

**COPIA  
OMAGGIO**

*Con il patrocinio  
Città di Asiago*

*e il contributo di*



# MADE IN MALGA® 2021

*9° edizione dell'evento nazionale  
dei formaggi di montagna*

**3/5 e 10/12 settembre - Asiago**



[segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it) — [madeinmalga.it](http://madeinmalga.it)

*Main partner*



*Sponsor*



Si riaccendono  
i fuochi dei ristoranti.  
I sorrisi dei camerieri,  
la creatività degli chef,  
la gioia dei clienti.  
È arrivato il momento.

E noi ci siamo.  
Con iniziative concrete,  
nuove idee e tanti progetti  
per sostenere la rinascita  
di un intero settore.

Perché non siamo  
solo un ingrediente.

Siamo una ricetta  
per ripartire, insieme.

**Per il mondo della ristorazione.**

**sì,  
CÌ  
SIAMO.**

**asi**agodop

  
**ASIAGO**  
FORMAGGIO DOP



#**siasiagodop**  
  **FormaggioAsiagoDOP**

# MADE IN MALGA® 2021

## 2 weekend gustosi

DEDICATI ALLE BONTÀ DELLA MONTAGNA

3/5 – 10/12  
SETTEMBRE '21

*Un'esperienza  
sensoriale itinerante,  
un percorso dove  
scoprire, assaggiare  
e acquistare  
le bontà prodotte  
ad alta quota.*



Giunto alla 9ª edizione, **Made in Malga 2021** rimane l'appuntamento fisso capace di richiamare appassionati dell'**arte casearia da tutta Italia**.  
Offrirà ai visitatori una quantità sorprendente di occasioni per trascorrere giornate intense all'insegna dei **sapori della montagna**: dalla mostra mercato dei produttori ai laboratori con formaggi, vini e birre artigianali; dai laboratori dell'Artigiano alle escursioni sulle montagne dell'Altopiano di Asiago 7 Comuni, dalle proiezioni di film alle cene a tema.

*L'Altopiano rappresenta la più importante realtà produttiva dell'intera Europa, con oltre 80 malghe distribuite sulle sue montagne, molte delle quali producono formaggio in quota e altre che conferiscono il latte per la produzione del Formaggio Asiago DOP.*

—  
MADE IN MALGA®  
è un marchio registrato di proprietà di  
Guru Comunicazione srl

Evento organizzato  
da Guru Comunicazione srl  
- segreteria@gurucomunicazione.it

MADEINMALGA.IT

Main partner



Sponsor



Media partner



In collaborazione con



Sponsor



Sponsor tecnico



**servizi logistici a temperatura controllata**  
[www.service2000srl.it](http://www.service2000srl.it)

Service2000 è una realtà che da anni opera nella logistica Alimentare a Temperatura controllata, fornendo non solo servizi di stoccaggio e transito di merci alimentari fresche, congelate e a temperatura ambiente presso i propri depositi, ma anche consegnando puntualmente le stesse con i propri mezzi frigoriferi in tutto il territorio del Nord Italia. Aziende locali, piccoli e medi produttori, come multinazionali, ci affidano i loro prodotti per ottenere una prestazione sempre puntuale ed efficiente.  
**Service2000: al servizio del tuo prodotto.**

Uffici Amministrativi e Operativi:  
Sede 0437-889072  
Uff. Surgelati 0422.820591  
Uff. Freschi 0422-780624



## MOSTRA MERCATO

### QUANDO VENIRE

#### 1° WEEK-END - 3/5 SETTEMBRE

venerdì 3 settembre ore 10:30 - 19:00  
sabato 4 settembre ore 9:30 - 19:00  
domenica 5 settembre ore 9:30 - 19:00

#### 2° WEEKEND - 10/12 SETTEMBRE

venerdì 10 settembre ore 10:30 - 19:00  
sabato 11 settembre ore 9:30 - 19:00  
domenica 12 settembre ore 9:30 - 19:00

