

Programma

7 / 10 settembre

Asiago VI

**Evento nazionale dei
formaggi di montagna**



Mostra mercato

Nelle attività di Asiago del Circuito Made in Malga

Formaggi e prodotti della montagna protagonisti con degustazioni, laboratori e incontri nelle attività commerciali del centro di Asiago.

Ogni negozio, boutique, bar, wine bar e ristorante del Circuito Made in Malga ospiterà un produttore con le sue specialità.

La Guida, vi illustrerà le tappe di un percorso...
Tutto da gustare!



Orari dei banchi d'assaggio e vendita

Giovedì 7 Settembre dalle 12.00 alle 19.00

Venerdì 8 Settembre dalle 09.00 alle 19.00

Sabato 9 Settembre dalle 09.30 alle 19.00

Domenica 10 Settembre dalle 10.00 alle 19.00



Laboratori del formaggio e del vino

Presso la Comunità Montana

Via Stazione, 1 - Asiago

A cura di Enrico Pevarello

Venerdì 8 Settembre

- Ore 11.00 – Vini della Giorgia, Libano e Armenia
- Ore 14.00 - Il Monte Veronese DOP d'allevato
- Ore 16.00 – I grandi formaggi d'alpeggio degli appennini



Sabato 9 Settembre

- Ore 11.30 – La Galizia (Spagna) ritorno alla Biodinamica
- Ore 14.00 – Il formaggio Asiago DOP e la tradizione dei Canti Cimbri
- Ore 16.00 – Parmigiano Reggiano e vermouth

Domenica 10 Settembre

- Ore 11.30 – Il formaggio Asiago DOP incontra le birre artigianali di montagna
- Ore 14.00 – Parmigiano Reggiano e Vini dell'Etna
- Ore 16.00 – I vini dello Jura - Francia

Costo dei laboratori a persona 10 euro

Per prenotare i laboratori

inviare un'email a:

degustazioni@cartadaformaggio.it

indicare nome, cognome e un riferimento telefonico. Riceverete l'email di conferma.

Laboratori dell'Accademia del Latte “Casaro fai da te”

Come si fa il formaggio

Dimostrazione e degustazione

A cura di Domenico Ferrari *Presidente*
e Mirko Galliani *Direttore*

Venerdì 8 settembre ore 15.00

Formaggi freschi

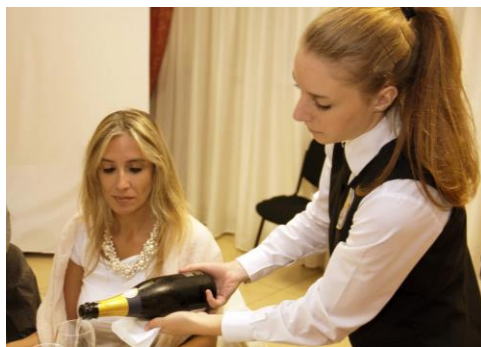
Sabato 9 settembre ore 11.00

Mozzarella e paste filate

Sabato 9 settembre ore 15.00

Gelato agricolo

Oltre il gelato artigianale



Formaggi a pasta molle



Gelato Agricolo



Domenica **10** settembre ore 11.00

Yogurt agricolo

Cremoso, greco, drink, power.

A cura di

ACCADEMIA ITALIANA DEL LATTE

Impara un'Arte, impara un mestiere!

FD STORE - Spilamberto (Modena)

Yogurt Agricolo



ACCADEMIA
ITALIANA
DEL LATTE

Mountain Wine Festival

SALONE INTERNAZIONALE DEL
VINO DI MONTAGNA
E DELLA VITICOLTURA ESTREMA

7 - 8 - 9 - 10 Settembre 2017

Piazza Carli, Asiago

Banchi d'assaggio con più di 150 vini
italiani ed esteri

Orari di apertura al pubblico

Giovedì **7** settembre '17 dalle ore 16.00 alle 22.00

Venerdì **8** settembre '17 dalle ore 16.00 alle 22.00

Sabato **9** settembre '17 dalle ore 11.00 alle 22.00

Domenica **10** settembre '17 dalle ore 11.00 alle 19.00

L'INGRESSO ALLA MANIFESTAZIONE E' LIBERO

LE DEGUSTAZIONI SONO REGOLATE DALL'ACQUISTO DI TICKET



L'Osteria di montagna

Lo spazio coperto in Piazza Carli, si trasforma in Osteria che propone i piatti tipici della montagna: tosele con polenta, pastin, hamburger con carni di montagna, gnocchi con le patate di Rotzo, sopressa, specialità molisane (Caciocavallo



Bistrot!

impiccato alla brace, salsicce, pampanella), bigoli con ricotta affumicata e burro di malga, formaggi del Caseificio Pennar, formaggio Monte Veronese, fagioli di Lamon e la torta Ortigara.

