

COPIA
OMAGGIO

MADE IN MALGA® 2023

MAGAZINE

11ª edizione

Main partner



2 weekend ad ASIAGO
1-3 e 8-10 settembre 2023

ASIAGO 2 weekend gustosi

Con il patrocinio
Città di Asiago



dedicati alle bontà della montagna

1-3 E 8-10 SETTEMBRE 2023

MADE IN MALGA® 2023, 11' edizione della rassegna dei formaggi di montagna, offrirà ai visitatori una quantità sorprendente di occasioni per trascorrere giornate intense all'insegna dei **sapori d'alta quota**: dalla mostra mercato dei produttori ai laboratori guidati con formaggi e vini estremi; dai laboratori dell'artigiano alle escursioni nelle malghe dell'Altopiano di Asiago 7 Comuni, dagli incontri culturali alle proiezioni di film a tema. Nell'*Osteria di montagna*, in Piazza Carli, verranno proposti piatti con l'Asiago DOP, e il *Mountain Beer Festival* proporrà birre di montagna artigianali.

- Mostra mercato
- Masterclass, laboratori guidati con formaggi e vini.
- Osteria di montagna con degustazione formaggio
- Asiago DOP e piatti della tradizione
- Escursioni in malga
- Mountain Beer Festival, Salone delle birre di montagna
- Proiezioni film sulla montagna
- Laboratori dell'Artigiano

MADE IN MALGA® 2023

MADEINMALGA.IT

Main partner



Sponsor



Media partner



In collaborazione con



storie di
formaggio



Un evento



Società Organizzatrice Guru Comunicazione srl C.F. Partita IVA 05173160283 Numero REA: PD - 448723
segreteria@gurucomunicazione.it - madeinmalga.it

ORARI DELLA MOSTRA MERCATO

MADE IN
MALGA®
2023

Evento nazionale dei formaggi e prodotti di montagna

1° WEEK-END 1-3 SETTEMBRE

venerdì 1 settembre ore 10:30 - 19:00

sabato 2 settembre ore 9:30 - 19:00

domenica 3 settembre ore 9:30 - 19:00

2° WEEKEND 8-10 SETTEMBRE

venerdì 8 settembre ore 10:30 - 19:00

sabato 9 settembre ore 9:30 - 19:00

domenica 10 settembre ore 9:30 - 19:00

— INGRESSO GRATUITO —



"il dolce ricordo di Asiago"
**TORTA
ORTIGARA®**
Carli
Dal 1909
l'Originale
Asiago



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



*I sapori della montagna
in una forma unica.*

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO.
100%
naturale
0 conservanti
e additivi

Il Parmigiano Reggiano è un'unicità realizzata artigianalmente nella splendida cornice dell'Appennino emiliano da caseifici e allevatori che contribuiscono a rendere più forte l'economia locale e a preservare il territorio.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio:
l'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo
di ottenimento del Parmigiano Reggiano.
Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100g

Quello vero è uno solo.

parmigianoreggiano.com

Seguici sui nostri social
e nel tuo punto vendita.

LE DICHIARAZIONI DALL'ALTOPIANO DI ASIAGO

MADE IN
MALGA®
2023

CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

Torna MADE IN MALGA, l'appuntamento che celebra la produzione dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago rinnova qui il suo impegno nel testimoniare l'autenticità e la grande maestria dei casari e delle malghe che trasformano il latte in formaggio Asiago. Un percorso che saprà ancora una volta sorprendere i tanti estimatori di questo prodotto sano, naturale, buono, che porta in tutto il mondo il nome del suo territorio d'origine. E proprio a questi luoghi, ai suoi paesaggi e al lavoro quotidiano che crea ricchezza e notorietà dedicheremo con orgoglio la nostra presenza a MADE IN MALGA, consapevoli del valore che ogni fetta di Asiago DOP ha e rappresenta.

Fiorenzo Rigoni - Presidente Consorzio Tutela Formaggio Asiago

COMUNE DI ASIAGO

Siamo entusiasti nel vedere questa manifestazione crescere di anno in anno arricchita di tante novità. La macchina organizzativa non ha mai smesso di lavorare cercando di operare per risolvere le inevitabili criticità che genera un evento di questa portata. Il confronto tra gli operatori e i produttori rende la manifestazione un'occasione unica per tessere rapporti di collaborazione fra le categorie, costruendo quell'indispensabile sentimento di armonia che serve alla nostra comunità. Made in Malga è la festa del nostro straordinario ed ospitale Altopiano capace di intercettare e fidelizzare turisti di tutte le età.

Nicola Lobbia - Assessore al Commercio ed al Turismo del Comune di Asiago

CONFCOMMERCIO

C'è sempre grande entusiasmo nel periodo che precede il "Made in Malga", evento che negli anni si è sviluppato molto e che, considerando l'importante partecipazione in termini di pubblico e i feedback raccolti, possiamo dire trovi grande consenso e apprezzamento da parte degli ospiti che provengono da tutta Italia. Una bellissima vetrina per l'Altopiano di Asiago, territorio genuino, particolarmente attento all'ambiente e alle produzioni locali, ricchezze inestimabili che consentono di creare con gli ospiti legami affettivi molto forti, autentici; un territorio dove l'ospite può vivere esperienze di grande valore, a contatto con la natura, le tradizioni e i suoi abitanti. Quest'anno assieme all'organizzazione, all'Amministrazione e alle categorie economiche, abbiamo pensato di introdurre alcune novità, iniziative culturali ed eventi collaterali, al fine di arricchire ancor più il programma dell'evento. La consueta mostra mercato per le vie e piazze del centro con le migliori produzioni del nostro territorio ma anche grandi eccellenze regionali del paese, le masterclass e i laboratori, le escursioni immersi nella natura, momenti culturali e di intrattenimento, gli aperitivi in musica organizzati in collaborazione con i locali del centro e le cene a tema dei ristoratori altopianesi: un programma tutto da scoprire e da vivere.

Colgo quindi l'occasione per salutare tutti gli espositori e chiunque si impegnerà per la buona riuscita dell'evento e per invitare sull'Altopiano tutti gli appassionati di montagna e di buon cibo.

