

Storie di formaggio sopra i **600 metri.**

**MADE IN
MALGA®
2026**

14[^] edizione

MAGAZINE

ingresso libero

Con il Patrocinio
della Città di Asiago



Asiago

4-6 11-13
settembre '26

Main Partner



L'editoriale

Quattordici anni di formaggi e di persone.

Quando, nel 2012, abbiamo organizzato la prima edizione di Made in Malga, nessuno di noi avrebbe scommesso che saremmo arrivati alla quattordicesima. L'idea di partenza era semplice e ambiziosa, allo stesso tempo: creare un evento che facesse ripensare la malga come luogo capace di produrre secondo gli standard di qualità che il consumatore di oggi si aspetta, di accogliere chi sale in montagna, di fare ospitalità e di raccontarsi. Una nuova generazione di malghe, coerente con il suo tempo senza tradire la propria storia.

Made in Malga, fin dalla prima edizione, ha ospitato espositori, malghe e caseifici provenienti da tutte le montagne italiane. Negli anni il richiamo e l'interesse sono diventati sempre più nazionali e sempre più ampi, ma il punto fermo è rimasto sempre lo stesso: la centralità del prodotto e di chi lo fa. I formaggi delle malghe e dei caseifici di montagna, le persone che li lavorano, il sistema di pascolo e di trasformazione che li sostiene, le storie che ci passano davanti durante quei sei giorni di settembre.

C'è una cosa che ci dà particolare soddisfazione: in questi anni molte malghe dell'Altopiano hanno attraversato felicemente un cambio generazionale. Oggi a gestirle ci sono giovani — spesso figli e figlie dei malghesi storici — che hanno scelto di tornare e di restare. È una conferma che il lavoro svolto insieme al Consorzio Tutela Formaggio Asiago, in tutto questo tempo, ha avuto un senso.

Il magazine che tenete in mano — o che state leggendo in digitale — racconta nel dettaglio il programma 2026: la mostra mercato, le masterclass, gli incontri sul palco, l'Osteria di Montagna, il Mountain Beer Festival. Tutto ciò che troverete ad Asiago dal 4 al 13 settembre: attività, orari, luoghi e prenotazioni.

Vi auguriamo una buona lettura, con l'auspicio che queste pagine vi facciano venire la voglia, o la curiosità, di esserci. Ci vediamo ad Asiago, tra le vie del centro.

Luca Olivan

Guru Comunicazione

Il sistema che rende possibile Made in Malga 2026

CON IL PATROCINIO



MAIN PARTNER



SPONSOR



STRINGHETTO
CONFETTERIE CIOCCOLATO



POOL PACK



IN COLLABORAZIONE CON



Un evento



SPONSOR TECNICO



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



mostra mercato orari

L'evento nazionale dei formaggi e dei prodotti di montagna



1° weekend

venerdì 4 settembre ore 10:30 - 19:00

sabato 5 settembre ore 9:30 - 19:00

domenica 6 settembre ore 9:30 - 19:00

2° weekend

venerdì 11 settembre ore 10:30 - 19:00

sabato 12 settembre ore 9:30 - 19:00

domenica 13 settembre ore 9:30 - 19:00

INGRESSO GRATUITO



"il dolce ricordo di Asiago"

TORTA
ORTIGARA®

Carli

Dal 1909

Tel. 0424 462143 - 460051

www.pasticceriacarli.com

l'Originale

Asiago



“ Da più di 100 anni il *solo* ed *originale* dolce tipico dell'Altopiano di Asiago”

La Famiglia Rigoni a Vostra disposizione

La comodita' del centro paese | I sapori

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.



Sindalla 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 spaziosee 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



Biomundus

Ricerca e passione per le spezie

La qualità incontra la rarità.
Spezie esclusive per i tuoi formaggi.

WWW.BIOMUNDUS.IT

STRINGHETTO
CONFETTURE E CIOCCOLATO

AMOR AL PRIMO ASSAGGIO

AUTENTICI, NATURALI,
ARTIGIANALI,
DANNATAMENTE BUONI!

I nostri prodotti sono così, frutto di una passione per le cose semplici e buone.