### PARCHEGGI

- P1** - Sacratio Militare, Piazzale degli Eroi
- P2** - Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni", Viale della Vittoria
- P3** - Via Mons. Bortoli
- P5** - Mille Pini, Via Mosele-Verdi
- P6** - Stadio del Ghiaccio
- P7** - Via Ceresara
- P8** - Museo delle Carceri, Via Benedetto Cairoli
- P9** - Piazza Martiri della Libertà

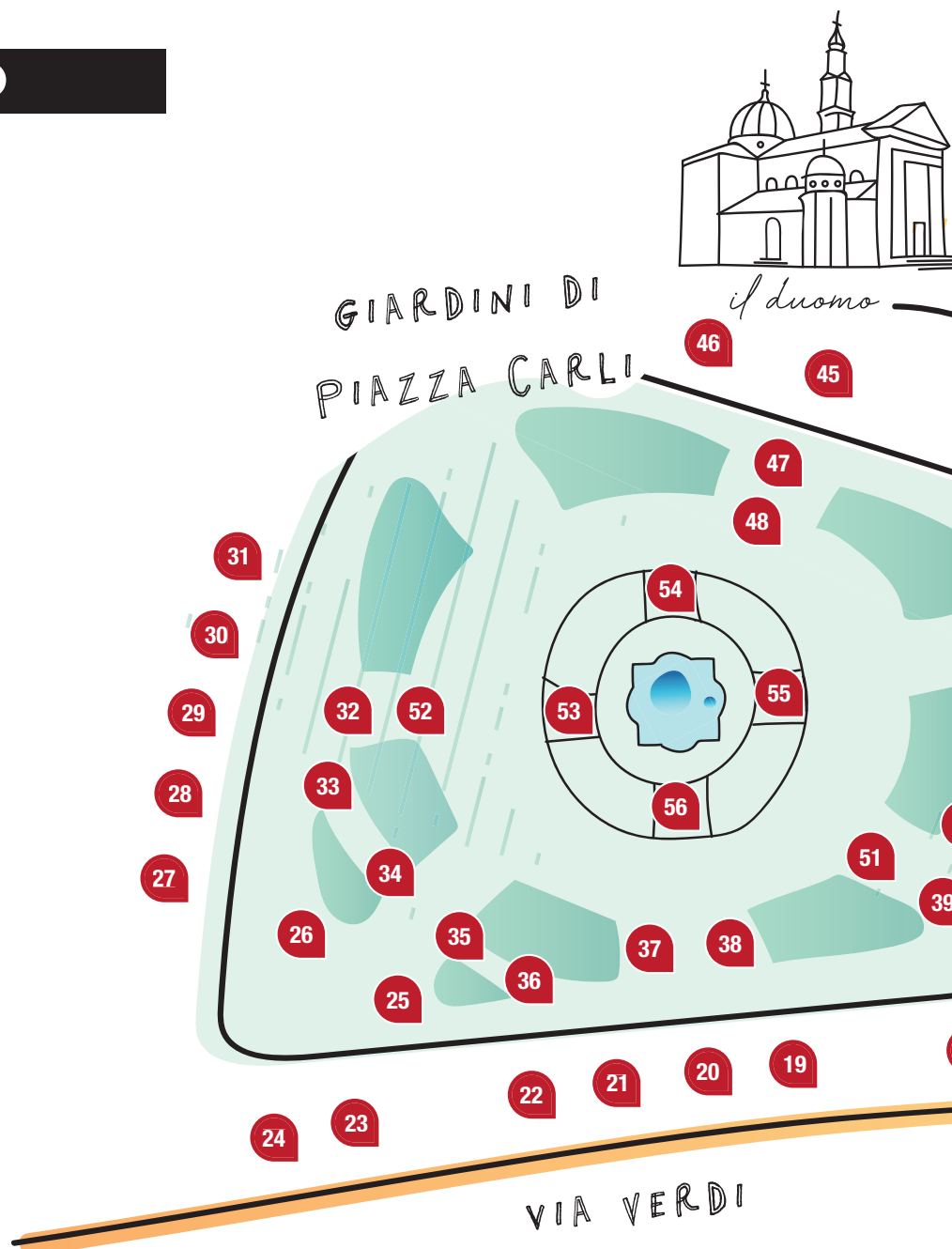
### ESPOSITORI

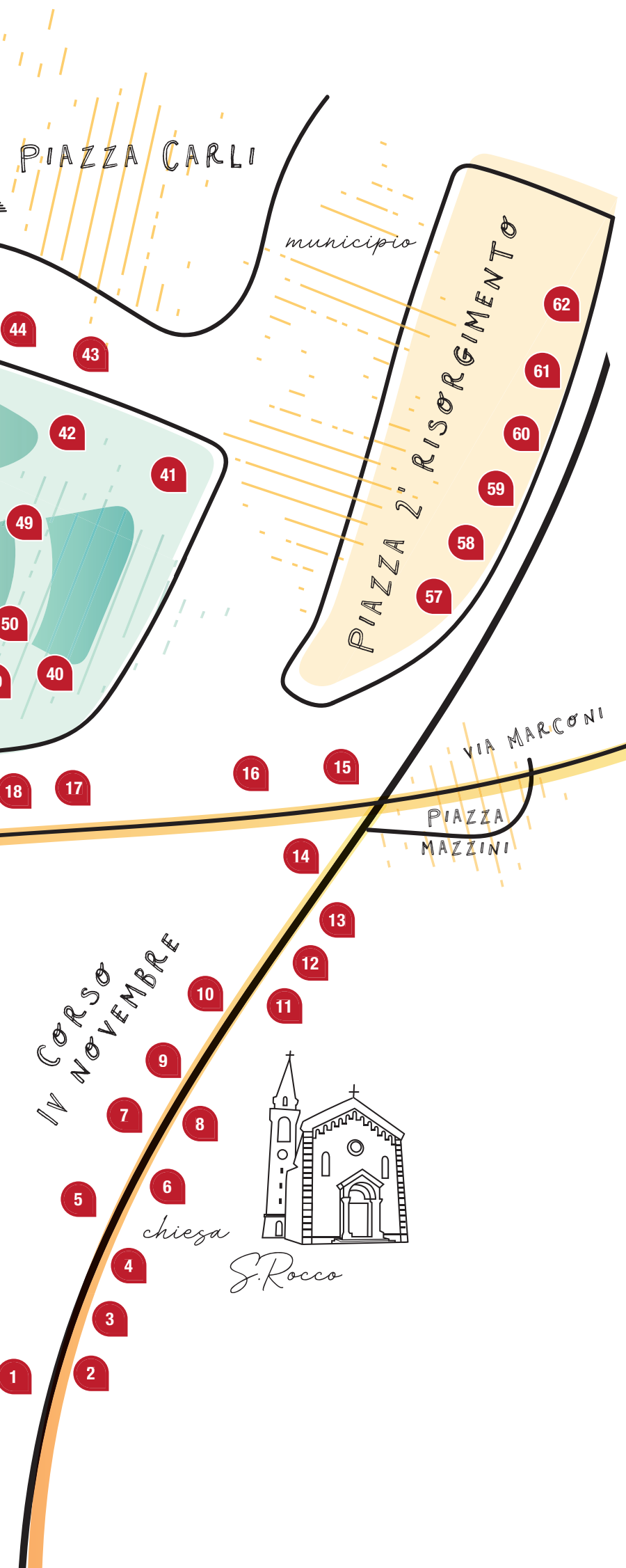
#### CORSO IV NOVEMBRE

- 1** - AZ. AGR. SAN FAUSTINO, Lombardia
- 2** - ANTICHI SAPORI DI CALABRIA, Calabria
- 3** - AZ. AGR. LA CAPRA CAMPA, Piemonte
- 4** - MALANDRONE 1477, Emilia Romagna
- 5** - LE DELIZIE DELL' ALVEARE, Lombardia
- 6** - TARTUFI AL MASSIMO, Piemonte
- 7** - AZ. AGR. PODERE AL SOLE, Abruzzo
- 8** - LA MALGA TIROLESE, Alto Adige
- 9** - CASEIFICIO DEGLI ALTIPIANI E DEL VEZZENA, Trentino
- 10** - AZ. AGR. CASALE NIBBI, Lazio (3-5 settembre)
- 10** - LE ROSE DI MARIYA ILIEVA, Piemonte (10-12 settembre)
- 11** - MALGA LARICI DI SOTTO, Veneto
- 12** - AZ. AGR. CARISSIMI DANIELA, Lombardia
- 13** - SELEZIONE DAMIANI, Piemonte
- 14** - DELIZIE DELLA VALDICHIANA, Toscana