Marianna Lievore - Presidente Ascom Mandamento di Asiago

COLDIRETTI

Made in Malga è un evento che permette al pubblico di partecipare in maniera reale ed interattiva creando un'esperienza unica ad alto contenuto emotivo. Una manifestazione unica perché, anche se ripetuta nel tempo, rinnovandosi propone ogni anno nuovi motivi d'interesse.

Le premesse per una buona riuscita per la prossima edizione di settembre ci sono tutte.

Mattia Pangrazio - Presidente Coldiretti Mandamento di Asiago

CONFARTIGIANATO

Torna l'appuntamento con "Made in Malga" ad Asiago. Questa straordinaria manifestazione celebra il meglio delle piccole produzioni di eccellenza di montagna. Le prime due settimane di settembre, le piazze e le vie del centro faranno da cornice alla maestria ed alla passione di allevatori, caseifici artigianali ed alle loro storie, fortemente legate al territorio di origine. "Made in Malga" è anche un momento di celebrazione della bellezza dell'Altopiano e delle sue malghe, che rappresentano un'eccellenza nel panorama delle produzioni casearie. Potrete gustare i formaggi locali, sapientemente preparati dagli allevatori della zona, e apprezzare l'autenticità e la bontà dei prodotti tipici di questa meravigliosa regione. Unitevi a noi per celebrare la creatività, la tradizione e l'unicità delle produzioni protagoniste a Made in Malga. Vi aspettiamo!

Ferruccio Salvetti - Confartigianato Vicenza Presidente Raggruppamento 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
Spaccio di Treschè Conca - Cesuna Via XXVII Aprile, 90



contatti

t. 0424.462374
info@caseificiopennar.it



STRINGHETTO

LA BONTÀ HA INGREDIENTI SEMPLICI.

visita il nostro sito

www.stringhetto.com



Le degustazioni si terranno
c/o Hotel Paradiso
Via Monte Val Bella n.33

Durata dei laboratori: 60 min.

Informazioni: segreteria@gurucomunicazione.it

Prenotazioni online: www.madeinmalga.it



SABATO 2 settembre ore 14.00

FORMAGGI A LATTE CRUDO DI MONTAGNA E BOLLICINE DI MONTAGNA

Formaggi a latte crudo (ovvero prodotti con latte che non ha subito alcun trattamento termico), un legame con il territorio reso indissolubile dai fattori ambientali, genera formaggi unici, mai uguali, in cui la materia prima deve eccellere. Quattro gioielli imperdibili che saranno abbinati ai vini del territorio.

In degustazione

- Capra Vallè a latte crudo - Piemonte
- Puzzone di Moena DOP – Trentino
- Bitto DOP - Lombardia
- Bagòss di malga - Lombardia

In abbinamento: Bollicine di montagna

- Costo a persona 18€



MADEINMALGA.IT

SABATO 2 settembre ore 16.30

I RIESLING DELLA MOSELLA INCONTRA L'ASIAGO DOP. TASTING DI EQUILIBRIO TRA DOLCEZZA E SAPIDITÀ.

La Germania produce tra i più esclusivi vini bianchi al mondo e la Mosella è la regione più importante per la produzione di pregiati riesling, caratterizzati da intense note fruttate, profonda mineralità, alta acidità e basso contenuto alcolico.

In degustazione

- Sekt Riesling 2016, 42 mesi sui lieviti - Fritz HAAG
- Riesling Kabinett Joh. Jos. PRÜM
- B.Saarburger Rausch Spätlese 2017 - Markus MOLITOR
- Ürziger Würzgarten Auslese 2014 DR. Loosen

In abbinamento:

- Asiago DOP Fresco Riserva
- Asiago DOP Stagionato 12-24 e 48 mesi

L'Asiago DOP "Prodotto della Montagna" esprime la millenaria tradizione casearia dell'Altopiano di Asiago.

- Costo a persona 35€



MASTERCLASS

**PARMIGIANO
REGGIANO**



**MADE IN
MALGA®
2023**

DOMENICA 3 settembre ore 11.00

PIEMONTE: 4 FORMAGGI DI MONTAGNA ASSOLUTAMENTE DA PROVARE!

In abbinamento vini del territorio.

Il Piemonte vanta una grande tradizione per i formaggi d'alpeggio a latte crudo. Partecipando a questa masterclass avrete l'opportunità di conoscere e degustare le eccellenze casearie della regione abbinati ai vini del territorio.

In degustazione:

- Bettelmatt
- Grasso d'Alpe Gattascosa
- Toma Alpeggio Forcoletta
- Castelmagno DOP d'Alpeggio

In abbinamento: I vini del Piemonte

- Costo a persona 20€



DOMENICA 3 settembre ore 16.30

PARMIGIANO REGGIANO E VINI ESTREMI DELLE ISOLE DEL MEDITERRANEO

Il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" nasce in quella parte di Appennino che corre tra Parma e Bologna fino al fiume Reno.

In degustazione:

Il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" nelle diverse stagionature.

In abbinamento: I vini estremi delle Isole del Mediterraneo

- Costo a persona 16€



DOMENICA 3 settembre ore 14.00

FORMAGGI FRANCESI DI MONTAGNA E I VINI DELLO JURA

In degustazione:

- Beaufort AOP d'alpage
- Comté AOC
- Reblochon Savoie AOP
- Bleu d'Auvergne

In abbinamento: I vini dello Jura

- Costo a persona 32€



MASTERCLASS

SABATO 9 settembre ore 14.00

QUATTRO CAPOLAVORI CASEARI DELLE ALPI ITALIANE E VINI ESTREMI ITALIANI

Questa masterclass propone formaggi frutto di lavorazioni antiche che si ripetono da secoli. Abbinati ai formaggi una selezione di vini estremi italiani per scoprire come contrapposizioni e assonanze possono creare nuovi equilibri gustativi.