Cremino Classico 2022

Cremino al Latte con Nocciole Intere
2023 / 2024 / 2025

SPACCIO AZIENDALE APERTO AL PUBBLICO

Via Maestri del Lavoro, 9 - San Pietro di Legnago | ZAI (VR)

WWW.STRINGHETTO.COM

  info@stringhetto.com

le dichiarazioni

dall'Altopiano di Asiago

"Made in Malga è ormai uno degli appuntamenti che identificano Asiago nel panorama nazionale degli eventi enogastronomici. La nostra città accoglie nei due weekend di settembre migliaia di visitatori che scoprono, o riscoprono, la qualità del lavoro dei nostri malghesi e di tutto il sistema caseario di montagna italiano. Sostenere questa manifestazione significa per noi sostenere un'economia identitaria, fatta di persone, di territorio e di sapere artigiano, che è il vero motore dell'Altopiano."

Roberto Rigoni Stern - Sindaco di Asiago

"Made in Malga è diventato negli anni un appuntamento di riferimento per la cultura della montagna e le sue produzioni d'eccellenza. I protagonisti non sono prodotti anonimi, ma i produttori stessi: persone che condividono esperienza e lavoro quotidiano, rendendo l'evento credibile e apprezzato. Sull'Altopiano dei Sette Comuni, il legame tra ambiente, comunità e produzione continua a esprimersi con straordinaria vitalità. L'Asiago DOP Prodotto della Montagna ne è l'espressione più autentica: un formaggio che racchiude il valore dei pascoli, della biodiversità, della cura del territorio di chi vive e lavora sopra i 600 metri d'altitudine. A Made in Malga, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago testimonia, con la presenza diretta di malghe e caseifici soci, il suo impegno nell'offrire al pubblico un incontro autentico con questo patrimonio e favorire il dialogo tra chi produce e chi sceglie qualità. L'edizione 2026 si arricchisce di nuovi incontri, degustazioni guidate, masterclass e momenti di approfondimento, pensati per accompagnare visitatori e appassionati alla scoperta dell'Asiago DOP, delle sue peculiarità e dei valori che rappresenta. Un'occasione per comprendere come dietro ogni forma vi siano competenza, passione e un impegno per preservare e costruire il futuro della montagna."

Fiorenzo Rigoni - Presidente Consorzio Tutela Formaggio Asiago

"La tutela della montagna e la valorizzazione delle produzioni locali rappresentano un impegno centrale per le aziende agricole del nostro Territorio. Preservare il paesaggio, sostenere l'economia rurale e promuovere la qualità autentica dei prodotti di montagna sono obiettivi che richiedono visione, responsabilità e collaborazione. In questo percorso, l'evento "Made in Malga" costituisce un momento significativo di promozione e di incontro, capace di dare voce ai produttori e di far conoscere al pubblico il valore genuino delle nostre eccellenze. Accanto al lavoro di chi produce, è fondamentale anche la capacità di comunicare, raccontare e far degustare ciò che esprime identità e tradizione. Sono certo che l'edizione 2026 offrirà un contributo importante in termini di visibilità e riconoscimento, valorizzando ciò che le aziende sapranno presentare in questa occasione."

Il Presidente di zona Coldiretti Asiago Pangrazio Mattia



"Tutto è pronto per la 14° edizione di Made in Malga, un appuntamento che negli anni è diventato molto più di una manifestazione enogastronomica: è il racconto autentico di un territorio, delle sue tradizioni e della straordinaria capacità di piccoli produttori di trasformare qualità, passione e identità in valore condiviso. I risultati sono chiari. Dalla sua prima edizione ad oggi, il mese di settembre ha registrato una crescita straordinaria delle presenze turistiche sull'Altopiano, passate da circa 50 mila a oltre 88 mila. Un percorso di crescita nel quale Made in Malga ha avuto un ruolo determinante, contribuendo ad allungare la stagione turistica, ad aprire le destinazioni a nuovi mercati e a generare ricadute positive per l'intera economia locale. Questo è il valore più autentico dell'evento: mettere insieme turismo, agricoltura, artigianato e comunità, promuovendo un modello che valorizza le persone e le peculiarità del territorio. Perché chi arriva qui non trova soltanto prodotti d'eccellenza, ma scopre un Altopiano accogliente, ricco di storia, di natura e di imprese che fanno della qualità il proprio segno distintivo. A tutti gli espositori, visitatori ed ospiti auguro di vivere appieno questa esperienza, lasciandosi sorprendere dai sapori, dagli incontri e dalla bellezza di questi luoghi. Buona Made in Malga e buon soggiorno sull'Altopiano dei Sette Comuni."