#### VIA VERDI

- 15** - ROSSI D'ASIAGO DISTILLATORI dal 1868, Veneto
- 16** - CASEIFICIO F.LLI BRUGNOLI, Emilia Romagna
- 17** - AZ. AGR. CASA CASON, Veneto
- 18** - CASEIFICIO SAN FAUSTINO, Lombardia
- 19** - CASEIFICIO BIEMME 2 BUONOCORE, Campania
- 20** - OLGA CASANOVA, Trentino
- 21** - AZ. AGR. KROITZABEG, Veneto (3-5 settembre)
- 21** - AGRIGAL AGRICOLA GALIZZI, Lombardia (10-12 settembre)
- 22** - CASEIFICIO FACCHINI WALTER, Umbria (10-12 settembre)
- 22** - LA CASCINA DELLE PANTANE, Lazio (3-5 settembre)
- 23** - CENTRO FORM, Sicilia
- 24** - AZ. AGR. I TESORI DEL BALDO, Veneto





## GIARDINI DI PIAZZA CARLI

- 25 - MIEL'È DI DEGIOANNI, Piemonte
- 26 - CASEIFICIO DI NUCCI, Molise (3-5 settembre)
- 26 - CRA FORMAGGI, Lombardia (10-12 settembre)
- 27 - LATTERIA DE BRANZI, Lombardia (3-5 settembre)
- 27 - AL ORCOLAT, Friulia Venezia Giulia (10-12 settembre)
- 28 - CASEIFICIO STORICO AMATRICE, Lazio
- 29 - SOC. S.CAGGIANO Summo Parco della Bontà, Basilicata
- 30 - AZ. AGR. F.LLI TOCCHIO, Umbria
- 31 - ANDREA GIACCONE, Piemonte
- 32 - BUSSU SALVATORE, Sardegna
- 33 - DOLOMITE OFFICINALI, Veneto