In degustazione

- Fontina DOP Alpeggio - Valle d'Aosta
- Storico Ribelle - Lombardia
- Silter DOP - Lombardia
- Asiago DOP stagionatura 36 mesi - Veneto

In abbinamento: I vini di montagna delle Alpi

- Costo a persona 20€



PARMIGIANO
REGGIANO



SABATO 9 settembre ore 16.30

PARMIGIANO REGGIANO E I VINI LIBANESI DI CHÂTEAU MUSAR

Il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" nasce in quella parte di Appennino che corre tra Parma e Bologna fino al fiume Reno.

In degustazione

Il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" nelle diverse stagionature: 15, 24, 36, 48 mesi dell'Azienda Agr. F.lli Brugnoli

In abbinamento: I vini di Château Musar -Libano

- Costo a persona 25€



MASTERCLASS

MADE IN
MALGA®
2023

DOMENICA 10 settembre ore 11.00

**DA COSA DIPENDENTE IL LIVELLO
QUALITATIVO DEL FORMAGGIO?
QUALE RUOLO HA L'ERBA?**

Il Prof. Roberto Rubino, presidente Anfosc, condurrà una degustazione di caciocavalli prodotti dallo stesso casaro lo stesso giorno e diversi solo per l'alimentazione degli animali.

- Costo a persona 12€



**DOMENICA 10 settembre
ore 14.00**

**VINI & FORMAGGI DEL TERRITORIO ALPINO
DELLA VALLE D'AOSTA**

La produzione enogastronomica valdostana è fatta di sapori unici, grande qualità di materie prime e tecniche di produzione secolari.

In degustazione:

- Fontina DOP Alpeggio
- Toma Montfleuray
- Toma San Sebastiano-Latte crudo
- Toma di Claudio-Latte crudo

In abbinamento:

I vini della Valle d'Aosta

- Costo a persona euro 16€



GRUNTAAL
AGRITURISMO



Via Valle, 69 ASIAGO (VI) T +39 0424 692798

www.gruuntaal.com





Scopri le nostre selezioni.
Sarà amore a prima vista.

De Vidal

OTTICI DAL 1963

Corso 4 Novembre, 46 - ASIAGO (VI)
www.otticidevidal.it



Le degustazioni si terranno
c/o Hotel Paradiso
Via Monte Val Bella n.33

Durata dei laboratori: 60 min.
Informazioni: segreteria@gurucomunicazione.it
Prenotazioni online: www.madeinmalga.it

DOMENICA 10 settembre ore 16 .30

I SAPORI INTENSI DELL'AGRICOLTURA EROICA. VINI ESTREMI DAL MONDO ED IL FORMAGGIO ASIAGO DOP

La degustazione offre un inedito confronto di vino e formaggio Asiago Dop d'alta quota, entrambi frutto di un lavoro agricolo definito, giustamente, "eroico" per le condizioni impervie a cui è sottoposta l'attività produttiva. Elevate altitudini o forti pendenze rendono spesso impossibile meccanizzare alcun processo e quindi ogni operazione per la coltivazione dell'uva o per l'allevamento degli animali da latte, può essere effettuata solamente a mano.

Vini in degustazione:

• *Voski 2016 ZORAH - Armenia*

Il Voski è un vino bianco prodotto in Armenia, a 1.400 m., da antiche varietà autoctone: Voskèak e Garandmak. Prove archeologiche testimoniano la presenza sul territorio da millenni.

• *Keten Gömlek 2016 Gelveri Manufactur - Turchia*

Il Keten Gomlek di Gelveri Manufactur è un vino bianco macerato intenso e viscerale. Corposo e intimo, rivela pian piano tratti vegetali e fumé. Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione a grappolo intero per 6 mesi nelle Kups (anfore turche). Svinatura e affinamento nelle stesse per 5 mesi. La cantina è situata nell'Anatolia centrale su un altopiano a 1500 m., ai piedi del Vulcano Hasan Dag.

• *Camins del Priorat 2021 Alvaro Palacios Gratallops - Catalogna Spagna*

Considerato uno dei più grandi viticoltori del mondo, Alvaro Palacios ha il merito di aver rivelato l'eccezionale terroir del Priorat. Le viti sono piantate in terrazze su pendii molto ripidi ad altitudini comprese tra i 350 e i 700 m.

• *Antes Andes Valles Calchaquies 2015 Bodega - Matervini Argentina*

Malbec 100% Le uve crescono all'incredibile altitudine di 2400 m. su un antichissimo suolo di basalto vulcanico, granito e sabbia, che garantisce un drenaggio eccezionale.

In abbinamento:

Asiago DOP Fresco Caglio Vegetale

Asiago DOP

Stagionato 12 – 24 e 48 mesi

- Costo a persona 30€



1° WEEK-END 1-3 SETTEMBRE

venerdì 1 settembre ore 11:30 - 23:00

sabato 2 settembre ore 10:30 - 23:30

domenica 3 settembre ore 10:30 - 19:00

2° WEEKEND 9-11 SETTEMBRE

venerdì 8 settembre ore 11:30 - 23:00

sabato 9 settembre ore 10:30 - 23:30

domenica 10 settembre ore 10:30 - 19:00

— BIRRIFICIO BIONOC

- Bionòc - Birra artigianale trentina
- Birra Signor Luciano – Trentino



— DOLOMITE FOOD Signor Luciano

- Bionòc - Birra artigianale trentina
- Birra Signor Luciano – Trentin

— BRACEVIA

- Arrosticini di fegato, cipolla e peperoncino
- Arrosticini di pecora classici
- Arrosticini di pecora fatti a mano
- Hamburger e Tagliata di pecora
- Pallotte cacio e uova



— LA BAITINA

- Gnocchi di patate di Rotzo al ragù, pomodoro, crema di formaggi

— DIEXE BIRRE ARTIGIANALI

- Zahre Beer - Sauris Friuli V. Giulia
- Birra di Fiemme – Trentino
- Birrifico Balabiott – Piemonte



— LA BAITA DEL FORMAGGIO

- Pizzocheri valtelinesi
- Risotto allo zafferano con Asiago DOP fresco
- Ravioli con crema di Gorgonzola DOP e Champagne / Tartufo
- Tiramigiù – Crema al mascarpone con frutta

— NATURALMENTE SILVIA

- Gran tagliere dell'Osteria
- Casoncelli alla bergamasca
- Polenta consa
- Stracotto di manzo con patate
- Torte dell'Osteria



TUTTI I PIATTI SONO DISPONIBILI PER ASPORTO

L'OSTERIA DI MONTAGNA E L'ASIAGO DOP

PRODOTTO
DELLA
MONTAGNA



Un'occasione unica per vivere la manifestazione con i cinque sensi e scoprire le tante sfumature di gusto dell'eccellenza veneto-trentina nel suo luogo d'origine.