L'Asiago Bistrot propone piatti con il formaggio Asiago dop nelle diverse stagionature.

In abbinamento vini della Cantina Ciccio

Zaccagnini e birre artigianali di montagna trentine Bionoc, Birra di Fiemme, Plotegher e la Zahre Beer di Sauris (Friuli).



Orario dell' Osteria di montagna

Giovedì 7 Settembre 2016 dalle 16.00 alle 23.00

Venerdì 8 Settembre 2016 dalle 10.30 alle 23.00

Sabato 9 Settembre 2016 dalle 10.30 alle 23.00

Domenica 10 Settembre 2016 dalle 10.30 alle 23.00



Musica in Piazza Carli INGRESSO LIBERO

Giovedì 7 Settembre ore 21.00

Soul Men Band

The Italian Blues Brothers

La band nasce nel 2012 e propone un tributo ai mitici Blues Brothers. Dall'autentica passione per i fratelli BLUES più famosi del mondo ecco la nuova, sfavillante, Soul Men Band!

Non un semplice Tributo ai Blues Brothers, ma veri Soul Men, uomini che ci mettono l'anima e arriveranno dritti al vostro cuore. Italiani, rigorosamente in abito nero, cappello e occhiali da sole. I brani proposti sono quelli dell'omonimo film di John Landis, oltre a quelli portati in giro per il mondo nelle tourné dei Blues Brothers.



Venerdì **8** Settembre ore 21.00

Il diavolo e l'acqua santa

La band ha un repertorio musicale che spazia dai classici del rock n' roll, alla raffinatezza dello swing, alla musica italiana popolare degli anni '50-'60 reinterpretata in chiave boogie in associazione a brani inediti del quartetto che scuotono la voglia di ballare e scatenarsi in un turbinio di sonorità che richiamano la libertà e la voglia di crescita dei mitici anni '50.

Il look curato nei minimi dettagli, dalla brillantina al gilet, dal papillon alla scarpa cap-toe rendono il gruppo inconfondibile e retrò.



Sabato **9** Settembre ore 21.00

C'era una volta la discoteca

Il meglio della musica anni 60 - 70 - 80 - 90

In consolle

Roberto Visonà - Nordest Caldogno VI

Roby Borillo (Los Locos) - Expò Altavilla VI

Roberto Stoppa - Boom Alte Ceccato VI

Alberto Castaman - Ciao Ciao Marano Vicentino

Gaddmix - Green Planet Arcugnano VI



Laboratori dell'artigiano

Come si fa il burro

Giorni: Giovedì 7, Venerdì 8 ore: 16.00

Luogo: Hotel Croce Bianca –

Corso IV Novembre, 30

a cura di: Ignazio Orgiana

Con l'utilizzo della zangola e stampi originali in legno, la creazione del burro in diretta.



Come si fa il formaggio

Giorni: Sabato 9 Settembre

Ore: 16.00

Luogo: Piazza Carli

a cura di: Gruppo di Base di Asiago

Dimostrazione “dal vivo” di come si fa il formaggio. Ovvero la caseificazione in diretta con i metodi tradizionali della montagna. La dimostrazione è commentata da un esperto ed è visibile al pubblico.



Coroncine di Fiori

Giorni: tutti i giorni

Ore: 11.00 - 17.00

Luogo: Mondo

Piazzetta degli Alpini, 40

a cura di: Il Giardino di Brocante



Intreccio in Macramè

Giorni: tutti i giorni

Ore: 16.00

Luogo: Mondo

Piazzetta degli Alpini, 40

a cura di: Il Giardino di Brocante

Dimostrazioni di arazzi murali e porta-piante in sospensione col Macramè.



La mia saponetta

Giorni: Venerdì 8, Sabato 9, Domenica 10

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.