- 34 - AZ. AGR. DELLA FARA, Lombardia
- 35 - F.LLI PANIZZI, Valle d'Aosta
- 35 - AZ. AGR. SICILIANO DOMENICO, Calabria
- 36 - BONNE VALLÉE, Valle d'Aosta
- 37 - CASEIFICIO DALLA VALENTINA, Veneto
- 38 - SALUMIFICIO SAN GIACOMO, Calabria
- 39 - AZ. AGR. CAPPELLARI NICOLAS MATTIA, Veneto
- 40 - AZ. AGR. RIGONI MATTEO, Veneto
- 41 - CASEIFICIO PENNAR, Veneto
- 42 - AZ. AGR. PRUKAREN, Veneto
- 43 - ASS. PROD. PATATE ROTZO E AMICIAD Onlus, Veneto
- 44 - ANTICO LABORATORIO SAN GIUSEPPE, Veneto
- 45 - SALUMIFICIO SAN DOMENICO, Veneto
- 46 - SALUMIFICIO COCCO, Sardegna
- 47 - LATTERIA SAN GIORGIO, Emilia Romagna (3-5 settembre)
- 47 - AZ. AGR. COBLA DI PUCCI, Lombardia (10-12 settembre)
- 48 - ERBASLEGHE, Veneto (3-5 settembre)
- 48 - FINCO CASEARIA MONTI TARENTINI, Veneto (10-12 settembre)
- 49 - CASEIFICIO POSINA - MALGA MARCAI, Veneto
- 50 - MALGA VALMARON I' Lott - AZ. AGR. 7 CALIERE, Veneto
- 51 - CASA LOVATO, Veneto
- 52 - MALGA SERONA, Veneto
- 53 - SIMONE TARTUFI, Marche (3-5 settembre)
- 54 - PRO LOCO DI BAGOLINO, Lombardia (3-5 settembre)
- 55 - AZ. AGR. AGRIFLORIO, Abruzzo
- 56 - LEVITAS, Veneto

