

COPIA  
OMAGGIO

# MADE IN MALGA® 2022

MAGAZINE



10° edizione  
2 WEEKEND



2-4 e 9-11 settembre 2022

Asiago

# 2 weekend gustosi

DEDICATI ALLE BONTÀ DELLA MONTAGNA

2-4 E 9-11

SETTEMBRE 2022

Giunto alla 10ª edizione, **MADE IN MALGA®** 2022 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 alle Masterclass, le degustazioni guidate con formaggi e vini; dai laboratori dell'Artigiano alle escursioni sulle malghe dell'Altopiano di Asiago 7 Comuni, dalle proiezioni di film ai tanti altri appuntamenti.

Da non perdere in Piazza Carli, per i momenti di ristoro, L'Osteria di montagna che proporrà piatti tradizionali della montagna, arrosticini di pecora ed il formaggio Asiago DOP in diverse stagionature. In contemporanea il Mountain Beer Festival dedicato alle birre artigianali di montagna.

*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.*

Un evento



Società Organizzatrice Guru Comunicazione srl C.F. Partita IVA 05173160283 Numero REA: PD - 448723  
[segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it) - [madeinmalga.it](http://madeinmalga.it)

Con il patrocinio  
Città di Asiago



# MADE IN MALGA® 2022

MADEINMALGA.IT

Main partner



Sponsor



con il contributo



Sponsor tecnici



Media partner



In collaborazione con





# ORARI DELLA MOSTRA MERCATO

*Evento nazionale dei formaggi  
e dei prodotti di montagna*

MADE IN  
MALGA®  
2022

## 1° WEEK-END 2-4 SETTEMBRE

venerdì 2 settembre ore 10:30 - 19:00

sabato 3 settembre ore 9:30 - 19:00

domenica 4 settembre ore 9:30 - 19:00

## 2° WEEKEND 9-11 SETTEMBRE

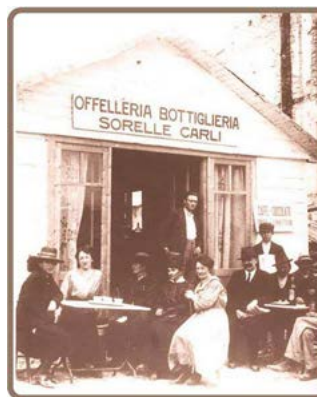
venerdì 9 settembre ore 10:30 - 19:00

sabato 10 settembre ore 9:30 - 19:00

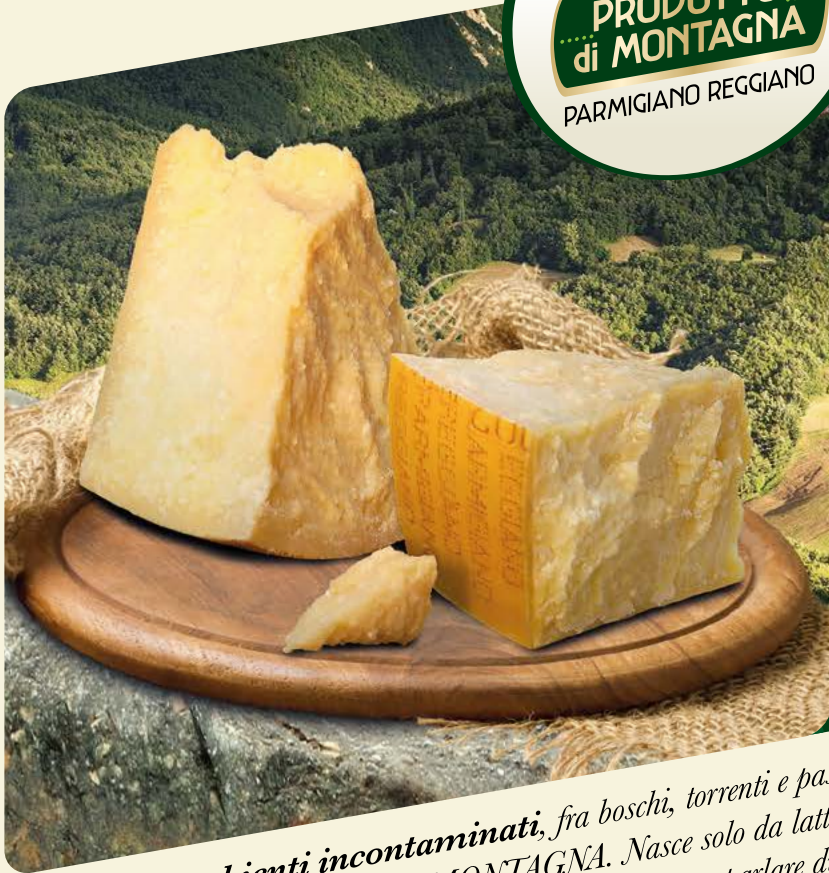
domenica 11 settembre ore 9:30 - 19:00



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



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



**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**.*

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



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

Quello vero è uno solo.



## “L'ALTOPIANO DI ASIAGO vi aspetta”

### COMUNE DI ASIAGO

*Made in malga è a manifestazione più importante per Asiago e per l'Altopiano. Stiamo facendo un ottimo lavoro come comunità per promuovere questa identità che rappresenta al meglio le caratteristiche della nostra destinazione turistica.*

*Stiamo lavorando su tutti i comparti per promuovere, tutelare, e valorizzare questa nostra identità, ponendola al centro delle nostre priorità. Gli investimenti su questo patrimonio collettivo spaziano da interventi strutturali a quelli di natura certificatoria, di promozione commercializzazione e valorizzazione.*

*La candidatura al patrimonio dell'Unesco dell'Altopiano dei Sette Comuni con elemento caratterizzante la malga, di fatto rappresenta l'impegno di tutta la comunità per tutelare e valorizzare al meglio questo imprescindibile elemento caratterizzate dell'altopiano!*