Intreccio, argilla, scrittura

Tutti i g iorni

Ore: 14.30 - 19.00

Luogo: Via J. Scajaro 39, vicino alle Poste

a cura di: Museo Diffuso di Lusiana

Riscopriamo e valorizziamo la cultura storica della montagna!



I Cuchi: tecniche base per costruire un fischiello d'argilla

Giorni: Sabato 9 e Domenica 10 Settembre 2017

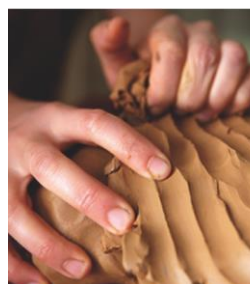
Ore: 10.30 e ore 16.00

Luogo: Il Cucciolo - Piazzetta degli Alpini, 6

A cura di: Giuseppe De Lazzer

Lo scopo è far scoprire la possibilità di divertirsi trasformando materiali grezzi come l'artigilla 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.



Il re delle patate

Giorni: Venerdì 8, Sabato 9, Domenica 10

Ore: 10.00 -11.30 / 15.00 -16.30

Luogo: L'Artigiana - Via Monte Mosciang, 7/9

a cura di: Giulietta Cozzi, artista & designer

Laboratorio sul talento visivo: Il re delle patate.

Disegno, modello e caricatura.

Dedicato a bambini e adolescenti.



Estrazione degli oli essenziali di montagna

Giorni e Orari:

Giovedì 7 e Venerdì 8, ore 17

Sabato 9 e Domenica 10, ore 11.00 - 17.00

Luogo: Barbablù - Via Lobbia, 22

a cura di: Diego Curto



Fuori... Made in Malga

Qui potrai trovare cene, degustazioni e specialità dedicate all'Evento nazionale dei formaggi di montagna.

PIZZERIE

- Pizzeria Da Tata - Piazzale Stadio Del Ghiaccio 6 Asiago • Tel. 0424 462082
- Pizzeria Stella d'Oro - Piazza Mazzini 20 - Asiago • Tel. 0424 462103
- Pizzeria Al Caminetto - Via Ecchelen 22 - Asiago • Tel. 0424 463680
- Pizzeria Turcio - Via Turcio 1 - Asiago • Tel. 0424 462200
- Pizzeria Rendola



In questi locali trovi piatti con il formaggio Asiago DOP

- Via Rendola 41 - Asiago • Tel. 0424 600500
- Pizzeria Al Fortino
Via Dante 105 - Canove di Roana • Tel. 0424 692447
- Pizzeria Alla Stella
Piazza S. Giovanni 10 - Campoverve • Tel. 0424 692023
- Pizzeria Sgrebani's
Via XXV Aprile - Canove di Roana • Cel. 347 8763473
- Pizzeria Alpino
Via Bertigo 1 - Gallio • Tel. 0424 455000
- Pizzeria Elvi Bar Via Camona 7 - Gallio
Tel. 0424 65654

RISTORANTI

- La Bocchetta: Via Bocchetta 6 - Conco
Tel. 0424 700024
- Ciardi: Via Bellocchio 1 - Canove di Roana
Tel. 0424 692017
- Locanda Stella Alpina Via Campiello 86
Tresche Conca di Roana •Tel. 0424 694031
- Campomezzavia Via Campomezzavia 39 - Asiago
Tel. 0424 700189
- Rifugio Campomuletto Località Campomuletto
Gallio • Cell. 348 3162529
- Rugiada: Via Fratte 2 - Conco • Tel. 0424 704139
- Milleluci: Contrà Rossi 17 - Conco • Cell. 333 2621925
- La Tana Gourmet e Osteria: Via Kaberlaba, 19
Asiago Tel. 0424-462017
- Stube Gourmet - HOTEL EUROPA
Via IV Novembre 65 - Asiago • Tel. 0424 462659
- La Taverna Caffè Roma Piazza Risorgimento II, 1
Asiago • Cell. 345 7652555
- Hotel Ristorante Ciori Via Bertigo 153 - Asiago
Tel. 0424 455070
- Ai Mulini c/o Hotel Rist. Gaarten
Via Kanotole, 13/15 Gallio (VI) Tel . 0424-65568
- La Baitina Via Kaberlaba, n. 35 Asiago (VI)
Tel 0424-462143
- Hotel Rist. Alpi Via Roma, 14 Foza (VI)
Tel 0424-698092
- La Baitina - Roana Via Parnoli, 43
Roana (VI) Tel – 0424-66050 345-2247884
- Albergo Rist. K2 Via A. Campiglio, 20 Roana (VI)
Tel 0424-66055
- Trattoria Sette Teste Piazza S. Marco, 20 Enego (VI)
Tel. 0424 490112