Ferruccio Salvetti - Presidente Raggruppamento Asiago Confartigianato Vicenza

"E' con grande piacere che accogliamo la nuova edizione di Made in Malga, un appuntamento che negli anni è diventato punto di riferimento non solo per gli appassionati di prodotti caseari di montagna, ma anche per chi desidera conoscere e vivere l'autenticità del nostro territorio. Questo evento rappresenta un'importante occasione di valorizzazione dell'Altopiano di Asiago e delle sue eccellenze: il lavoro degli allevatori, dei casari, delle aziende agricole e di tutti coloro che ogni giorno custodiscono tradizioni, qualità e cultura del territorio. Made in Malga è molto più di una manifestazione enogastronomica: è un volano per il turismo, per il commercio locale e per l'intera economia dell'Altopiano. Richiama visitatori da tutta Italia e dall'estero, contribuendo a far conoscere il nostro meraviglioso territorio e le sue eccellenze."

Desideriamo ringraziare gli organizzatori, le istituzioni, gli operatori economici e tutti i volontari che rendono possibile questo importante appuntamento. La collaborazione tra imprese, associazioni e territorio è la chiave per continuare a crescere e offrire esperienze di qualità ai nostri ospiti."

Invitiamo tutti a partecipare a Made in Malga e a cogliere questa occasione per scoprire i sapori, le tradizioni e l'ospitalità che rendono unico il nostro Altopiano."

Mirco Presti - Presidente Ascom Mandamento di Asiago

sabato **5** settembre ore **11:00**

Asiago DOP & Sicilia DOC: Dialogo tra Territori e Culture del Gusto

L'Asiago DOP e la Sicilia DOC rappresentano due eccellenze italiane profondamente legate ai rispettivi territori di origine. Da un lato l'Altopiano di Asiago, con i suoi paesaggi montani, la tradizione casearia e una cultura produttiva che si tramanda da generazioni; dall'altro la Sicilia, crocevia di popoli e civiltà, dove il vino racconta la ricchezza e la diversità di un territorio unico nel panorama mediterraneo. Attraverso una degustazione guidata, formaggio e vino si incontrano in un percorso sensoriale che mette in luce affinità e contrasti, offrendo ai partecipanti l'occasione di scoprire come ambiente, tradizioni e sapere umano contribuiscono a definire identità, carattere e qualità dei prodotti. Un dialogo tra territori lontani ma accomunati dalla capacità di esprimere, attraverso il gusto, autenticità e cultura.

I formaggi in degustazione:

- Asiago DOP fresco – Malga Verde
- Asiago DOP Mezzano Caglio Vegetale
- Caseificio Pennar
- Asiago DOP Vecchio – Malga Pian di Granezza
- Asiago DOP Vecchio – Malga Biancoia
- Asiago DOP Stravecchio – Malga Serona

In abbinamento Vini DOC della Sicilia

Costo a persona euro 22

sabato **5** settembre ore **14:00**

Verticale di Formai de Mut dell'Alta Val Brembana DOP d'alpeggio

A cura della Latteria di Branzi

Un viaggio esclusivo attraverso quattro annate per scoprire come il tempo, le stagioni e l'alpeggio trasformano uno dei più autentici formaggi di montagna italiani. Prodotto esclusivamente negli alpeggi dell'Alta Valle Brembana con latte vaccino crudo appena munto, il Formai de Mut DOP è l'espressione più autentica della biodiversità alpina. Ogni forma racchiude i profumi dei pascoli d'alta quota, la ricchezza delle erbe spontanee e il sapere tramandato da generazioni di casari. Durante questa degustazione verticale esploreremo l'evoluzione del formaggio nel tempo, confrontando quattro diverse annate per comprenderne i cambiamenti di consistenza, profumi, aromi e complessità gustativa. Un'occasione rara per cogliere l'influenza della stagionatura e delle diverse stagioni produttive su un formaggio che cambia e si arricchisce anno dopo anno.