*Made in Malga rappresenta la migliore vetrina per comunicare tutto il grande lavoro di questa comunità fatta di agricoltori, allevatori, produttori, stagionatori, commercianti, albergatori, un'unica grande filiera che per noi significa famiglia. Continueremo a lavorare assieme investendo sempre più nel patrimonio collettivo delle malghe per lo sviluppo socio economico di questo meraviglioso Altopiano.*

*Nicola Lobbia - Assessore al Comune di Asiago*

### COLDIRETTI

*Made in Malga non è solo un evento. Nel corso degli anni, ha saputo dare forte impulso al Territorio, mettendo in evidenza le peculiarità dell'Altopiano. Oggi Made in Malga, è parte integrante di un percorso il cui obiettivo è quello di far crescere nelle persone, la consapevolezza delle grandi potenzialità che il territorio può dare. Siamo convinti che anche questa edizione sarà un successo, augurando agli operatori di proporre al meglio le eccellenze del territorio.*

*Rodeghiero Erika - Presidente Coldiretti Asiago*

### CONFARTIGIANATO

**Made in Malga: Alla scoperta dei sapori e dell'identità della montagna**

*Con le sue 130 malghe e per l'estensione dei suoi pascoli, il sistema d'alpeggio localizzato sull'Altopiano dei Sette Comuni costituisce il complesso più importante dell'intero arco alpino. Le malghe, con il pascolo e la pozza d'alpeggio, rappresentano un elemento insostituibile del paesaggio alpestre. Sono il segno della plurisecolare trasformazione operata dall'uomo sul territorio attraverso il disboscamento, la bonifica, la pulitura annuale del fondo e la gestione del bestiame ed hanno conservato un ruolo fondamentale nell'economia montana. La salvaguardia dell'eccellenza delle produzioni lattiero-casearie alpine, risorsa non solo economica ma anche identitaria del territorio, vede perciò la realtà produttiva e paesaggistica delle malghe in primo piano. Un patrimonio collegato da quasi 500 chilometri di piste forestali, strade militari retaggio della Grande Guerra, sentieri alla scoperta di una montagna dolce, per tutta la famiglia, ma anche avvincente e spettacolare per chi ama lo sport e le sue sfide. Made in Malga fa da cornice a tutto questo, riunendo nel Salone dei formaggi di montagna, piccole e grandi eccellenze del nostro territorio: l'Asiago DOP Prodotto della Montagna, la Patata di Rotzo, il Sedano Rubbio, insaccati, miele e confetture, le birre artigianali. Prodotti e lavorazioni che raccontano la storia della nostra gente. Made in Malga ha il grande merito di proiettare tutto questo in un contesto più ampio, coinvolgendo le produzioni casearie e d'alpeggio dalle Alpi e da tutti i territori montani. L'invito quindi è per i primi due week-end di settembre per la decima edizione di Made in Malga con l'augurio di tornare a vivere le esperienze della montagna sul nostro magico Altopiano.*

*Roberto Stella - Presidente Mandamento di Asiago Confartigianato Vicenza*

### CONFCOMMERCIO

*L'evento "Made in Malga" giunge quest'anno alla 10° edizione; siamo particolarmente orgogliosi che questo connubio con la Città di Asiago prosegua con grande entusiasmo da parte degli organizzatori, dell'Amministrazione Comunale e dei nostri commercianti, ristoratori ed albergatori.*

*Made in Malga oltre ad essere un'iniziativa di altissimo livello, richiama ogni anno decine di migliaia di persone e rappresenta per l'Altopiano di Asiago un'ottima operazione di comunicazione che si estende in tutta Italia e non solo. Questo evento comunica un territorio genuino, particolarmente attento all'ambiente e alle produzioni locali, che si presta molto alla pratica di attività outdoor completamente immersi nella natura; un territorio dove gli ospiti per qualche giorno possono allontanarsi dai ritmi frenetici della quotidianità e vivere delle esperienze uniche e indimenticabili. Colgo quindi l'occasione per invitare sull'Altopiano in questo doppio week-end tutti gli appassionati di montagna, di buon cibo e di prodotti di eccellenza.*

*Marianna Lievore - Presidente Ascom Mandamento di Asiago*

### CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

*Inizia il conto alla rovescia per la 10° edizione di Made in Malga. Un evento unico che il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha fortemente voluto, promosso e ogni anno sostenuto per dare all'Altopiano dei 7 Comuni la possibilità di allungare la stagione estiva promuovendo le eccellenze casearie di montagna. Le malghe e i caseifici soci del Consorzio daranno ancora una volta il benvenuto ai tanti visitatori proponendo l'essenza più pura del loro lavoro, quell'Asiago DOP Prodotto della Montagna che nasce dal latte raccolto dalle vacche al pascolo e trasformato da sapienti casari in prezioso formaggio. È da un'antica tradizione come quella del formaggio Asiago, capace di raccontare ogni giorno una storia diversa, fatta di rispetto per la natura che, oggi, un intero territorio può guardare ad un futuro di opportunità, dove i valori e i produttori della montagna diventano punto di svolta per la crescita. Un'occasione che il Consorzio Tutela Formaggio Asiago promuove in Italia e nel mondo testimoniando il ruolo propulsore di questa produzione capace di coniugare sviluppo economico, progresso sostenibile e tutela della biodiversità.*

*Florenzo Rigoni - Presidente Consorzio Tutela Formaggio 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](mailto:info@caseificiopennar.it)





Scopri le nostre selezioni.  
**Sarà amore a prima vista.**

# De Vidal

OTTICI DAL 1963

Corso 4 Novembre, 46 - ASIAGO (VI)  
[www.otticidevidal.it](http://www.otticidevidal.it)



# MASTERCLASS

DEGUSTAZIONI GUIDATE

SU FORMAGGI, BIRRA E VINO

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

Prenotazioni online  
sul sito [www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)

*Durata dei laboratori: 60 min.*

**Le degustazioni sono a cura di Pasquale Riga**

**Sabato 4 settembre ore 14.00**

**Eccellenze casearie delle Alpi italiane  
e le confetture di montagna**

Un laboratorio tecnico di abbinamento per scoprire  
contrapposizioni e concordanze, creando equilibri  
gustativi unendo i formaggi della montagna alle  
confetture e alle marmellate.