— ASIAGO BISTROT

- Tagliere con Asiago DOP Prodotto della montagna fresco e stagionato 12 e 24 mesi con polenta e sopressa
- Focaccia farcita con Asiago DOP fresco
- Raclette con Asiago DOP fresco con polenta e funghi
- Cheesecake all'Asiago DOP



GUSTA L'ASIAGO DOP

MADE IN
MALGA®
2023



MOUNTAIN BEER FESTIVAL

PIAZZA CARLI, ASIAGO

INGRESSO LIBERO

In contemporanea a Made in Malga '23, l'evento nazionale dei formaggi di montagna, dall' 1 al 3 e dall' 8 al 10 settembre nei giardini di Piazza Carli si terrà la 3° edizione del "MOUNTAIN BEER FESTIVAL", manifestazione dedicata alle *migliori birre artigianali di montagna*.

1° WEEK-END

1/3 SETTEMBRE

venerdì 1 settembre ore 10:30 - 22:00

sabato 2 settembre ore 10:30 - 22:00

domenica 3 settembre ore 10:30 - 20:00

2° WEEKEND

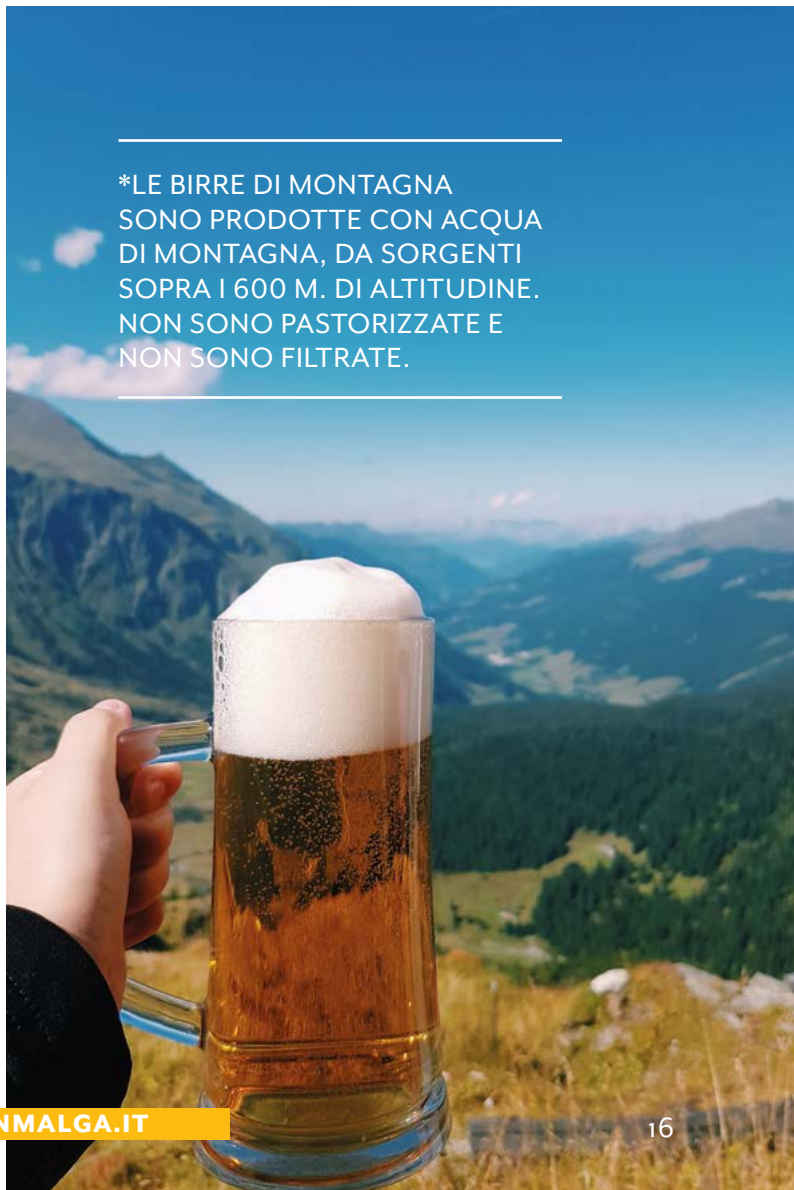
8/10 SETTEMBRE

venerdì 8 settembre ore 10:30 - 22:00

sabato 9 settembre ore 10:30 - 22:00

domenica 10 settembre ore 10:30 - 20:00

*LE BIRRE DI MONTAGNA
SONO PRODOTTE CON ACQUA
DI MONTAGNA, DA SORGENTI
SOPRA I 600 M. DI ALTITUDINE.
NON SONO PASTORIZZATE E
NON SONO FILTRATE.



MADE IN
MALGA®
2023

ASIAGO



BIRRA MONTE BALDO



MONPIER
DE GHERDEINA



BIONOC



Zahre Beer
BIRRA



BALABIOTT



BOIA
BREWING CO.



PINTALPINA
BIRRA



SKINNY
HILL

PARTECIPANO AL MOUNTAIN BEER FESTIVAL

— BIRRA MONTE BALDO

Verona, Veneto

— BIRRA MONPIER

Val Gardena, Alto Adige

— BIRRA ALEGHE

Torino, Piemonte

— BIRRIFICIO BIONÒC

Trentino

— BIRRA LA RÛT

Bosco Fagarè - TV, Veneto

— BIRRA SKINNY HILL

Vicenza, Veneto

— BIRRIFICIO PINTALPINA

Valtellina - SO, Lombardia

— ZAHRE BEER

Sauris UD, Veneto

— BIRRA DI FIEMME

Trentino

— BIRRIFICIO BALABIÒTT

Piemonte

— BOIA BREWING CO.