In degustazione

**Formai de Mut dell'Alta
Valle Brembana DOP
d'Alpeggio, 4 annate:
2023 - 2024 - 2025 - 2026**

Vini in abbinamento

- Nosiola
Vignaiolo Fanti Trentino
- Riesling Valle Isarco
Villscheider Alto Adige
- Valtellina Superiore Inferno
Fratelli Polatti Lombardia
- Cornalin La Vrille Valle d'Aosta

Costo a persona euro 22

sabato **5** settembre ore **16:30**

Formaggi di montagna in Finale al Premio Italian Cheese Awards 2026

Un percorso di degustazione dedicato ai formaggi di montagna che hanno raggiunto la **Finale del Premio Italian Cheese Awards 2026**, espressione autentica di territori, pascoli d'altura e lavorazioni tradizionali.

In degustazione

- Butsch Malga Faggioli 1140 Veneto
- Taleddu Brau Farm Sardegna
- Pecorino di Pienza Rosso Cugusi Toscana
- Caciocavallo Caseificio Parco delle Bontà Caggiano Summo Basilicata
- Asiago DOP Stagionato Prodotto della Montagna Pennar Asiago Veneto

In abbinamento le birre di Birra di Fiemme - Trentino

Costo a persona euro 25

domenica **6** settembre ore **11:00**

Alla scoperta dei formaggi di malga selezionati da Despar

Il gusto autentico delle nostre montagne

Dalle note più delicate a quelle più intense e stagionate, ogni assaggio racchiude il sapere dei mastri casari e l'autenticità dei pascoli d'alta quota. Un'occasione per scoprire le eccellenze della montagna e vivere un'esperienza di degustazione dove ogni formaggio racconta una storia di passione, tradizione e rispetto per il territorio. La degustazione sarà arricchita da una selezione di vini accuratamente abbinati come Kerner Alto Adige DOC, Lagrein Alto Adige DOC e Ferrari Trentodoc. Cerca tutti i formaggi di malga e i vini in abbinamento nei supermercati Despar, Eurospar e Interspar.

In degustazione

- Mezzano Malga Verde Fattoria Cortese
- Stravecchio Malga Verde Fattoria Cortese
- Monte Veronese Dop Allevato di Malga La Casara Roncolato
- Cuor di Fassa Latte di Malga Trentingrana Cons. dei Caseifici

Vini in abbinamento

- Ferrari Perle' Ferrari Trentino
- Cantina Valle Isarco Kerner Alto Adige Doc
- Cantina Di Bolzano Kerner Alto Adige Doc
- Lagrein Kössler Alto Adige DOC

Costo a persona euro 18



domenica **6** settembre ore **14:00****Formaggi francesi di montagna**

Una degustazione dedicata ai sapori d'altura della Francia, dove capre, pecore e vacche allevate in territori impervi danno vita a formaggi identitari, profondi e di grande carattere. Un percorso sensoriale che attraversa Pirenei, Alti Pirenei, Savoia e Massiccio Centrale, raccontando tradizioni casearie che resistono nel tempo.

In degustazione

- **Gruyère di capra** - Pirenei Formaggio raro e territoriale, prodotto in quota con latte di capra. Pasta compatta, profumi puliti di erbe di montagna, nocciola fresca e una sapidità fine.
- **Ossau-Iraty** (pecora) - Alti Pirenei AOP storico dei Pirenei, ottenuto da latte di pecora Manech.
- **Tomme de Chèvre** - Savoia Caprino alpino dalla pasta elastica e dal profumo lattico-vegetale. La crosta grigia naturale racconta la stagionatura in cantine fresche.
- **Saint-Nectaire DOP fermier** (vaccino) - Massiccio Centrale Vacca, latte crudo, produzione agricola familiare.