**In degustazione**

- Fontina DOP Alpeggio - Valle d'Aosta
- Puzzone di Moena DOP – Trentino
- Castelmagno d'alpeggio DOP – Piemonte
- Asiago DOP vecchio, prodotto della montagna – Veneto

**In abbinamento: una selezione di confetture di montagna**

- Costo a persona 16€
- Codice laboratorio 112

**Sabato 4 settembre ore 16.30**

**Show cooking con il formaggio Asiago DOP**

Piatti gourmet con formaggio Asiago DOP  
raccontati da uno Chef di JRE

**In degustazione:** il formaggio Asiago DOP Prodotto  
della montagna di diverse stagionature.

—  
L'Asiago DOP "Prodotto della Montagna" esprime  
la millenaria tradizione casearia dell'Altopiano  
di Asiago. Dal Fresco, al Mezzano, dal  
Vecchio allo Stravecchio, ogni assaggio  
racconta le mille sfumature di un prodotto  
unico e inimitabile.

- Costo a persona 25€
- Codice laboratorio 103





# MASTERCLASS

**Domenica 5 settembre ore 11.00**

## Formaggi caprini di montagna e i vini della Valtellina di Nino Negri

Allevare capre in montagna oggi può essere considerato un atto d'amore verso questi animali che accompagnano l'uomo da oltre 10.000 anni, e la stessa passione ritroviamo nei formaggi in degustazione, frutto di antiche ricette, ma anche di moderne interpretazioni.

**In degustazione:** una selezione di 4 formaggi di capra di montagna

**In abbinamento i vini di Nino Negri:**

- Sforzàt Carlo Negri Sforzato di Valtellina Docg
- Inferno Valtellina Superiore Docg
- Cuvée Negri
- Alpi Retiche Bianco IGT

- Costo a persona 17€
- Codice laboratorio 104



**Domenica 5 settembre ore 14.00**

## Formaggi francesi d'alta quota e Trentodoc, le bollicine italiane di montagna

**In abbinamento:** 4 vini TrentoDoc

- Beaufort AOP D'alpage
- Comté AOC Fort St. Antoine 30 mesi
- Reblochon Savoie AOP
- Raclette de Savoie IGP

- Costo a persona 30€
- Codice laboratorio 105



PARMIGIANO  
REGGIANO

PROGETTO QUALITÀ  
PRODOTTO  
DI MONTAGNA  
PARMIGIANO REGGIANO

Quello vero è uno solo.

**Domenica 5 settembre ore 16.30**

## Parmigiano Reggiano e vini "Orange" della Georgia

**Parmigiano Reggiano nelle diverse stagionature**  
15 - 24 - 36 - 48 mesi

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.

La Georgia è considerata la patria del vino: lo produce da 8000 anni. Le uve sono per la maggior parte autoctone: più coltivate sono la Saperavi rossa e la Rkatsitell bianca. La tecnica di vinificazione è molto particolare: grandi anfore di terracotta sono interrare per consentire prima la fermentazione e poi l'affinamento dei vini, sia bianchi sia rossi.

**In degustazione:**

vini "Orange" della Georgia

- Goruli Mtsvane Grand Cru Tshortauli - Our Wine
- Rkatsiteli Grand Cru Tsarapi - Our Wine
- Rkatsiteli Dato Noah - Nika Bakhia
- Kisi - Zurab Topuridze

- Costo a persona 22€
- Codice laboratorio 106



MADE IN  
MALGA®  
2022

MASTERCLASS

# MASTERCLASS

DEGUSTAZIONI GUIDATE

SU FORMAGGI, BIRRA E VINO

**Sabato 11 settembre ore 14.00**

**Formaggi a latte crudo di montagna e vini dell'Etna**

Formaggi a latte crudo ambasciatori della tipicità, un legame con il territorio reso indissolubile dai fattori ambientali, genera formaggi unici, mai uguali, in cui la materia prima deve eccellere.

In degustazione:

- Branzi FTB – Lombardia
- Toma piemontese – Piemonte
- Formai de Mut DOP Alta Valle Brembana - Lombardia
- Puzzone di Moena DOP – Trentino

In abbinamento: vini dell'Etna

- Carricante Aurora – I Vigneri
- I Vigneri Rosso – I Vigneri
- Etna Rosso – Tornatore
- Etna Bianco – Murgo

- Costo a persona 16€

- Codice laboratorio 108



**Sabato 11 settembre ore 16 .30**

**Show cooking con il formaggio Asiago DOP**

Piatti gourmet con formaggio Asiago DOP raccontati da uno Chef di JRE

In degustazione: il formaggio Asiago DOP Prodotto della montagna di diverse stagionature.

—  
L'Asiago DOP "Prodotto della Montagna" esprime la millenaria tradizione casearia dell'Altopiano di Asiago. Dal Fresco, al Mezzano, dal Vecchio allo Stravecchio, ogni assaggio racconta le mille sfumature di un prodotto unico e inimitabile.

- Costo a persona 25€

- Codice laboratorio 109

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

Prenotazioni online  
sul sito [www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)



# MASTERCLASS

PARMIGIANO  
REGGIANO

Quello vero è uno solo.



**Domenica 12 settembre ore 11.00**

## Parmigiano Reggiano e vini estremi italiani

Il Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna nasce in quella parte di Appennino che corre tra Parma e Bologna fino al fiume Reno. È il più importante prodotto DOP ottenuto in quei territori.