Piemonte

Non seguire da 200 anni
solo i valori di mercato
è il valore più grande
che abbiamo mai avuto.

Questo è essere una Mutua.

Ufficio di Asiago

Egle Dalle Ave, Ettore Ambrosini

Via Gen. E. Turba, 1

Tel. 0424 460825

subagenzia.asiago@gruppoitas.it

200.itasmutua.it

200  ITAS
1821  MUTUA

La trattoria Ponte San Giovanni è un locale ricco di storia. Fondato nel 1891 è sempre stato un punto di riferimento per i locali e per i viandanti, grazie anche alla sua posizione centrale.

Oggi offre una *cucina tradizionale con piatti semplici e genuini*, preparati con ingredienti stagionali e del territorio accompagnati da... buon vino!

Pur trovandosi lungo il corso principale si può godere della tranquillità della piazzetta antistante la chiesa.



TRATTORIA

Ponte
San Giovanni

dal 1891



Ponte San Giovanni Asiago



pontesangianni_trattoria

Corso 4 novembre, 131 - Asiago VI
t. +39 0424 1958100
m. +39 348 6425885

LABORATORI DELL'ARTIGIANO

MADE IN
MALGA®
2023

I CUCCHI - tecniche base per costruire un fischietto d'argilla a cura di Giuseppe De Lazzar

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.

Sabato 2 e Domenica 3 settembre
Sabato 9 e Domenica 10 settembre

- Laboratorio gratuito
- Orario: 10.00-12.00, 15.00-17.00
- Luogo e iscrizioni: c/o negozio Il Cucciolo - Piazzetta degli Alpini, 6



CREAZIONE SPAVENTAPASSERI con il gruppo Gli Amici di Thiene

con materiali naturali e/o riciclati

Sabato 2 e Domenica 3 settembre

- Partecipazione libera
- Orario: 10.00-18.00
- Luogo e iscrizioni: c/o negozio Brocantico - Piazzetta degli Alpini, 50



TESSITURA A CERCHIO con l'Ass. Pedagogica ad indirizzo Steineriano "Sole d'Oro"

A partire dal cerchio, utilizzando elementi della natura, si sperimenta la tessitura con la lana. Personalizzato con piccoli gnomi, fiori e fatine si risvegliano paesaggi immaginari del bosco.

Sabato 10 e Domenica 11 settembre

- Partecipazione libera
- Orario: 15.00-18.00
- Luogo e iscrizioni: c/o negozio Brocantico - Piazzetta degli Alpini, 50



LABORATORI CREATIVI

Via Lovati, 5 - Nogarole Vicentino - Tel. 0445/490791
info@balsameriacasalovato.it - www.balsameriacasalovato.it



Invecchiato **20** anni



www.balsameriacasalovato.it



VERA PELLE



Levitas[®]

dalle nostre mani, ai vostri piedi

**CALZATURE ARTIGIANALI
CORSO IV NOVEMBRE, 26**

ASIAGO



SITO ONLINE



**100%
LANA DI PECORA**



MENÙ MADE IN MALGA CON L'ASIAGO DOP



MADE IN
MALGA®
2023

GUSTATE IL FORMAGGIO ASIAGO DOP NEI RISTORANTI E AGRITURISMI DELL'ALTOPIANO

Ecco l'elenco dove potete trovare nei giorni della manifestazione il "Menù MADE IN MALGA". In ogni locale vi verrà proposta la degustazione di formaggio Asiago DOP nelle 4 stagionature (fresco, mezzano, vecchio e stravecchio) e come ingrediente in altri 2 piatti.

ASIAGO

Ciori - Via Bertigo, 46

Edelweiss - Via Verdi 68

Osteria Europa - C.so IV Novembre, 65/67

Tabula Rasa - C.so IV Novembre, 65/67

La Locanda - Via Monte Val Bella, 31

Ristorante Albergo Rutzer - Via Berga, 130

Tre Fonti - Via Rodeghieri, 182

GALLIO

Agriturismo Malga Spill - Via Bertigo, 197

LUSIANA, Conco

La Bocchetta - Via Bocchetta, 6

Trattoria Locanda Alla Rosa - Via Velo, 32

Trattoria Ponte San Giovanni

- Corso IV Novembre, 131

Agriturismo Cà Sorda ai Pennar

- Via Cassordar, 55

Agriturismo Gruuntaal

- Via Strazaboschi, 69

In Piazzetta - Piazzetta degli Alpini, 44

TRESCHÈ CONCA

Ristorante Hotel Belmonte

- Via Fondi 15

Locanda Stella Alpina

- Via Campiello, 86

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



menu

La Locanda propone piatti del territorio rivisitati in chiave moderna, con prodotti locali ed erbe spontanee dell'Altopiano. Menù alla carta, con proposte alla griglia.



CAMERE

Doppie e triple, con formula B&B, colazione a buffet, TV e Wi-Fi.



ASIAGO CENTRO

Via Monte Val Bella, 31
(laterale Corso IV Novembre)



Prenotazione gradita: lalocandasiago@gmail.com
Tel. 0424 1946190 • www.lalocandasiago.com



MADE IN
MALGA®
2023

MOUNTAIN FILM FESTIVAL

5^o EDIZIONE



— Asiago

Cinema Lux

Viale Giacomo Matteotti, 21

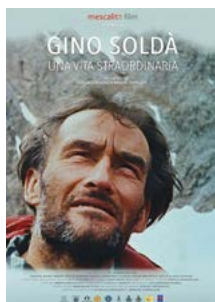
• 042462279

cinemaluxasiago@gmail.com

Costo a proiezione: 5€

www.cinemaluxasiago.it

Per il quinto anno torna “Asiago Mountain Film Festival”, l'appuntamento con il mondo della montagna vista attraverso lo sguardo del cinema. L'iniziativa è organizzata dai volontari del Cinema Lux / Cinema Grillo Parlante con il supporto mediatico di Made in Malga ed il patrocinio della sezione CAI Altopiano. In collaborazione con la rassegna *Senza Orario Senza Bandiera* e della rassegna *Cineforum di Asiago*, Direttore Artistico Giovanni Rattini.