Vini in abbinamento

- **Petite Arvine La Vrille** Valle d'Aosta
- **Valtellina Superiore Grumello Tell Luca Faccinelli** Lombardia
- **Muller Thurgau Cembrani d'Autore Alfio Nicolodi** Trentino
- **Etna Rosso Pistus I Custodi dell'Etna** Sicilia

Costo a persona euro 35

domenica **6** settembre ore **16:30****Formaggi di montagna in Finale al Premio Italian Cheese Awards 2026**

Un percorso di degustazione dedicato ai formaggi di montagna che hanno raggiunto la **Finale del Premio Italian Cheese Awards 2026**, espressione autentica di territori, pascoli d'altura e lavorazioni tradizionali.

In degustazione

- **Goaserle** Capriz Alto Adige
- **Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche** Latteria Sociale Branzi Lombardia
- **Asiago DOP Fresco** Prodotto della Montagna Pennar Asiago Veneto
- **Malga Affinato al Fieno** La Casara di Roncolato Veneto

Vini in abbinamento

- **Kerner Villscheider** Alto Adige
- **Gewürztraminer Rottensteiner** Alto Adige
- **Chardonnay Pelz Cembra** Trentino
- **Blauburgender Pinot Nero Val Venosta Stachlburg** Alto Adige

Costo a persona euro 25



la durata dei laboratori è di 60 minuti

sabato **12** settembre ore **11:00****L'Asiago DOP incontra i vini di montagna del Trentino**

Le montagne custodiscono storie di pascoli, vigneti e persone che da generazioni trasformano la natura in eccellenza. Questa degustazione invita a scoprire l'incontro tra l'Asiago DOP e una selezione di vini del Trentino, in un percorso che racconta il valore dell'altitudine, della biodiversità e del tempo. Un'esperienza guidata da un Maestro Assaggiatore del Consorzio Formaggio Asiago e da un Sommelier AIS Trentino per esplorare gli equilibri tra sapidità, freschezza, struttura e aromi.

In degustazione

- **Asiago DOP fresco Riserva** - Caseificio Finco
- **Asiago DOP Vecchio** - Malga Primo Lotto Valmaron
- **Asiago DOP Vecchio** - Malga Basson di Sotto
- **Asiago DOP Vecchio** - Malga Dosso Di Sotto
- **Asiago DOP Stravecchio** - Malga Larici
- **Asiago DOP Stravecchio** - Malga Marcai

Vini in abbinamento

- **Bellaveder Müller-Thurgau** San Lorenzo
- **Trentodoc Maso Martis Brut**
- **Klinger Nosiola Vecchie Viti**
- **Comai Busat Rosso**

Costo a persona euro 22



la *Locanda*

RISTORANTE E HOTEL



MENÙ ALLA CARTA
E MENÙ DEGUSTAZIONE.
SPECIALITÀ DRY AGED.
CAMERE E COLAZIONE A BUFFET.



masterclass

degustazioni guidate



prenotazioni on line su madeinmalga.it

sabato 12 settembre ore 14:00

Turchia a quota 2000 metri La storia dei formaggi di Kars

Ilhan Koçulu è diventato un simbolo dello sviluppo rurale sostenibile, dimostrando come il patrimonio gastronomico possa contribuire alla rinascita economica e culturale di un territorio.

La masterclass, **condotta da Ilhan Koçulu**, racconta un territorio unico: **gli altopiani di Kars, a 2000 metri**, dove biodiversità, storia e culture diverse hanno plasmato una tradizione casearia straordinaria.

Ilhan Koçulu, erede delle **tecniche trasmesse da comunità Malakan, allevatori caucasici e casari svizzeri**, guida un percorso che unisce patrimonio gastronomico, sviluppo rurale e identità culturale. Il suo lavoro ha trasformato Boğatepe in un modello di sostenibilità, con il primo Museo del Formaggio della Turchia e un progetto comunitario che tutela pascoli, saperi e produzioni artigianali.