**In degustazione:** Parmigiano Reggiano nelle diverse stagionature 15 - 24 - 36 - 48 mesi

**In abbinamento:** vini estremi italiani.

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.

- Blanc de Morgex et de La Salle - Cave Mont Blanc
- Riesling Valle Isarco – Villscheider
- Valtellina Superiore Grumello Tell – Faccinelli Luca Lombardia
- Furore Rosso – Marisa Cuomo Costa amalfitana Campania

- Costo a persona 18€
- Codice laboratorio 110



MASTERCLASS

MADE IN  
MALGA®  
2022

**Domenica 12 settembre ore 14.00**

## Formaggi e vini dell'Alto Adige

Sulle montagne dell'Alto Adige vive un popolo che ha fatto della propria identità una bandiera, legati ad un territorio che amano, rispettano e preservano. Lo stesso legame identitario lo ritroviamo nei formaggi di questa regione frutto degli antichi saperi dell'arte contadina.

**In degustazione:** una selezione di 4 formaggi di montagna altoatesini

**In abbinamento:**

- Kerner Radoy – Radoar
- Muller Thurgau Etza – Radoar
- Sylvaner Valle Isarco – Villscheider
- Blauburgunder Riserva – Tenuta Prackfol

- Costo a persona euro 16
- Codice laboratorio 111



**Domenica 12 settembre ore 16.30**

## Formaggi e vini della Valle d'Aosta

Il territorio alpino della Valle d'Aosta è fatto di sapori unici grazie alla grande qualità di materie prime e da tecniche di produzione secolari.

**La Fontina è:** - Fontina DOP Alpeggio

- Tomme de chèvres du Mont Blanc
- Toma di Gressoney
- Blue d'Aoste

**In abbinamento:** ai vini dell'Alto Adige

- Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle Extra Brut X.T. Metodo Classico - Cave Mont Blanc
- Chambave Muscat - La Vrille
- Torrette Superiore - La Source
- Syrah Crème - La Crotta di Vegneron

- Costo a persona 16€
- Codice laboratorio 111



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

 pontesangiovanni\_trattoria

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



### CREAZIONE SPAVENTAPASSERI

*del gruppo Gli Amici di Thiene  
a cura di Elena Guidolin*

*con l'uso di materiali naturali e/o  
riciclati*

#### Sabato 10 e Domenica 11 settembre

- Partecipazione libera
- Orario: 16.00-18.00
- Luogo e iscrizioni:  
c/o negozio Brocantico  
Piazzetta degli Alpini, 50



### LE COSE DI ELENA

*a cura di Elena Guidolin*

*Borse di carta e stoffa riciclata*

#### Sabato 3 e Domenica 4 settembre

- Partecipazione libera
- Orario: 16.00-18.00
- Luogo e iscrizioni:  
c/o negozio Brocantico  
Piazzetta degli Alpini, 50



### LABORATORI PER BAMBINI PRESSO IL MUSEO DIFFUSO DI LUSIANA

*Riscopriamo e valorizziamo la  
cultura storica della montagna*

#### Sabato 3 settembre

##### **“L'ALTOPIANO IN TASCA”**

come si crea un portachiavi pon pon

#### Domenica 4 settembre

##### **“SALUTI DALL'ALTOPIANO”**

laboratori di scrittura creativa

#### Sabato 10 settembre

##### **“LA RANA DALLA BOCCA LARGA”**

come si crea una rana con cartoncino  
e altri materiali

#### Domenica 11 settembre

##### **“IL TELAIO”**

come si crea un braccialetto di lana

- Laboratori gratuiti
- Orario: 14.30-19.00
- Iscrizioni: in loco  
c/o il Museo Diffuso di Lusiana

## LABORATORI DELL'ARTIGIANO

### I CUCHI

*a cura di Giuseppe De Lazzer*

*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.

**Sabato 3 e Domenica 4 settembre**

- Laboratorio gratuito
- Orario: 10.00-12.00 e 15.00-17.00
- Iscrizioni: in loco



## e altri APPUNTAMENTI

**IL BOVARO DEL BERNESE**  
*a cura di GR.A.B.BER. gruppo  
amatoriale Bovaro del Bernese*

*Il cane da guardia delle mandrie*

Sfilata per le vie del centro dalle 11:00 e alle 15:30 per una rievocazione del suo lavoro nelle origini di cane delle fattorie svizzere, dove 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.

**Domenica 4 settembre**



MADEINMALGA.IT

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

**Nei giorni 2-3-4 e 9-10-11  
settembre**

*Dal Sacrario Militare di Asiago  
(Ossario)*

- Orario: 10.00-12.00

- Iscrizioni: t.346 231 0557



## ANTICO LABORATORIO SAN GIUSEPPE

*a cura di Alessandro Olivetto*

Storia e benefici di un vero  
amaro alle erbe

Quasi cento anni e non sentirli!  
Lezione dedicata alle proprietà delle  
erbe officinali e alla degustazione dei  
prodotti del laboratorio.

**Sabato 3 e 10 - Domenica 4 e 11  
settembre**

- Laboratorio gratuito
- Orario: 15.00
- Iscrizioni: in loco c/o i Giardini



## IL BOSCO DEGLI GNOMI

Vi aspettiamo nel centro di Asiago,  
in Piazza Mazzini con letture  
animate tratte dal libro Il magico  
villaggio degli gnomi (*Onda D'Urto  
Edizioni*) e laboratori creativi a  
cura di Consuelo Morello, da  
sempre grande amica degli gnomi  
dell'Altopiano.

—  
Al termine dei laboratori l'autrice  
resterà a disposizione per le  
dediche personalizzate nei libri.  
Durante l'orario di apertura della  
mostra mercato, si potrà inoltre  
accedere alle aree "Esploro con i  
sensi" e "I passatempi degli gnomi"  
per entrare in contatto col mondo  
fatato di queste piccole creature.

