



# Il Programma

2 week-end

6/8 – 13/15 settembre '19

**Evento nazionale dei formaggi di montagna**

MADE IN MALGA® si rivolge a tutti gli amanti dei formaggi d'alpeggio e delle bontà della montagna. I banchi dei produttori trovano ospitalità nei negozi di Asiago creando un percorso gastronomico tra le vie del centro. Un percorso a tappe dove scoprire, assaggiare e acquistare le bontà prodotte ad alta quota. Un modo diverso, creativo per vivere Asiago: immersi nelle bellezze naturali dell'Altopiano scoprire l'originalità e la qualità delle attività commerciali della città.

- Mostra mercato dei formaggi e dei prodotti della montagna
- Laboratori con degustazioni guidate
- Laboratori dell'artigiano
- Escursioni in malga
- L'Osteria di montagna
- Proiezioni Film della montagna

**Orario Mostra Mercato dei formaggi e dei prodotti della montagna**  
ingresso libero

**Made in Malga 1° week end** - dal 6 al 8 settembre '19

Venerdì 6 settembre '19 dalle ore 10.30 alle 19.00

Sabato 7, Domenica 8 settembre '19 dalle ore 09.30 alle 19.00

**Made in Malga 2° week end** - dal 13 al 15 settembre '19

Venerdì 13 settembre '19 dalle ore 10.30 alle 19.00

Sabato 14, Domenica 15 settembre '19 dalle ore 09.30 alle 19.00

## In contemporanea

**6/8 Settembre '19 MOUNTAIN WINE FESTIVAL** 5° edizione

**Salone Internazionale del Vino di Montagna e della Viticoltura Estrema**

In occasione di Made in Malga la Città di Asiago ospiterà la quinta 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 di Asiago](#). Presenti vini d'alta quota prodotti in Italia, Austria, Spagna, Francia, Germania, Georgia, Libano, Slovenia, Uruguay ed Argentina.

**Orari di apertura**

Venerdì 6 settembre '19 dalle ore 16:00 alle 22:00

Sabato 7 settembre '19 dalle ore 11:00 alle 21:00

Domenica 8 settembre '19 dalle ore 11:00 alle 19:00

L'ingresso alla manifestazione è libero - Le degustazioni sono regolate dall'acquisto di ticket

## 13/15 Settembre '19 **MOUNTAIN BEER CUP** 1° edizione

### Gran Premio delle Birre Artigianali di Montagna

In contemporanea a Made in Malga, l'evento nazionale dei formaggi di montagna, dal 13 al 15 settembre nei giardini di Piazza Carli si terrà la 1° edizione del "Mountain Beer Cup", il premio "Città di Asiago" alle migliori birre di montagna. Una selezione di birrifici di montagna vi faranno degustare le loro produzioni. L'ingresso alla manifestazione è libero

**Orari di apertura**  
Venerdì 13 settembre '19 dalle ore 10:30 alle 22:00  
Sabato 14 settembre '19 dalle ore 10:30 alle 22:00  
Domenica 15 settembre '19 dalle ore 10:30 alle 20:00

\*Le birre di montagna sono prodotte con acqua di montagna, da sorgenti sopra i metri 600 di altitudine. Non sono pastorizzate e non sono filtrate.

Nei giorni della rassegna MOUNTAIN BEER CUP una commissione di esperti del settore si riunirà ad Asiago per degustare e valutare le migliori birre di montagna. Alle migliori delle Categorie verrà assegnato il Gran Premio Birre della Montagna Città di Asiago.

Venerdì 6 settembre '19 ore 17:30 Piazza Il Risorgimento – Asiago

Incontro con l'autore **Camillo Longone** - Presentazione del libro **"Dei miei vini estremi"**  
*"Alla ricerca dei territori e dei miracoli naturali, della bellezza, della grazia, della sincerità del vino italiano. Contro l'appiattimento del palato, la retorica stantia e le false promesse, in questo brillante excursus tra prodotti e protagonisti della più umana e struggente delle culture Langone attraversa il paese con il rispetto religioso dell'appassionato, insofferente ai miti farlocchi del made in Italy e del «prodotto naturale» (con la consapevolezza che «l'unico vino davvero naturale è l'aceto»).*

Venerdì 6 settembre 2019 ore 21:00

### **Visita all'Osservatorio Astrofisico di Asiago**

Osservazioni guidate del cielo. Lezione astrofisica gratuita per chi soggiorna negli hotel convenzionati durante la manifestazione Made in Malga.

Osservatorio di Asiago Via dell'Osservatorio, 8 Durata visita: 90 minuti

Posti limitati. Solo su prenotazione.