AGRITURISMI

- Ca Sorda Ai Pennar
Via Cassordar, 55 Contrada Pennar - Asiago
Tel. 0424 64031 - 340 2478117
- La Casara di Rigon Marino
Via Ronco Carbon - Gallio • Tel. 347 3060623
- Malga Spill
Località Stuba, zona Melette - Gallio
Tel. 0424 658211 - 0424 658231
- Malga Roccolo
Loc. Monte Barco - 36010 Cogollo Del Cengio (VI)
Cell. 335.6156888 - 335.6409633 - 335.6409632
- Rifugio Val Formica
Località Cima Larici Asiago (VI) Tel. 0424-463618



Escursioni storico naturalistiche in Altopiano di Asiago

Visite guidate e non solo, tra le malghe dell'Altopiano di Asiago: una terra, la sua storia, i suoi prodotti. Tante emozioni da vivere e esperienze indimenticabili.

Associazione Guide Altopiano e AsiagoGuide in collaborazione con Coldiretti e Terranostra Vicenza propongono un interessante programma di visite nel territorio alla scoperta dell'ambiente di MALGA e dei suoi antichi segreti.

Per le escursioni è necessario abbigliamento e calzature adeguati (scarponi).
La prenotazione è obbligatoria al referente dell'uscita.



ASIAGO GUIDE



03/09_ore 6.15: ALBA IN MALGA

Il fascino di un lavoro antico e sempre nuovo in un momento magico

03/09_ore 9.30: USCITA GASTRONOMICA TRA LE MALGHE

Quattro passi tra prati e boschi per scoprire sapori e profumi unici

08/09_ore 17.00: DALLE STALLE ALLE STELLE

Dal centro alla scoperta dell'origine del formaggio sotto il cielo stellato

09/09_ore 8.30: ANTICHE MALGHE TRA CASTELLONI E ORTIGARA

Speciale centenario: le malghe prima e dopo la battaglia dell'Ortigara

09/09_ore 17.00: DALLE STALLE ALLE STELLE

Dal centro alla scoperta dell'origine del formaggio sotto il cielo stellato

10/09_ore 6.30: ALBA IN MALGA

Il fascino di un lavoro antico e sempre nuovo in un momento magico

10/09_ore 9.30: USCITA GASTRONOMICA TRA LE MALGHE

Quattro passi tra prati e boschi per scoprire sapori e profumi unici

Info e prenotazioni: info@asiagoguide.com
3471836825 www.asiagoguide.com

GUIDE ALTOPIANO

Giovedì 7 settembre 2017 Malga Porta Manazzo

Venerdì 8 settembre 2017 Malga Larici

Sabato 9 settembre 2017 Malga Slapeur e l'antico
"pegorin"



Sabato 9 settembre 2017 SERALE Malga Tabaro
ritrovo ore 17.30

Domenica 10 settembre 2017 Malga Campomezzavia

Costo Escursione 15 euro + 5 euro eventuale
degustazione.

Ritrovo ore 8.45 Bar stazione: via Stazione 9, Asiago

Info e prenotazioni: Cell: 340.7347864

www.guidealtopiano.com



Altre iniziative nell'Altopiano di Asiago

Festa della Pecora Foza
Comune di Foza VI
28 Agosto 2017



Festa della Patata
Comune di Rotzo
1 / 3 Settembre 2017
ORGANIZZATO DALLA
PRO LOCO COMUNE DI ROTZO



Sagra del Sedano
Comune di Conco Rubbio VI
7 /10 Settembre 2017



Venerdì **22** Settembre 2017

La Transumanza

Tradizionale passaggio delle mandrie
per le vie del centro di Asiago

ore 16.30 partenza della mandria da località
Rendola

ore 17.00 passaggio per le vie del centro
di Asiago

ore 17.15 consegna della «ciocca»: la
campana simbolo della transumanza