**Sabato 3 e 10 - Domenica 4 e 11  
settembre**

Ore 11:00 - lettura animata e  
laboratorio creativo sugli gnomi  
per bambini dai 4 ai 99 anni

—  
Ore 15:00 - lettura animata e  
laboratorio creativo sugli gnomi  
dai 4 ai 99 anni



**ESPERIENZE**

## ALLA SCOPERTA DEI MIGLIORI TÈ DI MONTAGNA. BIANCHI, NERI O VERDI?

Degustazione di tè di montagna  
dalle ore 17:30 alle ore 18:30

- Costo di partecipazione euro 10

Cena con tè di montagna e vino  
ore 20.00

- Costo di partecipazione euro 35

- Gli eventi si terranno c/o  
Hotel Croce Bianca di Asiago

- Prenotazioni: c/o  
*Hotel Croce Bianca,  
Corso IV Novembre  
o la Mlesna Tea House  
Piazza Risorgimento, 12*

tel. 340 982 5553  
[asiagoteahouse@gmail.com](mailto:asiagoteahouse@gmail.com)





## 1° WEEK-END 2-4 SETTEMBRE

venerdì 2 settembre ore 11:30 - 23:00

sabato 3 settembre ore 10:30 - 23:30

domenica 4 settembre ore 10:30 - 19:00

## 2° WEEKEND 9-11 SETTEMBRE

venerdì 9 settembre ore 11:30 - 23:00

sabato 10 settembre ore 10:30 - 23:30

domenica 11 settembre ore 10:30 - 19:00

### — BIRRIFICIO BIONOC

- Bionòc - Birra artigianale trentina
- Birra della Terra – Trentino



### — BRACEVIA A TUTTA PECORA

- Arrosticini di pecora
- Hamburger di pecora
- Tagliata di pecora
- Bistecchine di pecora
- Arrosticini di fegato di pecora



### — QUOTA 1000

- Tagliere di salumi e formaggi di montagna
- Pasticcio con funghi, speck e formaggio fresco
- Gnocchi di patate di montagna
- Stinco di maiale e patate al forno



### — DIEXE BIRRE ARTIGIANALI

- Zahre Beer - Sauris Udine
- Birra di Fiemme – Trentino
- Birrifico Balabiott – Piemonte
- Boia Brewing Co. – Piemonte



### — VINI DELLA CANTINA ZACCAGNINI



## — ASIAGO BISTROT

Grazie all'esclusiva collaborazione del **Consorzio Tutela Formaggio Asiago** con la prestigiosa **associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe**, che riunisce chef dell'alta gastronomia, una selezione di ristoratori si avvicenderanno nei due fine settimana proponendo piatti gourmet a base di Asiago DOP.

Dal 2 al 4 settembre saranno ad Asiago Alberto Basso e Davide Botta. Dal 9 all'11 settembre, sarà la volta di Renato Rizzardi e Paolo Trippini. 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.



**Alberto Basso**  
*Ristorante Trequarti,  
Val Liona, VI*



**Davide Botta**  
*Ristorante L'Artigliere,  
Isola della Scala, VR*



**Renato Rizzardi**  
*La Locanda di Piero,  
Montecchio  
Precalcino, VI*



**Paolo Trippini**  
*Ristorante Trippini  
Civitella del Lago-  
Baschi, Terni*



GUSTA L'ASIAGO DOP

MADE IN  
MALGA®  
2022



# MOUNTAIN BEER FESTIVAL

In contemporanea a Made in Malga '22, l'evento nazionale dei formaggi di montagna, dal 2 al 4 e dal 9 all'11 settembre nei giardini di Piazza Carli si terrà la 2° edizione del "MOUNTAIN BEER FESTIVAL" manifestazione dedicata alle **migliori birre artigianali di montagna**.

## 1° WEEK-END

### 3/4 SETTEMBRE

venerdì 2 settembre ore 10:30 - 22:00

sabato 3 settembre ore 10:30 - 22:00

domenica 4 settembre ore 10:30 - 20:00

## 2° WEEKEND

### 10/11 SETTEMBRE

venerdì 9 settembre ore 10:30 - 22:00

sabato 10 settembre ore 10:30 - 22:00

domenica 11 settembre ore 10:30 - 20:00

c/o GIARDINI DI PIAZZA CARLI

— **INGRESSO LIBERO**



\*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.



PARTECIPANO AL MOUNTAIN BEER FESTIVAL

PRESENTI IN ENTRAMBI I WEEKEND

— **BIRRA MONTE BALDO**

Verona, Veneto

— **BIRRIFICIO MONPIER**

Val Gardena, Alto Adige

— **BIRRA ALEGHE**

Torino, Piemonte

— **BIRRIFICIO BIONÒC**

Trentino

— **DIEXE DISTRIBUZIONE  
BIRRE ARTIGIANALI**

ZAHRE BEER - Sauris, UD

Friuli Venezia Giulia

BIRRA DI FIEMME - Trentino

BIRRIFICIO BALABIÒTT -

BOIA BREWING Co. -

Piemonte



**MONTE BALDO**

**MONPIER**  
DE GHERDEINA



**BOIA**  
BREWING CO.



**MADE IN  
MALGA®**  
2022

PRESENTI IL 3 E 4 SETTEMBRE

— **BIRRA LA RÜ**

Bosco Fagarè - TV, Veneto



PRESENTI IL 9 E 10 SETTEMBRE

— **BIRRA SKINNY HILL**

Vicenza, Veneto



— **BIRRIFICIO PINTALPINA**

Valtellina - SO, Lombardia



[www.balsameriacasalovato.it](http://www.balsameriacasalovato.it) | [info@balsameriacasalovato.it](mailto:info@balsameriacasalovato.it) | 0445 490791 | Contrà Lovati, 5, Nogarole Vicentino (VI)