GINO SOLDÀ, UNA VITA STRAORDINARIA

venerdì 1 settembre ore 20:45

Regia: *Giorgia Lorenzato, Manuel Zarpellon* - Film con: *Simone Moro, Mario Zucca*
Documentario, 2023, durata 67 min.

Ha vinto la medaglia d'oro al valore atletico nel 1936 per le sue imprese sul Sassolungo e la Marmolada e ha fatto parte della spedizione italiana che ha raggiunto la vetta del K2 nel 1954 quando aveva 47 anni. Gino Soldà, classe 1907, è stato una leggenda dell'alpinismo. Dopo l'8 settembre del 1943 è diventato partigiano e ha salvato delle vite umane.

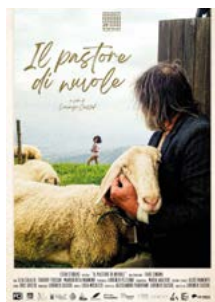


ITALIA K2 - RIPRESE DI MARIO FANTIN

sabato 2 settembre ore 20:45

Regia: *Mario Fantin* - Restauro a cura della *Cineteca di Bologna*
Documentario, 2022 (1955), durata 62 min.

Il 30 marzo 1953 si imbarca da Genova per Karakhi, in Pakistan, la spedizione italiana guidata dal geologo Ardito Desio. Diretta alla scalata del K2, seconda vetta più alta del mondo dopo l'Everest ma di più difficile accesso. L'impresa ha mobilitato diverse aziende nazionali, realizzando le migliori attrezzature tecniche e simboleggia il desiderio di rivincita sulla disfatta della II guerra.



IL PASTORE DI NUVOLE

domenica 3 settembre ore 18:00 - **INGRESSO GRATUITO**

Regia: *Lorenzo Cassol* - Film con: *Elia Salata, Thierry Toscan, Margherita Mannino*
Cortometraggio, 2023, durata 15 min.

Tobia un ragazzo di 12 anni come ogni pomeriggio dopo scuola sale in montagna per raggiungere Aurelio, il nonno, che ogni giorno porta le sue 5 pecore a pascolare. Il ragazzo e l'anziano hanno un richiamo in comune che utilizzano per avvisarsi. I due si troveranno a vivere un momento di fragilità che cambierà il corso degli eventi.

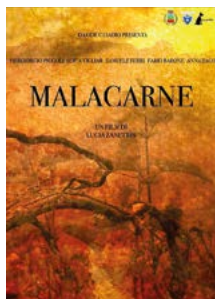


BALKANICA

domenica 3 settembre ore 19:00 - INGRESSO GRATUITO

Regia: Daniele Scarpi - Film con: Giancarlo Previati, Vladik Gnata
Cortometraggio, 2013, Durata 10 min.

I registi hanno seguito per due anni Marc-André Leclerc, un giovane alpinista canadese le cui scalate in solitaria prive di qualsiasi ausilio tranne due ramponi da ghiaccio hanno rappresentato un sostanziale mutamento del modo di fare alpinismo.



MALACARNE

venerdì 8 settembre ore 20:45

Regia: Lucia Zanettin - Film con: Samuele Ferri, Sofia Vigliar, Piergiorgio Piccoli
Thriller, 2021, durata 90 min.

Un figlio scomparso senza mai esser ritrovato, un caso irrisolto, un padre che va alla sua ricerca dopo tanto tempo. L'ambientazione del nuovo film prodotto dall'indipendente LiLLa Film è quella della Val Daone, Val di Fumo, in Trentino ma anche Borgo Valbelluna, un territorio impervio, difficile, dove si muovono pochi personaggi che sembra si guardino sospettosi uno dell'altro.



LESSONS OF LOVE

sabato 9 settembre ore 20:45

Regia: Chiara Campara - Film con: Leonardo Lidi, Giancarlo Previati
Drammatico, 2019, durata 80 min.

Yuri è un allevatore di mucche trentenne a cui manca una relazione che non sia quella strettamente legata al nucleo familiare d'origine. Conosce Agata, spogliarellista in un locale, e con lei avvia una relazione a piccoli passi che lo spingerà a lasciare le montagne per accettare un lavoro in città.



L'EBBREZZA DEL CIELO

domenica 10 settembre ore 20:45 - INGRESSO GRATUITO

Regia: Giorgio Ferroni - Film con: Silvana Jachino, Mario Giannini
Comm. Adv., 1940, durata 100 min.

La storia di un gruppo di ragazzi temerari che in un paese di montagna (Asiago), che decidono di fondare una "Società del pericolo" per lo studio e la realizzazione di un aliante, per cimentarsi finalmente nel volo a vela.

A seguire ci sarà la possibilità di poter confrontare e commentare le immagini in bianco e nero del lungometraggio, con quelle che 80 anni più tardi Fabio Ambrosini Bres continua scattare e a girare, non senza difficoltà, con altrettanta passione, sempre sulla cresta del vento, col suo inseparabile parapendio.

Saremo presenti a:

**MADE IN
MALGA®
2023**



FRESCO
ASIAGO
FORMAGGIO DOP
Denominazione di origine protetta
CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

Brazzale
dal 1784

Brazzale
a tutto
BURRO!

NegoziO di ASIAGO
Corso IV Novembre, 117
36012 Asiago (VI)

*La più antica tradizione italiana
dall'Altopiano di Asiago*

Brazzale
dal 1784
Spaccio
Latte, Burro e Formaggi

NegoziO di ZANÈ
Via Palladio, 14
36010 Zanè (VI)

APPUNTAMENTI DA NON PERDERE 1-3 E 8-10 SETTEMBRE

MADE IN
MALGA®
2023



Tutti i giorni della manifestazione

A PASSO D'ASINO TRA I PRATI E LE CONTRADE DI ASIAGO *a cura di Asini in cammino*

*Facile escursione a passo d'asino immersa
nei prati che contornano Asiago.*

- Laboratorio gratuito
- Orario: 10.30-12.00, 14.30-17.00
- Prenotazioni: 346.231.0557
- Partenza: P.zza Chiesa di San Rocco



ALLA SCOPERTA DEI MIGLIORI TÈ DI MONTAGNA **Bianchi, neri o verdi?**

Degustazioni di tea e tisane di montagna.

