusto

Un viaggio nella meravigliosa diversità di un territorio inimitabile

L'edizione 2018 di MADE IN MALGA celebra la ricchezza della produzione di montagna e l'Altopiano di Asiago, che del formaggio d'alpeggio è la capitale nazionale. Al visitatore attento e curioso, i soci del Consorzio Tutela Formaggio Asiago propongono un viaggio nella meravigliosa diversità di un territorio inimitabile, dove ogni pascolo alpino, ogni malga, ogni caseificio esprime caratteristiche proprie. Questa ricchezza si manifesta in maniera sempre differente nelle stagionature e nei produttori di Asiago DOP Prodotto della Montagna dando vita ad un prodotto unico al mondo, di grande pregio, che propone sfumature dall' Asiago Fresco all'Asiago Stagionato nelle sue diverse stagionature: Mezzano, Vecchio e Stravecchio. Un patrimonio di diversità da conoscere ed assaporare ad Asiago, per scoprire il meglio della grande tradizione casearia italiana.

Florenzo Rigoni
Presidente del Consorzio Tutela
Formaggio Asiago

Ecco perché è buono il formaggio dell'Altopiano di Asiago

Un antico detto recita "Con el latte e con el cajo non tutti xe bon de fare formajo", infatti le caratteristiche del latte dipendono dalla specie, dalla razza, dal tipo di alimentazione dell'animale. A parità di questi aspetti poi, ogni ambiente arricchisce il latte con una popolazione microbica specifica e inoltre determina la flora presente sui pascoli. Questi due fattori sono fondamentali nella formazione degli odori e sapori del latte e della sua trasformazione in pregiato formaggio. Ecco perché il formaggio delle malghe dell'Altopiano è così buono e ricercato, ecco perché la manifestazione "Made in Malga" è diventata un appuntamento importante dell'estate altopianese, alla quale l'Amministrazione comunale di Asiago dà la massima ospitalità, in quanto veicolo di promozione delle aziende agricole che operano nelle malghe nell'antichissimo rito della caseificazione.

Diego Rigoni
Vice Sindaco di Asiago

LABORATORI DEL FORMAGGIO E DEL VINO

Selezione Formaggi a cura di Alberto Marcomini Vini a cura di Enrico Pevarello

I laboratori si svolgono presso la
Comunità Montana Via Stazione, 1 - Asiago

Per informazioni

Segreteria Guru del Gusto:
segreteria@gurudelgusto.it

Venerdì 7 settembre 2018:

ore 16:00 **Riesling della Germania**

I migliori Riesling del mondo quelli prodotti in Germania e in particolare quelli delle zone più fresche della Mosel-Saar-Ruwer (Mosella). Danno il meglio di sé nei pendii scoscesi ed inclinati della Mosel-Saar-Ruwer in modo da sfruttare al massimo l'incidenza dei raggi solari e il calore riflesso dalla superficie dei fiumi.

Sono vini complessi, longevi, un universo diversificato di stili produttivi e visioni differenti, tanto da necessitare di una classificazione tutta loro.

In abbinamento formaggio Asiago DOP

Prodotto della montagna

Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 101



Sabato 8 settembre 2018:

ore 11:00 **Formaggi e vini della Valtellina**

Discese ripide, terrazze soleggiate ma ben ventilate, escursioni termiche importanti. Questa è Valtellina è conosciuta per vini prodotti con uve nebbiolo, in loco si chiamata Chiavennasca, con le quali si produce: Sassella, Inferno e lo Sfurzat.

In abbinamento gustosissimi formaggi degli alpeggi valtellinesi:

Casera e Bitto DOP

Costo a persona euro 15.00 - Codice laboratorio 102

Sabato 8 settembre 2018:

ore 14:00 **Parmigiano Reggiano e bollicine d'alta quota**
Verticale di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna abbinato a spumanti metodo classico d'alta quota. 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.

In abbinamento formaggi.

Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 103



Sabato 8 settembre 2018:

ore 11:00 **Vini di montagna del Sud America**

Un degustazione per scoprire i tesori enologici "all'ombra della Cordigliera delle Ande. Il Sud America ha un grande potenziale produttivo. Grazie al clima ed un suolo favorevole alla coltivazione si ottengono vini di pregio esportati in tutto il mondo. I vitigni più rappresentativi sono il Malbec, Tannat ed il Carmenère. Si producono anche varietà internazionali: Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay.

In abbinamento formaggio Asiago DOP

Prodotto della montagna

Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 104



Domenica 9 settembre 2018:

ore 11:00 **Parmigiano Reggiano e Vermouth**

Verticale di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna abbinato ad una selezione di Vermouth.

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.

In abbinamento una selezione di Vermouth

Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 105



Domenica 9 settembre 2018:

ore 14:00 **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 **Mancego D.O., Zamorano D.O. e Cabrales DOP.***

Costo a persona euro 20.00 - Codice laboratorio 106

Domenica 9 settembre 2018:

ore 16:00 **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

PIAZZA CARLI, Palco Osteria di montagna



Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta

"E tu di che Asiago sei?"

Laboratori con degustazione guidata

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.

Sabato 8 settembre 2018: ore 16:30 **"E tu di che Asiago sei?"**

Degustazione di 4 tipologie di ASIAGO DOP raccontate dai casari dell'Altopiano.

In abbinamento a **birre artigianali di montagna.**

Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 108

Domenica 9 settembre 2018: ore 16:30 **"E tu di che Asiago sei?"**

Degustazione di 4 tipologie di ASIAGO DOP raccontate dai casari dell'Altopiano.

In abbinamento a **vini di montagna.**

Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 109



**Raffinato e accogliente
Rispetto delle tradizioni
Cucina innovativa
Cura e benessere del corpo**

La Famiglia Mosele, il Sommelier Jgor Tessari e lo staff dell'Hotel Europa Residence****s condividono con grande emozione, entusiasmo e soddisfazione il grande risultato ottenuto con la premiazione dello Chef Alessio Longhini come "Giovane Chef" e con la Stella MICHELIN conferiti entrambi dalla prestigiosa Guida Rossa.

La Stube Gourmet
Intima, raccolta, esclusiva



...cose buone ad un passo da Voi...
L'angolo dei prodotti di qualità accuratamente preparati, confezionati e selezionati dallo chef Alessio Longhini
& le ottime etichette di vini scelte per voi dal sommelier Jgor Tessari

Hotel Europa Residence
Corso IV Novembre, 65/67 - 36012 Asiago (VI) - Italy
Tel. (+39) 0424.462659
www.hoteleuroparesidence.it
info@hoteleuroparesidence.it

LABORATORI DELL'ARTIGIANO

Proprietà del feltro

Giorni: Venerdì 7, dalle 15:00 alle 17:00

Sabato 8 e Domenica 9, dalle 15:00 alle 17:00

Luogo: Mondo, Piazzetta degli Alpini 40

a cura di: Nadia Guerra

Scopri le favolose proprietà termiche del feltro!

E tu, di che colore vuoi il tuo portaborraccia in feltro? Che ti serva per un tè caldo o per dell'acqua fresca, non c'è materiale migliore.

Dimostrazione gratuita.



La Capr'Allegra B&B
Via Colle Gastagh, 4
36032 Gallio
t. 0424 194 6250



**Ottima cucina
e grande ospitalità!**

LABORATORI DELL'ARTIGIANO

MADE IN
MALGA®
2018

Storia e benefici di un vero amaro alle erbe: l'Amaro dei Gesuiti

Giorni: Sabato 8, Domenica 9

Ore: 15:00

Luogo: Natal Baby, Via J. Scajaro 22

a cura di: Alessandro



Quasi cento anni e non sentirli! Lezione dedicata alle proprietà delle erbe officinali, e degustazione dei prodotti dell'Antico Laboratorio San Giuseppe. **Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.**

Dimostrazione con il lavoro del legno

Giorni: Venerdì 7, Sabato 9, Domenica 10

Ore: dalle 10:00 alle 12:00

dalle 15:00 alle 17:00

Luogo: Vecchio Mulino, Via J. Scajaro 43

a cura di: Nonno Giulio



Dimostrazione gratuita.