**MADE IN  
MALGA®**  
2022



# MENÙ MADE IN MALGA

## DOVE GUSTARE 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*

Ristorante Aeroporto **3409ft** - *Via Rigoni di Sotto*

Trattoria Ponte San Giovanni - *Corso IV Novembre, 131*

In Piazzetta - *Piazzetta degli Alpini, 44*

Locanda Campomezzavia - *Via Campomezzavia, 39*

Bar Hosteria Meeting - *Via Brigata Liguria, 2*

Rifugio Val Formica - *Loc. Cima Larici*

Agriturismo Cà Sorda ai Pennar - *Via Cassordar, 55*

Agriturismo Gruuntaal - *Via Strazzaboschi, 69*

### **FOZA**

Ristorante Alpi Foza - *Via Roma, 14*

### **GALLIO**

Baita Le Melette - *Loc. Melette*

Agriturismo La Casara - *Contrada Bertigo, 16*

Agriturismo Malga Spill - *Via Bertigo, 197*

### **LUSIANA**

La Bocchetta - *Via Bocchetta, 6 - Conco*

### **ROANA**

Villa Ciardi - *Via Bellocchio, 1 - Canove*

Locanda alla Stella - *P.zza S. Giovanni 8/10 - Campoverve*

Ristorante Vecchia Stazione - *Via Roma, 147 - Canove*

### **TRESCHÈ CONCA**

Hotel Belmonte - *Via Fondi 15*

Locanda Stella Alpina - *Via Campiello, 86*

**MADEINMALGA.IT**

### *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



# MALGHE E CASEIFICI PRODUTTORI di ASIAGO DOP - PRODOTTO DELLA MONTAGNA CHE PARTECIPANO A MADE IN MALGA

*L'edizione 2022 di MADE IN MALGA celebra il formaggio Asiago DOP Prodotto della Montagna, la specialità che nasce nelle malghe e nei caseifici sopra i 600 metri d'altitudine dell'Altopiano di Asiago dei Sette Comuni e delle zone montane della provincia di Trento. Quest'anno, per la prima volta, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, promotore di MADE IN MALGA, è presente sia con gli stand dei soci che con una nuova area istituzionale, uno spazio per conoscere la produzione, approfondire le differenti stagionature e le tante iniziative in corso in tutta Italia. Quale migliore opportunità per avvicinare questo storico ed autentico portabandiera della montagna?*

## **MALGA DOSSO DI SOTTO – ASIAGO**

Presente a Made in Malga per la prima volta col proprio Asiago DOP Fresco e Stagionato, la malga, condotta da Ugo Marini e la sua famiglia, si trova a 1648 metri in località Val Formica, luogo di grande bellezza. Amata dallo scrittore Mario Rigoni Stern, la malga è pioniera dell'antica pratica della transumanza, inserita dall'UNESCO, nel 2019, nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale.

## **MALGA LARICI – FRIGO STOFF - ASIAGO**

Posta in una zona panoramica dell'Altopiano, a 1625 metri, ideale punto di partenza per escursioni a Cima Portule, Meatta, Campogallina. Circondata da boschi di larici, la malga è condotta da Roberto Frigo e la sorella Lorella con la figlia Sara. La lavorazione dell'Asiago DOP, esclusivamente Stagionato, è fatta con metodi tradizionali: latte crudo, riscaldamento a legna e mescola a mano.

## **MALGA I LOTTO VALMARON – 7 CALIERE - ENEGO**

Malga a 1400 metri e circondata da prati dove, nel periodo estivo, pascolano le vacche da latte dell'azienda agricola. Qui, la famiglia Dalla Palma porta avanti dai primi del '900 la tradizione dell'alpeggio e, grazie all'esperienza del casaro Andrea Dalla Palma e del figlio Matteo, trasformano il latte in formaggio Asiago DOP.

## **MALGA SERONA – CALTRANO**

Un paesaggio suggestivo accoglie il visitatore in questa malga che si trova su un ampio pianoro dal quale, circondati da pascoli fioriti e boschi, si ammira la pianura veneta. Posta a 1267 metri, dove pascolano vacche prevalentemente rendene, razza bovina autoctona delle regioni alpine particolarmente adatta all'alpeggio, la malga produce Asiago DOP Fresco e Stagionato ed offre un servizio di ristorazione.



MALGA DOSSO DI SOTTO- ASIAGO



MALGA LARICI-FRIGO STOFF- ASIAGO



MALGA I LOTTO VALMARON- ENEGO

### **MALGA VERDE – FATTORIA CORTESE – LUSIANA CONCO**

Tutta la famiglia Cortese collabora nella conduzione della malga che si trova a 1095 metri d'altitudine, nei pressi della strada che da Asiago porta a Rubbio, nel comune di Lusiana Conco. Alla produzione di formaggio Asiago si affianca la ristorazione gestita da Milady insieme alla mamma Manuela.

### **CASEIFICIO DEGLI ALTIPIANI E DEL VEZZENA - LAVARONE**

Caseificio cooperativo con sede nell'altopiano di Lavarone, a 1174 metri, in provincia di Trento. Produce Asiago DOP Stagionato raccogliendo il latte di tredici soci presenti negli altipiani Cimbri di Vezzena, Folgaria, Lavarone e Luserna con un importante apporto delle malghe durante il periodo estivo.

### **CASEIFICIO FINCO GIANFRANCO – ENEGO**

Una lunga tradizione familiare, intrapresa negli anni '30 da Florindo Finco e stabilitasi poi nell'Altopiano di Asiago negli anni '50 con Gianfranco Finco. Una testimonianza vivente e sempre attiva dell'impegno nella produzione di formaggi di montagna oggi dedicata all'Asiago DOP Fresco e Stagionato.