### **Escursioni in malga**

#### **Escursioni di Guide Altopiano**

Venerdì 6 settembre '19 Le malghe d'alta quota, Monte Portule

Sabato 7 settembre '19 Museo Malga con museo naturalistico

Domenica 8 settembre '19 Malga Sapeur

Venerdì 13 settembre '19 Malga Zebio

Sabato 14 settembre '19 Le Malghe dei Larici

Info e prenotazioni: 340-7347864 [info@guidealtopiano.com](mailto:info@guidealtopiano.com) [www.guidealtopiano.com](http://www.guidealtopiano.com)

#### **Escursioni storico naturalistiche con Asiago Guide**

Sabato 7 settembre '19 Camminare con gusto: il miele ed i formaggi di montagna

Sabato 7 settembre '19 Barefoot al tramonto tra le malghe: benessere montano

Domenica 8 settembre '19 Alba in Malga

Domenica 8 settembre '19 Camminare con gusto: escursione tra le malghe

Sabato 14 settembre '19 Dalle malghe d'oltreoceano... Trekking con gli Alpaca

Domenica 15 settembre '19 Alba in Malga Camminare con gusto: escursione tra le malghe

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

Sabato **14** settembre 2019 **Alle ore 10:30 e alle 16:30**

### **Alpaca, sfilata per le vie del centro.**

L'alpaca è un mammifero originario del territorio delle Ande. Il suo aspetto buffo e simpatico, il suo carattere pacato e la sua naturale predisposizione all'interazione con l'uomo, si presta molto bene ad attività didattiche, a laboratori con bambini e alla pet therapy.

A cura di Asiago Guide

Sabato **14** settembre 2019 **Sfilata per le vie del centro dalle 11:15 e alle 15:15**

### **Il Bovaro del Bernese il cane da guardia delle mandrie**

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

## **Laboratori del Formaggio, Vino e della Birra**

6/8 – 13/15 settembre '19

Le degustazioni dei formaggi sono a cura di Pasquale Riga

Il commento e le selezioni dei vini sono a cura di Enrico Pevarello

I laboratori di degustazione birre sono condotti da Simone Cantoni

Venerdì 6 Settembre '19 ore 16.30 **Formaggi e bollicine d'alta quota**

Sono spumanti da uve coltivate ad altitudini elevate, che raggiungono in casi estremi anche i 1200 metri. Il territorio, il clima e l'altitudine creano vini eleganti, minerali, infinitamente bevibili.

Costo a persona euro 10.00

Sabato 7 Settembre '19 ore 11.30 **Formaggi e vini della Valle d'Aosta**

I terreni della Valle d'Aosta presentano forti pendenze, che nel tempo ha obbligato i vignaioli a terrazzamenti e muretti a secco in pietra. L'85% dei vigneti è rappresentato da viti di uve a bacca rossa.

In abbinamento gustosissimi formaggi degli alpeggi della Valle d'Aosta. Costo a persona euro 10.00

Sabato 7 Settembre '19 ore 14.30 **Vini della Georgia**

La Georgia è considerata la patria del vino: lo produce da 8000 anni. Le uve sono per la maggior parte autoctone. Le più coltivate sono la Saperavi rossa e la Rkatsitell bianca.

La tecnica di vinificazione è molto particolare: grandi anfore di terracotta sono interrate per consentire prima la fermentazione e poi l'affinamento dei vini, sia bianchi sia rossi.

In abbinamento una selezione formaggi d'alpeggio. Costo a persona euro 10.00

Sabato 7 Settembre '19 ore 16.30 **Vini estremi delle Isole Italiane e 4 stagionature dell'Asiago DOP**

Sono vini da viticoltura eroica. Coltivazioni in terreni scoscesi, terrazze a strapiombo sul mare, vendemmie effettuate in condizioni difficili. Nelle isole italiane la vite è testimonianza di piccoli microcosmi circondati dal mare dove si coltivano vitigni antichissimi da cui si ottengono dei vini unici che sono dei veri e propri capolavori per concentrazione e particolarità degli aromi.

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.

In abbinamento formaggio Asiago Prodotto della montagna DOP Costo a persona euro 10.00

Domenica 8 Settembre '19 ore 11:30 **Parmigiano Reggiano e Vini Rossi Estremi italiani**

Sono vini eroici, figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo: prodotti in zone spesso sconosciute, geograficamente impervie, con uve talvolta coltivate in minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce, al mare. Dal Trentino-Alto Adige alla Sardegna, dalla Valle d'Aosta all'isola di Pantelleria.... Il Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna nasce in quella parte di Appennino che corre tra Parma e Bologna fino al fiume Reno. E' il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna.