Via Monte Valbella, 33
36012 Asiago VI

www.hotelparadiso.it
Tel: +39 0424 462660

IL TUO SOGGIORNO ATTIVO
SULL'ALTOPIANO DI ASIAGO

Bostel di Rotzo Una speciale visita!

Dimostrazione presso Hotel Paradiso.

Bostel di Rotzo
Immergiti nell'Età del Ferro

bosteldirotzo.it

Orari:		
venerdì 07.09	15.00-19.00	
sabato 08.09	10.00-13.00	15.00-19.00
domenica 09.09	10.00-13.00	15.00-19.00

BOSTEL di Rotzo

LABORATORI DELL'ARTIGIANO

MADE IN
MALGA®
2018

La mia saponetta

Giorni: Venerdì 7

Sabato 8

Domenica 9

Ore: 11:00 - 15:00

Luogo: Hotel Croce Bianca

Corso IV Novembre 30

a cura di: Ilenia Gaio



“Mi piace rileggere i prodotti del mio territorio in chiave diversa.

È così che la farina gialla diventa un esfoliante, il miele o la birra diventano emollienti e il timo un antisettico.”

Un piacevole incontro dedicato alla saponificazione artigianale.

Con le tue mani crea la tua saponetta.

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.

Argilla, intreccio, scrittura

Giorni: Venerdì 7

Sabato 8

Domenica 9

Ore: dalle 14:30 alle 19:00

Luogo: vicino al negozio V.I.P.

Via J. Scajaro 39

a cura di: Museo Diffuso di Lusiana



**Prenotazioni in loco.
Laboratorio gratuito.**

Riscopriamo e valorizziamo
la cultura storica della montagna!

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

I Cuchi

tecniche base per costruire
un fischiotto d'argilla

Giorni: Sabato 8, Domenica 9

Ore: 10:30 - 16:00

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



DEDICATO
AI BAMBINI

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.

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.

Estrazione degli oli essenziali di montagna

Giorni e Orari: Giovedì 6 e Venerdì 7,
dalle ore 17
Sabato 9 e Domenica 10,
dalle 11:00 alle 17.00

Luogo: Barbablù
Via Lobbia, 22
a cura di: Diego Curto



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

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.

Osservazioni guidate del cielo

Visita all'Osservatorio Astrofisico di Asiago

Venerdì 7 Settembre 2018

alle 21:00

Durata visita: 90 min.

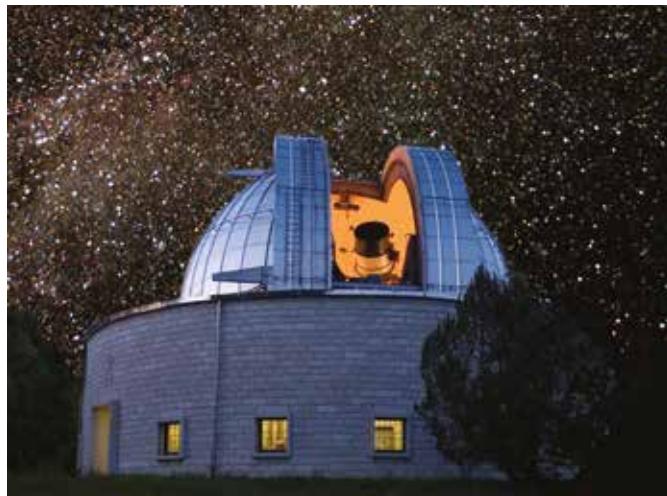
Solo su prenotazione: segreteria@gurudelgusto.it

Gratuita per chi soggiorna in hotel durante l'evento Made in Malga 2018

Posti limitati.