### **CASEIFICIO PENNAR - ASIAGO**

Fiero testimone della produzione di montagna, il Caseificio, costituito nel 1927, si distingue per una lunga tradizione di qualità riconosciuta da premi e consensi internazionali. Produttore di Asiago DOP Prodotto della Montagna, dimostra l'impegno quotidiano di chi ha scelto di mantenere viva la memoria delle proprie tradizioni e di conservarne il patrimonio per le future generazioni.



PACKAGING & PAPER  
**POOL PACK®**  
 BY GROSSI GROUP

*Professionisti nel Packaging!*



Via Anna Frank 104  
 42122 Reggio Emilia  
 www.poolpack.com

Tel: 0522 344535  
 Fax: 0522 394056  
 info@poolpack.com



QUESTO  
NON È  
IL NOSTRO  
FUTURO.



Via Anna Frank, 104  
Località Sabbione  
42122 Reggio Emilia

Tel 0522 344535  
Fax 0522 394056  
[info@poolpack.com](mailto:info@poolpack.com)





venerdì **2** settembre

### **La malga, i pascoli e i boschi della piana di Marcesina: la Malga 7 Caliere**

Partenza ore 9:00 Bar Vecchia Stazione Asiago  
Costo 20€ adulti - 10€ ragazzi sotto i 15 anni

sabato **3** settembre

### **La natura della Malga Campo Mandriolo... tra le malghe d'alta quota**

Partenza ore 9:00 Bar Vecchia Stazione Asiago  
Costo 20€ adulti - 10€ ragazzi sotto i 15 anni

Info e prenotazioni:

**340-7347864**

[info@guidealtopiano.com](mailto:info@guidealtopiano.com)

[www.guidealtopiano.com](http://www.guidealtopiano.com)

domenica **4** settembre

### **Forte Interrotto paesaggi da cartolina al "Calar delle sera"**

Partenza ore 17:00 Bar Vecchia Stazione Asiago  
Costo 20€ adulti - 10€ ragazzi sotto i 15 anni

domenica **11** settembre

### **Monte Fior e Malga Slapeur: l'antico Pegorin**

Partenza ore 8:45 Baita LeMelette parcheggio nord  
Costo 30€ adulti, 20€ ragazzi sotto i 15 anni  
(compresa degustazione)

domenica **11** settembre

### **Forte Interrotto paesaggi da cartolina al "Calar delle sera"**

Partenza ore 17:00 Bar Vecchia Stazione Asiago  
Costo 20€ adulti - 10€ ragazzi sotto i 15 anni



## con ASIAGO GUIDE

### ESCURSIONI STORICO NATURALISTICHE



Passo dopo passo, scopriremo assieme tesori, colori e sapori di queste montagne a cavallo tra Veneto e Trentino. A partire dai verdi pascoli e dall'acqua cristallina, le greggi e gli armenti conducono una vita lunga e sana, e daranno al malghese un latte speciale, poi trasformato in formaggi unici. Ogni forma racchiude in sé una tradizione millenaria, una storia che parla di sacrifici ma anche di tanta passione che racconteremo nella magia della mungitura all'alba come pure nel calore dei tramonti alpini... ed in tutte le altre nostre proposte. Vi aspettiamo!

Info e prenotazioni:  
**347-1836825**  
**info@asiagoguide.com**  
**www.asiagoguide.com**

**venerdì 2 settembre**  
**Esperienze in Malga:**  
**prova di mungitura e cena**  
Partenza ore 17:00  
Arrivo ore 20:00

**sabato 3 settembre**  
**Alba in Malga**  
Partenza ore 06:00  
Arrivo ore 09:00

**sabato 3 settembre**  
**Formaggio sotto le stelle**  
**al Baito Erio**  
Partenza ore 18:30  
Arrivo ore 21:30

**sabato 3 settembre**  
**Yoga in Malga**  
Partenza ore 09:30  
Arrivo ore 12:30

**domenica 4 settembre**  
**Le malghe di Val Lastaro...**  
**Sulla via dell'UNESCO**  
Partenza ore 09:30  
Arrivo ore 12:30

**domenica 4 settembre**  
**L'Asiago a passo d'Alpaca**  
Partenza ore 10:00  
Arrivo ore 13:00

**domenica 4 settembre**  
**L'Asiago a passo d'Alpaca**  
Partenza ore 15:30  
Arrivo ore 18:00

**venerdì 9 settembre**  
**Esperienze in Malga:**  
**prova di mungitura e cena**  
Partenza ore 17:00  
Arrivo ore 20:00

**sabato 10 settembre**  
**Yoga in Malga**  
Partenza ore 09:30  
Arrivo ore 12:30

**domenica 10 settembre**  
**Formaggio sotto le stelle**  
**al Baito Erio**  
Partenza ore 18:30  
Arrivo ore 21:30

**domenica 11 settembre**  
**Alba in Malga**  
Partenza ore 06:00  
Arrivo ore 09:00

**domenica 11 settembre**  
**Le malghe della Val Formica...**  
**Sulla via dell'UNESCO**  
Partenza ore 09:30  
Arrivo ore 12:30

**domenica 11 settembre**  
**L'Asiago a passo d'Alpaca**  
Partenza ore 10:00  
Arrivo ore 13:00

**domenica 11 settembre**  
**L'Asiago a passo d'Alpaca**  
Partenza ore 15:30  
Arrivo ore 18:00





# MOUNTAIN FILM FEST

## 4° EDIZIONE



Per il quarto anno torna ad Asiago il “Mountain Film Festival Altopiano 7 Comuni”, l’appuntamento con il mondo della montagna vista attraverso lo sguardo del cinema.

L’iniziativa è voluta ed organizzata dai volontari delle sale della Comunità della Parrocchia di Asiago con il supporto mediatico di Made in Malga. In questa edizione saranno proposte le pellicole più premiate nei vari film festival internazionali.