Costo a persona euro 10.00

**Domenica 8 Settembre '19 ore 14:30 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 Manchego D.O., Zamorano D.O. e Cabrales DOP.

Costo a persona euro 20

**Domenica 8 Settembre '19 ore 16:30 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

**Venerdì 13 Settembre '19 ore 16:30 Formaggi e Birre di montagna Italiane**

Costo a persona euro 10.00

**Sabato 14 Settembre '19 ore 11:30 Formaggi e Birre di montagna del nord Italia**

Costo a persona euro 10.00

**Sabato 14 Settembre '19 ore 16:30 Formaggi e Birre di montagna Italiane - Costo a persona euro 10.00**

**Domenica 15 Settembre '19 ore 11:30 Parmigiano Reggiano e le birre di montagna**

Verticale di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna - Costo a persona euro 10.00

**Domenica 15 Settembre '19 ore 16:30 Il formaggio Asiago DOP e le birre di montagna.**

in abbinamento formaggio Asiago Prodotto della montagna DOP - Costo a persona euro 10.00

*I laboratori si svolgono presso Hotel Croce Bianca - C.so IV Novembre n. 30*

*La durata dei laboratori è di 60 minuti.*

Per informazioni Segreteria Guru Comunicazione [segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)

## **Laboratori dell'artigiano**

6/8 – 13/15 settembre '19

### **Le cose di Elena Borse e quadri con materiali di riciclo.**

Giorni: Sabato 7 e Domenica 8 Sabato 14 e Domenica 15 dalle 15:30 alle 17:00

Luogo: Mondo, Piazzetta degli Alpini 40 A cura di Elena Guidolin Dimostrazione gratuita.

### **Antico laboratorio San Giuseppe Storia e benefici di un vero amaro alle erbe**

Quasi cento anni e non sentirli! Lezione dedicata alle proprietà delle erbe officinali e alle degustazioni dei prodotti del laboratorio. Giorni: Sabato 7, Domenica 8 Ore 15:00 Sabato 14 e Domenica 15 Ore 15:00

Luogo: La Rose Noire, Via J. Scajaro 20 A cura di Alessandro Olivetto

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.

### **Lavoro con legno**

Come realizzare un animale in legno o una casetta mangiatoia partendo da pezzi di legno di varie essenze. I pezzi di legno verranno assemblati dai ragazzi e decorati a piacimento con nastri e vari materiali naturali: pigne foglie ed altri elementi del bosco.

Laboratori per bambini dai 4 agli 8 anni Giorni: Sabato 7 e 14 sett. ore 16:00

Laboratori per ragazzi dai 9 ai 12 anni Giorni: Domenica 8 e 15 sett. ore 10:30

Luogo: Via J. Scajaro 22 A cura di Franco Stefani e famiglia.

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.

### **La mia saponetta**

Giorni: Sabato 14, Domenica 15 Ore 11:00 e 15:00 Luogo E.R.A. ricambi

Via Brigata Liguria, 16 A cura di: Ilenia Gaio

Un piacevole incontro dedicato alla saponificazione artigianale. Con le tue mani crea la tua saponetta!

Prenotazioni in loco. Laboratori gratuiti.

### **Laboratori per bambini** del Museo diffuso di Lusiana

Riscopriamo e valorizziamo la cultura storica della montagna!

Sabato 7 Spaventapasseri Valle dei Mulini Domenica 8 Arte preistorica

Sabato 14 Intreccio con lana Domenica 15 La mattonella del guerriero

Orario dalle ore 14:30 alle 19:00 Luogo: vicino al negozio V.I.P. Via J. Scajaro 39

Prenotazioni in loco. Laboratori gratuiti.

### **I Cuchi** Tecniche base per costruire un fischietto d'argilla

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.

Giorni: Sabato 7 e Domenica 8 Ore 10:30 e 16:00 Luogo: Il Cucciolo - Piazzetta degli Alpini, 6

A cura di Giuseppe De Lazzer Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.

### **Estrazione degli oli essenziali di montagna**

Un momento unico... per arrivare all'essenza! Giorni e Orari: Venerdì 6, Sabato 7 e Domenica 8 dalle 11:00 alle 17:00 Luogo: Barbablù Via Lobbia, 22

A cura di Diego Curto Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.

### **Mele patate di carta**

Laboratorio manuale per sviluppare la creatività

Giorni: Venerdì 6, Sabato 7 e Domenica 8 Dalle 10:00 alle 12:00 e dalle 16:00 alle 18:00

Luogo: Hotel Paradiso Via Monte Valbella 33 A cura di Giulietta Cozzi, artista & designer

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.