Osservatorio di Asiago

Via dell'Osservatorio 8, 36012 Asiago (VI)



L'albero dei pensieri felici

Giorni: Venerdì 8, Sabato 9, Domenica 10

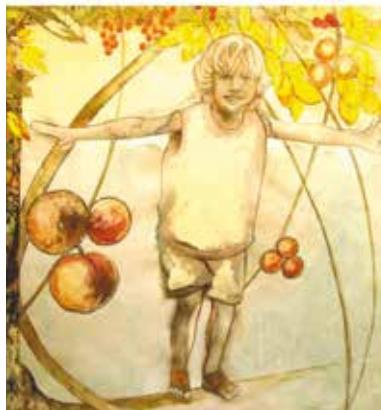
Ore: dalle 10:00 alle 12:00 / dalle 16:00 alle 18:00

Luogo: Bistrò Ristorantino In Piazzetta,
Piazzetta degli Alpini 44

a cura di: Giulietta Cozzi, artista & designer

Si creano piccoli alberi del bosco con il disegno, la terra di ceramica, la carta velina e la stoffa: nascono manufatti delle arti e mestieri per infanzia e adolescenza. Il corso interpreta il fare delle nuove generazioni e le trasforma in opere.

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.



PROGRAMMA MADE IN MALGA

MADE IN
MALGA®
2018

Il battesimo della sella!

Dal 7 al 9 Settembre 2018

Una passeggiata sul pony
con Furiabonda e Anastasia

ore 11:30 - 18:30

Partenze da Piazzetta delle Poste - Asiago



In malga a cavallo!

Partenze e arrivi da
Gallio Zona Appaloosa.

Degustazioni e/o pranzo.
Con cavalli propri o su
prenotazione.



ASSOCIAZIONE SPORTIVA DILETTANTISTICA SENZA SCOPO DI LUCRO
PASSEGGIATE E SCUOLA - APERTO TUTTO L'ANNO
GALLIO ZONA APPALOOSA 334 922 10 52
L'Altopiano dei Cavalli | www.neroperpassione.it

“Il Bovaro del Bernese” Il cane da guardia delle mandrie

Domenica 9 Settembre 2018

sfilata per le vie del centro
alle 11:15 e alle 15:15



Il Bovaro del Bernese, presente nelle fattorie svizzere come cane tuttofare, era sempre pronto e desideroso di poter aiutare il contadino nella conduzione e nella guardia delle mandrie in valle e negli alpeggi, nel trasporto del latte dalla stalla al caseificio e nei piccoli trasporti dei prodotti della terra al mercato.

A cura di **GR.A.B.BER.**

Gruppo Amatoriale Bovaro del Bernese

Associazione no profit che nasce nel 2008 e ha come obiettivo primario il benessere e la tutela dei cani e, in particolare, del Bovaro del Bernese. Si adopera per divulgare la conoscenza della razza, allo scopo di valorizzarne le origini, le doti caratteriali e comportamentali e l'affettuosità verso le persone.

Perché?

IL PACKAGING FA LA DIFFERENZA

Ideabril®

- Assicura la massima igiene grazie alla termosaldatura
- Aiuta il banconiere a confezionare l'alimento velocemente
- Aggiunge un tocco di artigianalità
- Presenta il prodotto in maniera ottimale, grazie alla banda centrale o laterale
- Offre servizi aggiuntivi al consumatore
- Si può gettare nella carta e cartone, o separarne i componenti per la raccolta differenziata

Un buon packaging aumenta la qualità percepita dal consumatore, incrementando le vendite ed è il più efficace veicolo pubblicitario per il tuo marchio.



www.essesoquattro.it



L'OSTERIA DI MONTAGNA

Piazza Carli, Asiago

MADE IN
MALGA®
2018

Orari Osteria di montagna

Venerdì 7 Settembre 2018 dalle 10:30 alle 23:00

Sabato 8 Settembre 2018 dalle 10:30 alle 23:30

Domenica 9 Settembre 2018 dalle 10:30 alle 19:00

Un percorso di gusto!

