

“Made in Malga”, ad Asiago si celebra la produzione di formaggi, vini e birre di montagna

23 Agosto 2023

di **Redazione**



ASIAGO – Sono attesi in 100.000, nei primi due fine settimana di settembre ad Asiago (Vicenza), gli appassionati di enogastronomia italiani e stranieri pronti ad assaggiare e acquistare formaggi, vini e birre di montagna proposti da più di cento espositori presenti per l'edizione 2023 di “Made in malga”.

Dall'1 al 3 e dall'8 al 10 settembre, la rassegna, organizzata da Guru Comunicazione, torna a riproporre l'appuntamento con il mondo caseario che prevede degustazioni tematiche di formaggi di montagna più ricercati (Bagòss, Bettelmat, Storico Ribelle, Bitto, Castelmagno, Comté, Beaufort d'Alpage) abbinati a vini estremi: l'Asiago Dop in diverse stagionature con i

Riesling della Mosella e i vini estremi del mondo, formaggi a latte crudo con bollicine di montagna, formaggi del Piemonte con vini della regione, formaggi francesi con vini dello Jura, Parmigiano Reggiano prodotto di montagna con vini delle isole del Mediterraneo e i vini libanesi di Château Musar e formaggi e vini della Valle d' Aosta.

Sarà inoltre presente la salumeria di montagna.

Dall'Alto Adige lo speck artigianale, salamini tirolesi, würstel artigianali in varie versioni la bresaola, i salumi di cinghiale, di cervo e capriolo. La norcineria abruzzese, i salumi tipici della Sardegna, il Nero dei Nebrodi ed il Nero di Calabria. Ed infine mieli, panificati di montagna, confetture, liquori, aceti balsamici, té e tisane, erbe officinali e cosmetici derivati dall'attività agricola. In contemporanea a Made in Malga nei giardini di Piazza Carli si svolge il Mountain Beer Festival dedicato alle birre artigianali di montagna che ospita 10 birrifici dell'arco alpino italiano. La grande Osteria di montagna in Piazza Carli proporrà piatti tradizionali: gnocchi con le patate di Rotzo, pizzoccheri, casoncelli, bratwurst, tortel di patate, arrostitini, tagliate di pecora e birre artigianali.