- Laboratorio gratuito
- Orario: 10.30 e 17.00
- Prenotazioni: 340.982.5553 o
asiagoteahouse@gmail.com
- c/o: Mlesna, P.zza Il Risorgimento, 12



Nei giorni 2-3 e 9-10 settembre

ANTICO LABORATORIO DI SAN GIUSEPPE *a cura di Alessandro Olivetto*

*Lezione sulle proprietà delle erbe officinali
e degustazione dei prodotti.*

- Laboratorio gratuito
- Prenotazioni: in loco
- c/o: Giardini Piazza Carli

CHALET Europa


NATURE & RELAX



Abbracciato dalla natura, ad un passo dal cielo



Situato a pochi minuti
dal centro di Asiago,
in contrada Bùscar,
propone un'esperienza
gastronomica
in un luogo magico e suggestivo,
dove la cucina
si intreccia con la bellezza
della natura circostante.



 +39 377 3858767

 www.chaleteuropa-asiago.com

 info@chaleteuropa-asiago.com

  Seguici sui canali social
[@chaleteuropa_naturerelax](https://www.instagram.com/chaleteuropa_naturerelax)

MADE IN
MALGA®
2023

PROGRAMMA ESCURSIONI

CON GUIDE ALTOPIANO ESCURSIONI E TREKKING



Info e prenotazioni:
340.73.47.864
info@guidealtopiano.com
www.guidealtopiano.com

Escursioni al costo di 25€ a persona.

venerdì 1 settembre

Le Malghe d'Alta Montagna

sabato 2 settembre

Lungo la Via delle Malghe

domenica 3 settembre

Lungo la Via delle Malghe, tra pascoli e trincee

domenica 3 settembre

Green Walking Emotion, tra natura, boschi e pascoli di montagna

in collaborazione con Chandra Yoga Asiago con Meditazione e respirazione consapevole). Al termine degustazione in malga.

Escursioni con degustazione al costo di 30€ a persona.

venerdì 8 settembre

Le Malghe di Montagna

sabato 9 settembre

Lungo la Via delle Malghe, tra pascoli e trincee

domenica 10 settembre

Malga Slapeur e l'antico formaggio "pegorin"

*Escursioni con ANTONIO E LISA CANTELE
al costo di 10€ a persona.*

sabato 2 settembre - 15.00-18.00

Andar per erbe

Escursione guidata alla scoperta delle erbe aromatiche e medicinali del territorio.

Partenza: Parcheggio Baita Val Maddarello
Via Maddarello 88

domenica 3 settembre - 10.00-12.00

Visita all'orto dei semplici

Presso l'Azienda agricola La Calendula
Partenza: Via Busa 106

Info e prenotazioni:
0424.46.33.46



MADEINMALGA.IT



CON ASIAGO GUIDE

ESCURSIONI STORICO NATURALISTICHE



Mungere all'alba e al tramonto... accompagnare le vacche al pascolo... fare il formaggio insieme... Gestì antichi che si ripetono quotidianamente nelle malghe dell'Altopiano di Asiago. Assieme, con facili passeggiate, vivremo tutto questo nelle escursioni pensate per il Made in Malga 2023. Storie antiche come quelle dei primi pastori si incrociano con la Storia della Grande Guerra che tanti alpeggi ha distrutto. Passo dopo passo, vivremo magiche esperienze e gustose emozioni tra i verdi pascoli delle nostre montagne.

—
Info e prenotazioni:

347.18.36.825

info@asiagoguide.com

www.asiagoguide.com

venerdì 1 settembre

Aspettando Made in Malga:

Aperi-pizza a Malga Verena

Partenza ore 17:00

Arrivo ore 22:00

sabato 2 settembre

Storie di pastori e i loro cani

Partenza ore 09:30

Arrivo ore 13:00

sabato 2 settembre

Formaggio al tramonto

Partenza ore 18:30

Arrivo ore 21:30

domenica 3 settembre

Alba in Malga

Partenza ore 06:00

Arrivo ore 09:00

domenica 3 settembre

**Camminare con gusto tra le
Malghe di Val Formica**

Partenza ore 09:30

Arrivo ore 12:30

venerdì 8 settembre

**Aperitivo a Malga Meatta:
la perla di Campoverve**

Partenza ore 09:30

Arrivo ore 12:30

venerdì 8 settembre

Esperienze in Malga:

prova di mungitura e cena

Partenza ore 17:00

Arrivo ore 20:00

sabato 9 settembre

Aperitivo in Malga Zovetto

Partenza ore 10:00

Arrivo ore 13:00

sabato 9 settembre

Ortigara: le malghe e la guerra

Partenza ore 09:00

Arrivo ore 15:30

sabato 9 settembre

Formaggio al tramonto

Partenza ore 18:30

Arrivo ore 21:30

domenica 10 settembre

Alba in Malga

Partenza ore 06:00

Arrivo ore 09:00

domenica 10 settembre

**Camminare con gusto tra le
Malghe del confine Trentino**

Partenza ore 09:30

Arrivo ore 12:30

domenica 10 settembre

**Alpaca in Piazza
a Made in Malga**

Ore 10:00-12.30

e 14:00-16.30



 **Saccardo**

SOLUZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO

articoli personalizzati - biopackaging - shoppers - detergenza

MIRANO (VE) Tel. 041 430443 – 430913

Email: com@saccardo.eu

QUESTO
NON È
IL NOSTRO
FUTURO.