### **Fantasia sul filo di lana** Laboratorio creativo con lana di pecora

Giorni: Venerdì 13, Sabato 14 e Domenica 15 Alle ore 15:00

Luogo: Il Cucciolo - Piazzetta degli Alpini, 6 A cura di Isabella Bortoli Az. Agr. Bortoli Capuz

Prenotazioni in loco. Laboratorio gratuito.

## **Mountain Film Fest Altopiano 7 Comuni**

6/8 – settembre '19

Per il secondo anno torna ad Asiago il "Mountain Film Fest Altopiano 7 Comuni", l'appuntamento con il mondo della montagna vista attraverso lo sguardo del cinema.

L'iniziativa, voluta ed organizzata dai volontari delle sale della Comunità della Parrocchia di Asiago in collaborazione con il CAI Altopiano di Asiago è realizzata in collaborazione con Made in Malga 2019. Le pellicole proposte sono le più premiate nei vari festival internazionali

## **L'Osteria di Montagna Tensostruttura in Piazza Carli**

### **Orario**

**1° week-end** Venerdì 6 Settembre 2019 dalle 10.30 alle 23.00  
Sabato 7 Settembre 2019 dalle 10.30 alle 23.30  
Domenica 8 Settembre 2019 dalle 10.30 alle 19.00

**2° week-end** Venerdì 13 Settembre 2019 dalle 10.30 alle 23.00  
Sabato 14 Settembre 2019 dalle 10.30 alle 23.30  
Domenica 15 Settembre 2019 dalle 10.30 alle 19.00

## Partecipano all'Osteria di montagna

**BIRRA BIONOC** Birra artigianale e Birra della Terra – Trentino

**ASIAGO BISTROT** Asiago DOP fresco, stagionato mezzano e vecchio, sopressa, e polenta  
Risotto con funghi e Asiago fresco DOP, Wurstel artigianali ripieni di Asiago fresco DOP con patate al forno, BBQ ribs Gran tagliere di montagna: Asiago DOP, fresco, mezzano e stagionato. Prosciutto crudo di montagna St. Marcel, Stinco di maiale e patate al forno cacio e pepe (Asiago stagionato vecchio DOP).  
Acqua Recoaro e Vini della Cantina Ciccio Zaccagnini

**ASS. PROD. PATATE DI ROTZO** Gnocchi di Patate di Rotzo al pomodoro, burro e salvia, al ragù. Patate di Rotzo per asporto.

**LA LOCANDA** Polpette ripiene al formaggio Asiago DOP, Panino con cotechino e crauti e Formaggio alla piastra con sopressa grigliata.

**PASTICCERIA CARLI** Torta Ortigara, dolci alla fetta, Liquori di montagna, Cocktail con prodotti di montagna e Caffè

**RIFUGIO CAMPOMULETTO** (presente dal 6 all'8 settembre)

Bigoli con burro e ricotta affumicata di malga con Asiago dop vecchio grattugiato, Bigoli con salsiccia e funghi, Patate al cartoccio e crema di formaggio e Frittelle salate di zucchine.

**TAKE AWAY ASIAGO** (presente dal 13 al 15 settembre)

Pizza in teglia ed in tagliere con prodotti della montagna, Pizza in tagliere, Focaccia e Calzone

**BRACEVIA a tutta pecora** (Abruzzo) Arrostitini di pecora, Hamburger e tagliata di pecora

**DIEXE Birre artigianali** Zahre Beer - Sauris Udine, Birra di Fiemme – Trentino, Birrificio Leder – Trentino e Birra Jeb - Piemonte

**CASEIFICIO PENNAR** Vendita per asporto Asiago DOP fresco, mezzano e stagionato Prodotto della montagna ed altri formaggi del Caseificio.



2 week end  
**Asiago**  
Evento nazionale dei formaggi di montagna  
6/8 - 13/15 Settembre '19

**MADE IN MALGA®**  
**2019**  
8° edizione

Partner ASIAGO FORMAGGIO DOP  
Con il Patrocinio Città di Asiago  
Un'iniziativa Guru Comunicazione

facebook [www.facebook.com/madeinmalga](http://www.facebook.com/madeinmalga)

instagram <https://www.instagram.com/madeinmalga/>

[www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)



Società Organizzatrice Guru Comunicazione srl via Verdi 113 Campodarsego PD  
C.F. Partita IVA 05173160283 Numero REA: PD – 448723 Indirizzo  
PEC [gurucomunicazione@pec.it](mailto:gurucomunicazione@pec.it) Segreteria Novella Gioga Tel. 349-2221745