— Asiago  
**Cinema Grillo Parlante**  
Viale Mons. Bortoli, 9  
• 0424 64010

**Cinema Lux**  
Viale Giacomo Matteotti, 21  
• 042462279

Costo di ogni proiezione: 5€  
Prenotazioni su  
[www.cinematluxasiago.it](http://www.cinematluxasiago.it)



### LA BICICLETTA E IL BADILE

Regia di Alberto Valtellina, Maurizio Panseri.  
Documentario, 2022, durata 90 min.

Il 4 luglio 1952 Hermann Buhl, che sarà in seguito protagonista delle prime ascese al Broad Peak e al Nanga Parbat, compie un’impresa meno famosa ma altrettanto degna di nota. E’ un venerdì mattina quando parte da Innsbruck in bicicletta e vi farà ritorno la domenica per essere puntuale sul posto di lavoro il lunedì. Bel frattempo avrà percorso 300 chilometri tra andata e ritorno per raggiungere la base della parete nord-est del Pizzo Badile che salirà in solitaria. Questo documentario ne ricostruisce la storia allargando lo sguardo a cosa significhi oggi la passione incontaminata per la montagna.



### LUNANA- IL VILLAGGIO ALLA FINE DEL MONDO

Regia di Pawo Choyning Dorji.  
Drammatico, Bhutan, 2019, durata 110 min.

Ugyen è un giovane insegnante di città che sogna di lasciare il Bhutan per raggiungere l’Australia e lì diventare un cantante. Intanto però, dato il suo scarso rendimento viene inviato per punizione a completare l’incarico a Lunana un paesino con 56 anime che si trova ad 8 giorni di cammino e ad un’altezza di 4.800 metri. Lì manca qualsiasi comfort. La scuola non è altro che una stanza in cui si deve scrivere sul muro perché non esiste una lavagna. I bambini però sono molto affettuosi e partecipi tanto da spingerlo a farsi arrivare del materiale didattico dalla città. Il sogno dell’Australia resisterà a una inattesa e calorosa accoglienza comunitaria.

— Un film con Sherab Dorji. Titolo originale: Lunana: A Yak in the Classroom.



## IL SERGENTE DELL'ALTOPIANO

*Tommaso Brugin, Federico Massa.*

*Italia, Svizzera, Austria - Documentario, 2022, durata 90 min.*

### LA STORIA DI MARIO RIGONI STERN

Un viaggio tra presente e passato, ricco di testimonianze e riflessioni per raccontare lo scrittore Mario Rigoni Stern (1921-2008). Nel corso di un'immaginaria giornata, dall'alba alla notte stellata, la sua voce tratta da un ampio archivio, rievoca gli anni di guerra e di prigionia. Il Sergente degli alpini, ritornato a casa, è divenuto col tempo il Custode dell'altopiano di Asiago, e la sua terra natale assume il valore di un mondo da preservare contro le guerre e l'indifferenza.



## THE ALPINIST - UNO SPIRITO LIBERO

*Regia di Peter Mortimer, Nick Rosen.*

*Documentario, USA 2021, Durata 92 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.

Un avvertimento a chi non avesse mai sentito parlare di questo ardimentoso scalatore: non andate a cercare notizie su di lui su Internet. Vi privereste della progressiva scoperta di una personalità unica nonché delle sue imprese. Perché Mortimer e Rosen hanno saputo con pazienza sia ricostruire il passato che seguire il presente di un atleta fondamentalmente anomalo nel mondo dell'alpinismo. Perché per le sue scalate ha sempre voluto essere davvero in solitaria, senza cellulare e senza nessuno che lo osservasse.

— *Un film Da vedere 2021 con Peter Mortimer, Will Gadd, Alex Honnold, Reinhold Messner, Austin Siadak.*

## ORARI DELLE PROIEZIONI

venerdì 2 settembre

ore 21:00

**Cinema Grillo Parlante**  
**LA BICICLETTA**  
**E IL BADILE**

domenica 4 settembre

ore 18:00

**Cinema Grillo Parlante**  
**LUNANA- IL VILLAGGIO**  
**ALLA FINE DEL MONDO**

sabato 10 settembre

ore 21:00

**Cinema Grillo Parlante**  
**THE ALPINIST -**  
**UNO SPIRITO LIBERO**

sabato 3 settembre

ore 20:00

**Cinema Lux**  
**IL SERGENTE**  
**DELL'ALTOPIANO**

venerdì 9 settembre

ore 21:00

**Cinema Grillo Parlante**  
**LUNANA- IL VILLAGGIO**  
**ALLA FINE DEL MONDO**

domenica 11 settembre

ore 18:00

**Cinema Lux**  
**IL SERGENTE**  
**DELL'ALTOPIANO**



# 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

# la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



**MENU ALLA CARTA**  
piatti tipici dell'Altopiano



**CAMERE**  
formula B&B, free Wi-Fi



**PRODOTTI LOCALI**  
formaggi e affettati,  
Tosela, funghi, erbe  
spontanee, selvaggina



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



**PRENOTAZIONE GRADITA:** [lalocandasiago@gmail.com](mailto:lalocandasiago@gmail.com)  
Tel. 0424 1946190 • [www.lalocandasiago.com](http://www.lalocandasiago.com)





MADE IN  
MALGA®  
2022

# Degusta con noi i formaggi di malga

SAPORI DEL NOSTRO  
TERRITORIO

Prodotti e Produttori che sono vicini a noi

DESPAR

Veneto

Ti aspettiamo presso il punto vendita  
**Eurospar di Asiago**, per assaggiare  
i **prodotti di malga** in compagnia  
dello chef Renato Pasqualato.

**Sabato 3 e 10 settembre**

dalle 11:00 alle 14:00 e dalle 16:30 alle 19:30

Per info: [despar.it/made-in-malga](https://despar.it/made-in-malga)

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

MADE IN  
MALGA®  
2022

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