In degustazione

- **Gravyer** Ispirato al Gruyère, pasta dura, occhiatura regolare, aromi di burro, nocciola e fieno. Stagionatura 6-12 mesi.
- **Kars Eski Kaşar** Stagionato 12-24 mesi, gusto deciso, note di erbe secche, yogurt maturo e burro fuso.
- **Malakan Peyniri** Formaggio raro della tradizione Malakan, vaccino, semiduro, gusto lattico e pulito.
- **Koyun Deri Tulum** Pecorino maturato in pelli ovine, pasta friabile, sapore intenso, salino, animale, con acidità marcata.

In abbinamento vini turchi di Canavar Bağları Wines - Viticoltura biologica

- **Kastro Tireli Hermos Misket** — Bianco aromatico, floreale e agrumato, fresco e immediato.
- **Paşaeli Naif Pét Nat Çal Karası** — Pét nat vivace e fruttato, note di piccoli frutti rossi, bollicina morbida.
- **W25 Emir** — Bianco minerale della Cappadocia, snello, asciutto, profumi di mela verde e pietra bagnata.
- **Canavar Bağları Ampelo Kara Sakız** — Rosso naturale, succoso e speziato, aromi di ciliegia e lampone, acidità vibrante.

Costo a persona euro 28



Benvenuti nella
nostra pasticceria
dove ogni dolce è un
abbraccio di famiglia



PRESTI

1961

Pasticceria Bar Gelateria

www.presti1961.it

Corso 4 novembre - Asiago

CONTO INSIEME PER TE

ZERO
CANONE
PER 24 MESI

VISA DEBIT
GRATUITA
QUOTA ANNUA

GESTIONE
DA APP

INBANK A
COSTO ZERO

Il conto semplice,
flessibile,
unico come te



BVR BANCA VENETO CENTRALE
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



bvrbancavenetocentrale.it



Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Le condizioni contrattuali sono riportate nei fogli Informativi a disposizione del pubblico presso le filiali della Banca e nel sito www.bvrbancavenetocentrale.it. Offerta valida per conti aperti entro il 31/12/2026.

**GUOLI
ASIAGO**

La dolcezza è
nella nostra natura

Miele e prodotti
tipici del territorio

Negozi ad Asiago o online su: www.mieleguoli.it

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

masterclass

degustazioni guidate

prenotazioni on line su madeinmalga.it

sabato **12** settembre ore **16:30**

Bleu d'alta quota d'Europa. Gli erborinati di montagna.

Un confronto tra i più importanti formaggi a pasta erborinata d'Europa, accomunati da un unico filo conduttore: l'altitudine. Tutti nati in territori di montagna, tutti espressione di una tradizione casearia che ha fatto della muffa nobile, il *Penicillium roqueforti*, un alleato e mai un difetto.

In degustazione

- **Bleu d'Auvergne** (Francia, Massiccio Centrale). Erborinato a latte vaccino dai pascoli vulcanici dell'Alvernia. Pasta cremosa, intensità decisa, lunga persistenza.
- **Bleu du Vercors-Sassenage** (Francia, Prealpi del Delfinato). AOP dal 1998, prodotto sopra i 800 metri di quota nel Parco Naturale del Vercors. Erborinatura delicata, dolcezza inattesa.
- **Azul de Valdeón IGP** (Spagna, Picos de Europa). Erborinato delle montagne asturiane, fasciato in foglie di acero o castagno selvatici. Mix di latte vaccino e ovino, carattere robusto.
- **Jersey Blue** (Svizzera, Cantone di Berna). Erborinato giovane, da latte di mucche di razza Jersey allevate in alpeggio. Note burrose, dolcezza spiccata, accessibile anche ai principianti.

Costo a persona euro 25



domenica **13** settembre ore **11:00**

Formaggi di montagna in Finale al Premio Italian Cheese Awards 2026

Un percorso di degustazione dedicato ai formaggi di montagna che hanno raggiunto la **Finale del Premio Italian Cheese Awards 2026**, espressione autentica di territori, pascoli d'altura e lavorazioni tradizionali.