DIEXE Birre artigianali

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



RIFUGIO CAMPOMULETTO

- Bigoli con burro e ricotta affumicata di malga con Asiago dop vecchio grattugiato
- Bigoli con salsiccia e funghi



PASTICCERIA CARLI

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



BRACEVIA a tutta pecora

- Arrostitini di pecora;
- Hamburger di pecora
- Tagliata di pecora
- Bistecchine di pecora



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



ASIAGO BISTROT

- Asiago DOP fresco, mezzano e stagionato, sopressa, e polenta
- Pasticcio con funghi, speck e Asiago fresco DOP
- Cheeseburger con Asiago DOP
- Tosela con polenta ai ferri
- Acqua Recoaro
- Vini della Cantina Ciccio Zaccagnini
- Caffè Julius Meinl



RECOARO

ZACCAGNINI
Vignato d'Albano
Bolonese



BIRRA BIONOC

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



CASEIFICIO PENNAR

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



MADE IN
MALGA®
2018

MUSICA IN PIAZZA CARLI

Ingresso libero

Venerdì 7 Settembre 2018 - ore 21:00

PALLADIUM

DJ. CISO JR **ALBERTO MARTIN**

VENERDÌ 7 SETTEMBRE
ORE 21:00
PIAZZA CARLI ASIAGO

MADE IN MALGA® 2018

FUNKY REMEMBER

RIVIVI IL MITO DEL PALLADIUM
TEMPIO DELL'HIP HOP
INGRESSO LIBERO

Una serata con la musica dello storico Funky Remember della discoteca PALLADIUM.

Dopo i primi esperimenti fatti al Crazy (primi anni 80) e al Beethoven Music hall, il Funky Remember divenne nel 1988 l'evento per eccellenza del PALLADIUM. Un appuntamento dedicato esclusivamente alla musica Funky anni 70 e 80, con in consolle DJ CISO ideatore della serata. Il Funky Remember continua oggi la sua storia capitano in consolle da Alberto Martin e DJ CISO JR. e prosegue il suo percorso allargando il prodotto musicale fino ai successi della prima metà degli anni 90.

Sabato 8 Settembre 2018 - ore 21:00

MIAPOCO PARTY

LUCIANO GAGGIA

SABATO 8 SETTEMBRE
ORE 21:00
PIAZZA CARLI

MADE IN MALGA® 2018
ASIAGO

TUTTE LE HIT CHE HANNO FATTO
LA STORIA DELLA DISCOTECA
INGRESSO LIBERO

Tutte le Hit che hanno fatto la storia della discoteca!

Luciano Gaggia ha riscritto la storia della dance in Veneto: alla consolle da oltre 35 anni, nato a Malo ma scledense da una vita, ha iniziato a mettere musica ad una festa nel 1979, con il disco "Gimme some" di Jimmy Bo Horne.

Poi un crescendo di innumerevoli serate nei locali, dal sud al nord Italia, dal vicentino a Jesolo, passando per il Friuli e l'Alto Adige. Ma nel suo DNA c'è soprattutto tanta musica, quella vera: dagli anni '70 ad oggi.

A casa *l'amore* non deve mancare mai.

*Quando si parla
di Parmigiano Reggiano,
si parla d'amore.
Perché è perfetto in ogni occasione,
offrendoti esperienze uniche
a seconda delle stagionature.*

Seguici
sui nostri social
e nel tuo punto vendita.
parmigianoreggiano.it

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.



Visita guidata della mostra temporanea “Rossi d’Asiago: 150 anni, con lo stesso spirito”

Sabato 8 Settembre 2018
Museo delle Carceri di Asiago

Bottiglie, fotografie, manifesti pubblicitari storici,
video pubblicitari d’epoca e dischi incisi negli anni ‘50

Per info e prenotazioni: Museo “Le Carceri”.
t. 0424 600255 - museolecarceri@gmail.com

Durata: 50/60 minuti

Gruppo: massimo 25 persone

(se viene superato il numero, 2 ingressi: ore 17:00 e 18:15)



Agriturismo Malga Spill



L’Agriturismo Malga Spill
propone una cucina semplice e
tradizionale, volta ad esaltare i
prodotti tipici del territorio con
passione e creatività.



*In una posizione tranquilla e panoramica, è la soluzione ideale
per trascorrere un momento di convivialità in montagna,
avendo la sensazione di essere come a casa.*

Località Stuba a Gallio. Strada Gallio - Melette tel. 0424 658231 - cell. 347 5831649

QUESTIONE DI PUNTI DI VISTA



AD ASIAGO OCCHIALE FA RIMA CON **CENTRO OTTICO CIATTO**

Una boutique dell'occhiale dove trovare brand selezionatissimi, come gli occhiali in lega d'acciaio speciale Mykita e le montature in puro titanio giapponese di Blackfin.