## PIAZZA 2' RISORGIMENTO

- 57 - CRA FORMAGGI, Lombardia
- 58 - LA MALGA TIROLESE, Alto Adige
- 59 - LA MASCIONARA, Abruzzo (3-5 settembre)
- 60 - GILDO FORMAGGI DEI F.LLI CIRESA W & C, Lombardia
- 61 - PASTICCERIA TORZI, Molise
- 62 - LA BAITA DEL FORMAGGIO, Lombardia

L'accesso alla manifestazione è consentito solo ai possessori di Green Pass.

(Certificazione verde COVID 19, in base all'articolo 9-bis del D.L. n. 52 del 2021)





# 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**.*

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

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

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

Quello vero è uno solo.



# MENÙ MADE IN MALGA CON L'ASIAGO DOP

DOVE GUSTARE IL  
**FORMAGGIO ASIAGO DOP**  
NEI RISTORANTI E  
**AGRITURISMI**  
DELL'ALTOPIANO.

## ASIAGO

Locanda Aurora - *Via Ebene, 71*  
Ristorante Aeroporto 3409ft - *Via Rigoni di Sotto*  
Locanda Campomezzavia - *Via Campomezzavia, 39*  
Osteria Bar Meeting - *Via Brigata Liguria, 2*  
Osteria Albergo Europa - *Corso IV Novembre, 65/67*  
Agriturismo Gruuntaal - *Via Strazzaboschi, 69*  
La Locanda - *Via Monte Val Bella, 31*  
In Piazzetta - *Piazzetta Alpini, 44*  
Hunger Burger - *Via Rendola, 41*  
Bar Lux - *Via Matteotti, 25*  
Trattoria Ponte San Giovanni - *Corso IV Novembre, 131*  
Agriturismo Cà Sorda ai Pennar - *Via Cassordar, 55*

## FOZA

Ristorante Alpi-Foza - *Via Roma, 14*  
Rifugio Malga Ronchetto - *Loc. Ronchetto*

## GALLIO

Elvis Bar Ristorante - *Via Camona, 7*  
Agriturismo Malga Spill - *Loc. Stuba, 87*  
Agriturismo La Casara - *Via Ronco Carbon, 14*  
Rifugio Campomuletto - *Loc. Campomuletto*

## LUSIANA

La Bocchetta - *Via Bocchetta, 6 - Conco*

## ROANA

Locanda Alla Stella - *Piazza S. Giovanni, 10 - Camporovere*  
Osteria alla Tagliata - *Via Tagliata, 1 - Camporovere*  
Alla Vecchia Stazione - *Via Roma, 147 - Canove*

## TRESCHÈ CONCA

Hotel Belmonte - *Via Fondi, 15*



MADE IN  
MALGA®  
2021

## DEGUSTAZIONI GUIDATE SU FORMAGGI, BIRRA ED IL VINO IN ALTA QUOTA

Le degustazioni sono a cura di Pasquale Riga.

**Sabato 4 settembre ore 14.00**

### Le Malghe delle Cheese Valleys presentano i Formaggi delle Valli Orobiche

In abbinamento vini abruzzesi della Cantina Zaccagnini.

- Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 101

**Sabato 4 settembre ore 16.30**

### Il formaggio Asiago DOP e le birre della montagna

Conduce Chiara Rubinato, beer sommelier, ambasciatrice per il Veneto dell'Associazione Le Donne della Birra.

In degustazione birre artigianali di micro birrifici.

- Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 102

**Domenica 5 settembre ore 11.00**

### Dal fondovalle all'alpeggio, i formaggi italiani della transumanza

Rari e antichi formaggi di montagna, che verranno accompagnati nella degustazione da vini autoctoni delle valli Alpine.