Via Anna Frank, 104
Località Sabbione
42122 Reggjo Emilia

Tel 0522 344535
Fax 0522 394056
info@poolpack.com

Lana delle meraviglie

*filato, capi e soffici oggetti,
in lana di "Pecora Foza"*



biabdesign.it



Malga

Col del Vento
shop.malgacoldelvento.it

Località Pèrghele - 0424 64443
KAN-ZÜNE | CESUNA
Sette Comuni
malgacoldelvento.it



APPUNTAMENTI DA NON PERDERE 1-3 E 8-10 SETTEMBRE

MADE IN
MALGA®
2023



Domenica 3 e 10 settembre

ALLA SCOPERTA DEL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE API

a cura dell'Ass. Regionale Apicoltori Veneto

- *Luogo:* Via Brigata Liguria, 10
- *Orario:* Lezioni ore 10.00, 11.30, 14.15, 15.30, 16.45, 18.00
- *Durata lezioni:* circa 20/30 minuti



Domenica 10 settembre

GLI ALPACA - I nostri amici pelosi!

- *Luogo:* Piazzetta degli Alpini
- *Orario:* Esposizione > 09.30-17.00
Tour degli Alpaca > 10.00 e 14.00
- *Prenotazioni:* in loco
Asiago Guide 347.18.36.825

A & Alpaca

SILPACA
ALLEVAMENTO ALPACA

ASIAGO
GUIDE



Rifugio Val Formica

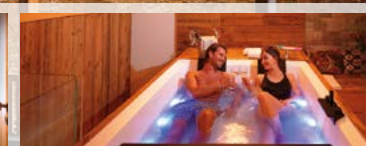
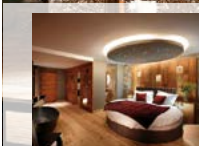
Luxury Resort - mt. 1.653

Altopiano di Asiago

www.valformica.it

Località Cima Larici
Altopiano di Asiago (VI)
Tel. 0424 1954230
resort@valformica.it

Un balcone
sulla natura!



La comodità del centro paese

Scegliere l'hotel Paradiso per le vacanze significa spostarsi a piedi per il paese, grazie alla sua posizione strategica e centrale, a pochi metri dal corso pedonale IV Novembre.



I sapori

Sin dalla colazione, Vi aspetta un ricco buffet con prodotti dolci e salati, per proseguire con piatti sani e genuini, che richiamano la cucina d'altri tempi, ma sempre attuale, ideata con materie prime di assoluta qualità, legate fortemente al nostro territorio.



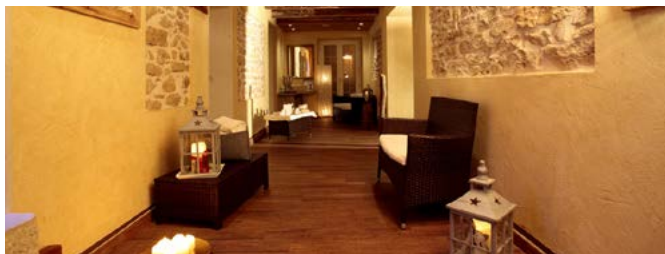
Dolci Sogni

Le nostre camere sono spaziose e dotate di ogni servizio; suddivise in Camere Standard, Comfort e Junior Suite, sono arredate in caldo stile di montagna grazie alla presenza di legno di larice.



Wellness e Relax

Il centro benessere dispone di: sauna finlandese, bagno turco aromatico, vasche idromassaggio, sauna alle erbe, tepidarium al sale, via dell'acqua emozionale con percorso caldo e freddo, doccia cromatica, zona tisane, area relax, area massaggi "Coccole del Benessere".



+39 0424 462660

Via Monte Valbella, 33, 36012 Asiago (VI)

info@hotelparadisoasiago.it - www.hotelparadisoasiago.it - www.natureandwellness-asiago.it

APPUNTAMENTI DA NON PERDERE 1-3 E 8-10 SETTEMBRE

MADE IN
MALGA®
2023



Domenica 3 settembre

IL BOVARO DEL BERNESE

a cura di GR.A.B.BER.

Gruppo amatoriale Bovaro del Bernese

Sfilata per le vie del centro ore 11:00-15:30

Rievocazione del suo lavoro nelle origini di cane delle fattorie svizzere.



Nei giorni 2-3 e 9-10 settembre

VILLAGGIO DEL FORMAGGIO

- "ViviAmo il pascolo!": percorso sensoriale a piedi nudi

- "CuriAmo i pascoli": percorso divertente nel quale raccogliere i rifiuti abbandonati in montagna

- Tris con oggetti del bosco/malga

- "Le mucche: tutte uguali, tutte diverse": Lab con creazione di un muso di mucca e spiegazione delle razze più comuni

- "Il pascolo in vaso": semina di semi di tarassaco in un vasetto

- Disegni da colorare a tema



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

Ci occupiamo di Casa
a 360° e siamo al
Vostro fianco
dal 1965

ACQUISTARE
VENDERE
AFFITTARE
AMMINISTRARE



ASIAGO
IMMOBILIARE

Villaggio
LARICI 2

CHALET
Perla

RESIDENZE
AL
DUOMO

LE REALIZZAZIONI
Mario Fieroni



**SAPORI DEL
TERRITORIO**

SCEGLI LOCALE



Veneto

Locale
è vicinanza

Gusta i sapori del territorio: scegli locale!

- ▶ Vicinissimi a te
- ▶ Sostengono i Produttori locali
- ▶ Dal campo allo scaffale
- ▶ Freschi ogni giorno



Scopri e assapora i **formaggi di malga del territorio**
scelti per te, disponibili all'Eurospar di Asiago in Via Rendola, 38

Despar è partner di

**MADE IN
MALGA®
2023**

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta



sì, FORMAGGIO ASIAGO DOP.

Un sì che risponde al tuo desiderio di qualità,
al tuo bisogno di sicurezza, alla tua scelta
di rispettare il territorio.

Due lettere che leggi nel mio nome, un mondo
di valori che ritrovi nel mio sapore.

ASIAGO
FORMAGGIO DOP



asiagodop

#siasiodop

f  FormaggioAsiagoDOP