Ottica Ciatto è esclusivista del marchio di Design I.G.R., oltre che di Barberini-Eyewear, Etnia Barcelona e molti altri.

Per il controllo della vista, una sala visite con strumentazioni all'avanguardia e un laboratorio di montaggio occhiali interno.



Corso V Novembre, 32 - ASIAGO
0424 64767
marco@centroottico.it



MADE IN
MALGA®
2018

PROGRAMMA ESCURSIONI



Ritrovo ore 8:45 c/o Bar Vecchia Stazione, Asiago via Stazione 9.
Spostamento tramite mezzo proprio.

Costo escursione: 15 euro + 5 euro eventuale degustazione

Info e prenotazioni:

Cell: 340.7347864 - www.guidealtopiano.com

Sabato 8 settembre 2018: Malga Slapeur

Nel pomeriggio: Fiabe nel Bosco - letture animate per bambini

Ritrovo al Prunno ore 16:15.

Con l'attore Riccardo Benetti della Compagnia InTinerè.

Domenica 9 settembre 2018:

Malga e Monte Zebio



Escursioni storico naturalistiche con Asiago Guide

Sabato 8 Settembre 2018: 10:00-16:00 Pic nic tra le Malghe

Sabato 8 Settembre 2018: 18:00 - 21:30 Dalle Malghe alle stelle

Domenica 9 Settembre 2018: 6:00-8:30 Alba in Malga

Domenica 9 Settembre 2018: 9:30-13:00 Escursione gastronomica per Malghe

Ritrovo per Sabato 8 sotto al Sacratio Militare di Asiago
presso la Pizz. Wunderbar.

Ritrovo per Domenica 9 a Malga Larici di Sotto, Località Larici.

Prenotazione obbligatoria



Info e prenotazioni:

info@asiagoguide.com

3471836825

www.asiagoguide.com



MOUNTAIN WINE FESTIVAL

4^a edizione

SALONE INTERNAZIONALE DEL
VINO DI MONTAGNA
E DELLA VITICOLTURA ESTREMA

Asiago

7 / 9 settembre 2018



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

Orari di apertura al pubblico

Venerdì **7** Settembre dalle ore 16:00 alle ore 22:00

Sabato **8** Settembre dalle ore 11:00 alle ore 22:00

Domenica **9** Settembre dalle ore 11:00 alle ore 19:00

In occasione di **Made in Malga** la Città di Asiago ospiterà la **quarta 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 ed 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: mountinewine@gurudelgusto.it

MADE IN
MALGA®
2018

AZIENDE PRODUTTRICI DI ASIAGO DOP PRESENTI A MADE IN MALGA



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.

Malga I Lotto Valmaron

La malga, affacciata sulla Valsugana, si trova in prossimità degli impianti di risalita Enego 2000. Circondata dai monti, si distingue per la sua tradizionale struttura dei casoni, una volta ricoperti dal tetto in paglia e, oggi, in lamiera. La storica famiglia Dalla Palma tramanda di padre in figlio l'antica tradizione della produzione di Asiago DOP.

Malga Camprossignolo

La malga, pianeggiante, posta in località Monte Corno, a Lusiana, è condotta dalla famiglia Nicolin, che pratica da tre generazioni l'alpeggio. Nei dintorni della malga, immersa in un paesaggio circondato da boschi di abete rosso e bianco, si possono trovare grotte carsiche lunghe chilometri e un ambiente naturale incontaminato.

Malga II Lotto Marcesina

La malga più prossima alla località Casonetti, gruppo di case caratteristico, costruito in legno dai boscaioli dopo la Grande Guerra e rimasto intero, estende il suo pascolo su un deposito morenico, con un suolo molto poco profondo. Posto a un'altitudine di 1320 metri e di proprietà del Comune di Enego, accoglie 60 bovini governati dalla famiglia Tognon.