- Costo a persona euro 15.00 - Codice laboratorio 103

**Domenica 5 settembre ore 14.00**

### Formaggi francesi d'alta quota e i vini libanesi di Château Musar

Cantina Château Musar, fondata da Gastone Hochar nel 1930 nella Valle della Bakaa in Libano, i cui vini si ispirano ai migliori Bordolessi.

Costo a persona euro 20.00 - Codice laboratorio 104

**Domenica 5 settembre ore 16.30**

### Parmigiano Reggiano e i vini Rossi Estremi italiani

In abbinamento Parmigiano Reggiano in diverse stagionature.

- Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 105

Hotel Paradiso - Via Monte Val Bella n.33

La durata dei laboratori è di 60 minuti.

Per informazioni: Segreteria Guru Comunicazione

[segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)



MADEINMALGA.IT

## MASTERCLASS degustazioni

**Sabato 11 settembre ore 14.00**

### Formaggi a latte crudo, ambasciatori della tipicità, e i vini del Priorato (Spagna)

Formaggi unici e quattro vini gioiello del sud-est della Spagna.

- Costo a persona euro 15.00 - Codice laboratorio 106

**Sabato 11 settembre ore 16.30**

### Vini estremi dal mondo e le quattro stagionature dell'Asiago DOP

In abbinamento Asiago DOP Fresco, Mezzano, Vecchio e Stravecchio.

- Costo a persona euro 15.00 - Codice laboratorio 107

**Domenica 12 settembre ore 11.00**

### Il Parmigiano Reggiano e le birre della montagna

In degustazione birre italiane di montagna.

- Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 108

**Domenica 12 settembre ore 14.00**

### Eccellenze casearie delle Alpi italiane

In abbinamento vini abruzzesi della Cantina Zaccagnini.

- Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 109

**Domenica 12 settembre ore 16.30**

### Vini della Georgia e formaggi d'alpeggio

La Georgia è considerata la patria del vino, visto che lo produce da 8000 anni. Le uve più coltivate sono la Saperavi rossa e la Rkatsiteli bianca, con tecniche di vinificazione molto particolari: grandi anfore di terracotta sono interrate per consentire prima la fermentazione e poi l'affinamento dei vini, sia bianchi che rossi.

- Costo a persona euro 20.00 - Codice laboratorio 110





## BISTROT DI MONTAGNA

### 1° WEEK-END -3/5 SETTEMBRE

venerdì 3 settembre ore 10:30 - 22:00

sabato 4 settembre ore 10:30 - 22:00

domenica 5 settembre ore 10:30 - 19:00

### 2° WEEKEND -10/12 SETTEMBRE

venerdì 10 settembre ore 10:30 - 22:00

sabato 11 settembre ore 10:30 - 22:00

domenica 12 settembre ore 10:30 - 19:00

—  
**PIAZZA CARLI, Asiago**

Per informazioni:

Segreteria

Guru Comunicazione

[segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)



### ASIAGO BISTROT

- Asiago DOP fresco, mezzano e vecchio, sopressa e polenta
- Prosciutto crudo di montagna, Saint Marcel
- Pasticcio con funghi, speck e Asiago fresco
- Sopressa con giardiniera
- Torta Ortigara
- Strudel
- Vini della Cantina Ciccio Zaccagnini

### BIRRA BIONÒC

- Bionòc - birra artigianale trentina
- Goldonale - golden ale 4.5%
- Alta Vienna - altbier 5.5%
- Staion - saison 5,4%
- Nociva - scottish ale 4.6%
- Lipa - india pale ale 6%
- Napa - american pale ale 4.5%
- Miss Liken - saison con licheni di montagna 8%
- Mengo - berliner weisse al mango 4,2%
- Spiga - italian grape ale 6%
- Nana Bianca - blanche, gluten free 4,9%
- Fil di farro - chiara al farro, gluten free 5%
- Guana - dark strong ale 7,5%