In degustazione

- **Montebore** Terre del Giarolo Piemonte
- **Casizolu** Brau Farm Sardegna
- **Mezzano di Malga** Malga Dosso di Sotto - Az. Agr. Veneto
- **A Mamma** Erkiles Sardegna
- **Cime del Vezena Stravecchio** La Casara di Roncolato Veneto

in abbinamento le birre artigianali di **Aleghe - Piemonte**

Costo a persona euro 22





Qui il tempo rallenta, il calice si riempie, e nel piatto ritrovi il sapore autentico dell'Asiago DOP. Taglieri ricchi di salumi e formaggi selezionati, bruschette artigianali preparate al momento, e un'ampia scelta di vini bianchi, rossi e bollicine!

Piazzetta Pertile Asiago



Una cucina semplice, genuina, fatta di ingredienti stagionali del territorio e accompagnata da buon vino. Dal 1891, un luogo storico dove la tradizione incontra il gusto.

Corso IV Novembre, 131 Asiago

+39 0424 1958100 +39 348 642 5885

masterclass

degustazioni guidate



prenotazioni on line su madeinmalga.it

domenica 13 settembre ore 14:00

I formaggi del Caseificio Pennar Asiago

Il Caseificio Pennar Asiago è fra i più blasonati caseifici a livello assoluto, **premiato con medaglie d'oro ed importanti riconoscimenti nazionali e internazionali**. Le eccellenze casearie targate "Pennar" attraggono in Altopiano ogni anno centinaia di migliaia di estimatori da tutto il mondo. Nel periodo di alpeggio estivo viene sapientemente selezionato il latte dei pascoli migliori.

In degustazione

- **Prima Neve** Caciotta prodotta con panna fresca.
- **Gallio** Fresco e gustoso. Sapore sapido, leggermente dolce, con sentori di affumicatura; tende leggermente al piccante.
- **Gran Pennar di Montagna** Formaggio extra duro realizzato senza insilati e senza liozima, utilizzando solo latte di montagna proveniente da allevamenti che non utilizzano OGM.
- **Vezzena** Formaggio tradizionale a pasta dura prodotto con latte crudo d'alpeggio di vacca parzialmente scremato.

Vini in abbinamento

- **Sauvignon Teramara Pravis** Trentino
- **Meraner Schiava Poppohof** Alto Adige
- **Baia di Palmas Carignano del Sulcis Santadi** Sardegna
- **Lagrein Griesbauerhof** Alto Adige

Costo a persona euro 20



domenica 13 settembre ore 16:30

Formaggi dell'Arco Alpino Estero

Un percorso sensoriale attraverso alcune delle più autorevoli tradizioni casearie dell'arco alpino europeo. Quattro formaggi che raccontano **territori, altitudini, razze bovine e metodi di affinatura** profondamente radicati nella cultura montana di Francia, Svizzera e Austria.

In degustazione

- **Comté AOP 12-18 mesi** Francia Uno dei più noti formaggi francesi, originariamente di montagna, emblema del Jura. Nasce dal latte delle vacche Montbéliard e Pie Rouge de l'Est.
- **Gruyère d'Alpage AOP** Svizzera Prodotto esclusivamente in alpeggio da metà maggio a metà ottobre, esprime la biodiversità dei pascoli alpini.
- **Cantal** - Alvernia Francia Antico formaggio a pasta pressata non cotta, affinato in grandi cilindri.
- **Casea Senior** Austria Storico formaggio vaccino della valle del Bregenzer Ache, stagionato in cantine naturali.

Vini in abbinamento

- **Timorasso Derthona Vigneti Massa** Piemonte
- **Sylvaner Valle d'Isarco Villscheider** Alto Adige
- **Gamay Lo Triolet** Valle d'Aosta
- **Pinot Bianco Schulthaus DOC S. Michele Appiano** Alto Adige

Costo a persona euro 32





incontri ed eventi sul palco

Giardini di Piazza Carli

venerdì 4 settembre ore 16:00

Convegno: "Il latte dell'Altopiano dai pascoli alla tavola"

Il ruolo di Bvr Banca Veneto Centrale per lo sviluppo e gli investimenti del settore agricolo nell'Altopiano di Asiago.