Malga Zebio

Ubicata nei luoghi teatro di alcune tra le più cruente battaglie della Prima Guerra Mondiale, la malga popone nei suoi dintorni il Sentiero della Pace e il museo-didattico all'aperto con ricostruzioni fotografiche dell'epoca. Gestita da Egidio Basso che festeggia i 50 anni di attività, è a 1690 metri d'altitudine ed offre l'occasione d'assaggiare prodotti semplici e genuini.



AZIENDE PRODUTTRICI DI ASIAGO DOP PRESENTI A MADE IN MALGA

MADE IN
MALGA[®]
2018



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.

El Tabaro di Dalla Palma Paolo

L'azienda domina il paese di Enego ed è circondata dai monti: il M. Lisser, il M. Grappa e altri monti che si possono ammirare. L'azienda ha le sue radici nel 1900, fondata da Valerio Dalla Palma. L'attività poi è stata proseguita dal figlio Rinaldo e ora se ne occupano i nipoti Andrea e Paolo. L'azienda è circondata da prati e pascoli dove vengono allevati bovini da latte, che nel periodo estivo alpeggiano a Malga I Lotto Valmaron.

Caseificio Finco

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.

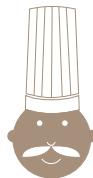
Waister di Relà Riccardo

Azienda agricola familiare a ciclo chiuso, dal foraggio dei propri pascoli al formaggio prodotto in loco, produttrice di Asiago DOP biologico certificato e dell'Asiago DOP Stravecchio presidio Slow Food. Aperta tutto l'anno.



**Soci del Consorzio che producono Asiago DOP
presenti a MADE IN MALGA 2018**

Caseificio Finco
Caseificio Sociale degli Altipiani e del Vezzena
Caseificio Pennar
El Tabaro di Dalla Palma Paolo
Malga Larici
Malga I lotto Valmaron
Malga II lotto Marcesina
Malga Serona
Malga Verde
Malga Zebio
Waister di Relà Riccardo



RISTORATORI SETTE COMUNI
AUTENTICA CUCINA DI MONTAGNA

IL FORMAGGIO ASIAGO DOP NEI PIATTI DEI RISTORATORI DEI 7 COMUNI

Gli chef della rete “Ristoratori 7 Comuni” (tra i quali due “stellati”) vi aspettano sull’Altopiano dei Sette Comuni” per farvi scoprire in quanti modi incredibili e originali si può gustare il Formaggio Asiago DOP - Prodotto della Montagna.

Dal “gelato al formaggio Asiago Stravecchio DOP” ai “Tortelli Ripieni al formaggio Asiago Fresco DOP saporiti al fieno”.



I ristoranti della rete “Ristoratori 7 Comuni” sono:

- **Ristorante Ai Mulini - Hotel Gaarten** - Chef Carlo Benetti
- **Hotel Ristorante Alla Vecchia Stazione Mountain Elegance** - Chef Massimo Spallino
- **Ristorante Hotel Alpi** - Chef Enzo e Gianmarco Munari
- **Hotel Ristorante Ciori** - Chef Domenico Pertile
- **Hotel Ristorante K2** - Chef Giampaolo Slaviero
- **Ristorante La Baitina di Roana** - Chef Lorenzo Peron
- **“Osteria” della Tana Gourmet** - Chef Alessandro Dal Degan (Stella Michelin)
- **Ristorante Milleluci** - Chef Elvis Pilati
- **Stübe Gourmet - Hotel Europa** - Chef Alessio Longhini (Stella Michelin)
- **Trattoria Sette Teste** - Chef Roberto Meneghini
- **Locanda Stella Alpina** - Chef Giorgio Mosele
- **Hotel Ristorante Valbella** - Chef Franco Tura
- **Ristorante Rifugio Val Formica** - Chef Inaki Scodeller



RISTORATORI
SETTE COMUNI
WWW.RISTORATORI7COMUNI.IT
@ f y

Per conoscere tutti i menù
e per prenotazioni:
WWW.RISTORATORI7COMUNI.IT

Respirare aria di casa.

ANDREA 34 anni,
cliente Eurospar



più di **400** prodotti
del nostro territorio

SAPORI DEL NOSTRO
TERRITORIO

Prodotti e Produttori che sono vicini a noi
DESPAR 

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



seguici su: www.despar.it  Despar Nordest

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?