### BRACEVIA a tutta pecora

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

### DIEXE Birre artigianali

#### Zahre Beer - Sauris, Udine

- Canapa - lager 5%
- Chiara - pils 5%
- Ouber - apa 6%
- Affumicata - rouch 6%

#### Birra di Fiemme - Trentino

- Keller - helles 4.8%
- Free barabba - session ipa 4.5%
- Larix - marzen bock 5.6%
- Canapa 1018 - ale 5%
- Kamikaze - ipa 6%

#### Birra Pløtegher - Trentino

- Stripa - american ipa 6%
- Asgard - trentin american ipa 5%
- Nevik - abbazia 7.2%





## ESCURSIONI E ESPERIENZE

NEI GIORNI DELLA MANIFESTAZIONE LE ASSOCIAZIONI DELL'ALTOPIANO ORGANIZZANO ESCURSIONI STORICO NATURALISTICHE NELLE MALGHE DELL'ALTOPIANO.

Asiago Guide è un servizio di professionisti dell'Altopiano dei 7 Comuni, a disposizione per famiglie, scuole, gruppi e privati che vogliono scoprire questo territorio. Nasce da un più ampio progetto di valorizzazione della nostra montagna, dalla passione di trasmettere al visitatore l'amore per questa terra, la sua storia, la natura, i suoi prodotti.

### **Barefoot 7/9**

Per millenni l'uomo ha interagito con il suolo senza bisogno di calzari che proteggessero i piedi...

Una nuova occasione per camminare a piedi nudi, su un piccolo circuito; un'emozione da vivere sul monte Erio, dominando la conca Asiaghese e gran parte della pianura, dove verranno guidati i passi ma soprattutto i sensi.

### **Alba in Malga 15/9**

Un'esperienza tra i pascoli di Malga Larici di Sotto. Le guide assieme alla famiglia Frigo Stoff ci condurranno in una breve escursione per osservare la nascita del nuovo giorno, la produzione dell'originale Asiago DOP.

### **Camminate con gusto! 7/9, 8/9, 15/9**

Non solo formaggio nell'Altopiano di Asiago, ma anche erbe, mieli, salumi e tante altre cose buone.. tutto rigorosamente di montagna! Una serie di camminate gastronomiche ci porteranno a conoscere meglio le malghe con picnic a tema coi prodotti dei nostri amici contadini.

### **Alpaca Trekking 14/9**

Direttamente dalla catena andina arrivano tra i nostri monti alpaca e lama, animali docili che molti tra Veneto e Trentino hanno inserito nel loro agriturismo o nella loro fattoria didattica.



—  
Gli allevatori ed  
addestratori sono  
Ilaria Baldo della Val  
di Cembra  
[www.silvalpaca.com](http://www.silvalpaca.com)

Alberto Baruffato  
di Vicenza  
[www.fb/A&Aalpaca.it](http://www.fb/A&Aalpaca.it)

Per informazioni:

[www.guidealtopiano.com](http://www.guidealtopiano.com)  
[info@guidealtopiano.com](mailto:info@guidealtopiano.com)  
• 340 7347864



**Giovedì 2 settembre**

**Monte Mosciagh**

*Escursione per Proloco Camporovere*

**Venerdì 3 settembre**

**La Storia dell' Asiago e l'Antico Pegorin di Malga Slapeur**

**Sabato 4 settembre**

**Monte Zebio, con aperitivo finale**

*In collaborazione con Pesavento Mountain Store*

**Sabato 4 settembre**

**Camporovere prg. Vaia&gg**

**"Tra natura e guerra: Ghertele - Pusterle"**

*In collaborazione con Museo "Siben Alte Komoiné", Camporovere*

**Domenica 5 settembre**

**Spitz Verle "l'occhio degli altipiani"**

**Venerdì 10 settembre**

**Le Malghe dell'Altopiano: Storia e Natura s'intrecciano**

**Sabato 11 settembre**

**Camporovere prg. Vaia&gg**

**"Per fare il pane serve**

**l'acqua: Gli acquedotti della Val Renzola"**

*In collaborazione con Museo "Siben Alte Komoiné", Camporovere*

**Sabato 11 settembre**

**Forte Interrotto a piedi dal Centro Asiago**

*In collaborazione con Pesavento Mountain Store*

Per informazioni:

[www.asiagoguide.com](http://www.asiagoguide.com)  
[info@asiagoguide.com](mailto:info@asiagoguide.com)  
• 347 1836825



**Venerdì 3 settembre / In Alpe Cimbra**

*partenza ore 17:30 - arrivo ore 20:30*

**Sabato 4 settembre / Pastori, Pecore e Cani**

*partenza ore 16:30 - arrivo ore 19:30*

**Domenica 5 settembre / Alba in Malga: Ti sei munto di colazione?**

*partenza ore 6:30 - arrivo ore 9:00*

**Domenica 5 settembre / Val Formica**

*partenza ore 9:30 - arrivo ore 12:30*

**Venerdì 10 settembre / Made in malga a lume di candela**

*partenza ore 18:30 - arrivo ore 21:30*

**Sabato 11 settembre / Fiori e Formaggio**

*partenza ore 9:30 - arrivo ore 12:30*

**Sabato 11 settembre / Formaggio Sotto le Stelle**

*partenza ore 20:30 - arrivo ore 23:00*

**Domenica 12 settembre / Alba in Malga: Ti sei munto di colazione?**

*partenza ore 6:30 - arrivo ore 9:00*

**Domenica 12 settembre / Malga Montagna Nuova**

*partenza ore 9:30 - arrivo ore 12:30*





**ANTICHI MESTIERI TUTTI IN MALGA...  
MUCCHE, LATTE E FORMAGGIO!**  
Domenica 5 settembre

**Evento organizzato dal Museo Naturalistico Didattico Patrizio Rigoni - Asiago**

Ci sarà l'occasione di visitare una malga ed ascoltare le storie di vita del malghese Fortunato. I partecipanti potranno cimentarsi nella mungitura ed improvvisarsi casari per un giorno, guidati dalle sapienti mani di chi questo mestiere l'ha fatto per una vita. E per concludere...merenda in compagnia!

Ore 15:30 - Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni"  
(Viale della Vittoria, 1 Asiago).  
Spostamento con mezzo proprio.  
- Attività per tutta la famiglia.

Info e prenotazioni:  
info@museonaturalisticoasiago.it  
• 0424 600256

Costo partecipazione (posti limitati):  
15 € adulti ,  
10 € bambini maggiori 6 anni -5 € bambini minori 6 anni



MADE IN  
MALGA®  
2021

## MOUNTAIN FILM FEST



**Cinema Grillo Parlante**

Viale Mons. Bortoli, 9 Asiago • 0424 64010

**Sabato 4 settembre ore 18:00**

**Domenica 5 settembre ore 18:00**

### NOVEGNO

**Regia di Luca Guiotto. Testi di Marco Adriani.**

**Documentario (45 min.) - Italia, 2020**

Il filmato mostra il Monte Novegno grazie anche alle riprese realizzate con i droni. Un viaggio tra storia, natura, flora, fauna, sentieri e tradizioni, nello spettacolare susseguirsi delle stagioni.

**Sabato 11 settembre ore 18:00**

**Domenica 12 settembre ore 18:00**

### FINE LINES

**Regia di Dina Khreino.**

**Documentario (97 min.) - Emirati Arabi Uniti, Hong Kong, 2018**

Le testimonianze di venti dei più grandi alpinisti e scalatori al mondo per la prima volta si intrecciano in un unico racconto che ispira e commuove. Ognuno per le proprie ragioni, ma tutti legati al mondo verticale, arrampicano sfidando gli imprevisti. Per tre anni Dina Khreino ha cercato di capire cosa spinge questi atleti a rischiare tutto per il brivido dell'ignoto.





**BORN IN ABRUZZO REGION - ITALY**

*Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini s.r.l. / Contrada Pozzo - 65020 Bolognano (PE)  
www.cantinazaccagnini.it*



**ZACCAGNINI**