interventi

- Giulio Eufrate - Ufficio Agricoltura Business Corporate Bvr Banca Veneto Centrale
- Anna Fabris - Titolare Filiale di Asiago Bvr Banca Veneto Centrale
- Bruno Panozzo - Titolare Filiale di Roana Bvr Banca Veneto Centrale
- Paolo Dalla Palma - Azienda Agricola "El Tabaro" Enego
- Fiorenzo Rigoni - Presidente Consorzio Tutela Formaggio Asiago
- Elisa Scalchi - Coordinatore Campagna Amica e Terranostra Vicenza
- Massimo De Marchi - Professore Università di Padova

Moderà l'incontro Stefania Longhini



sabato 5 settembre ore 10:00

ARA Veneto presenta il Convegno "Il formaggio: da 7.000 anni un alimento completo"

Oltre gli stereotipi senza senso, qualità e benefici di un prodotto di eccellenza della zootecnica italiana.



sabato 5 settembre ore 11:30

IL Caseificio Pennar presenta

Taglio della forma di Asiago DOP Prodotto della Montagna stagionata 10 anni



incontri ed eventi sul palco

Giardini di Piazza Carli

sabato 5 settembre ore 17:00

Incontri letterari

Marco Milardi presenta il libro "Sul filo delle rocce"

"Asiago, gennaio 1985. L'inverno regna sovrano sull'Altipiano e Caterina, non si vede da giorni. Un'intuizione del commissario Segafredo lo porta a Rotzo dove il corpo della donna, viene ritrovato impiccato sull'Altarknott. Pochi mesi dopo un nuovo delitto sconvolge la comunità. Un giallo dal ritmo serrato tra leggende cimbre, riti pagani e superstizioni che ancora aleggiano sull'Altipiano."

A cura di Libreria Giunti Asiago

Marco Milardi nato ad Asiago nel 1980 e oggi residente su un'isola tropicale nel mezzo dell'Oceano Indiano, si occupa di coordinare la ricerca sulla sostenibilità della pesca in acque internazionali. Ha all'attivo numerose pubblicazioni scientifiche su riviste di settore e diverse conferenze; oltre all'attività di ricerca, si dedica alla divulgazione ambientale e, nel tempo libero, allo sport, all'arte e alla scrittura.



sabato 12 settembre ore 17:00

Trentanni sull'Altopiano

Un importante anniversario

Il quindicinale 'L'Altopiano', testata storica del territorio dei Sette Comuni, festeggia quest'anno il trentennale di fondazione. Per l'occasione è stato realizzato un documentario che, attraverso notizie, immagini e testimonianze, ripercorre la storia dell'Altopiano dal 1996 ad oggi, raccontando i fatti principali che hanno caratterizzato la vita altopianese in questo lungo arco temporale.

La proiezione nell'ambito di Made in malga dell'interessante e coinvolgente filmato, realizzato da Davide Degiampietro, con le voci narranti degli attori Eleonora Fontana e Moreno Corà, sarà introdotta da Stefania Longhini, tra i fondatori de'L'Altopiano' e direttrice dal 2003.



Segui il programma aggiornato della manifestazione su madeinmalga.it



mountain **BEER** festival

4-6 e 11-13 settembre '26

In contemporanea a Made in Malga '26, l'evento nazionale dei formaggi di montagna, **dal 4 al 6 e dall'11 al 13 settembre** nei giardini di Piazza Carli si terrà **la 6ª edizione** del "Mountain Beer Festival", manifestazione dedicata alle migliori birre artigianali di montagna.

***Le birre di montagna sono prodotte con acqua di montagna da sorgenti oltre i 600 metri di altitudine.**

Non sono pastorizzate e filtrate.

Orari di apertura

1° week end

Venerdì **4** settembre '26 dalle 10:30 alle 23:00
Sabato **5** settembre '26 dalle 10:30 alle 23:00
Domenica **6** settembre '26 dalle 10:30 alle 20:00

2° week end

Venerdì **11** settembre '26 dalle 10:30 alle 23:00
Sabato **12** settembre '26 dalle 10:30 alle 23:00
Domenica **13** settembre '26 dalle 10:30 alle 20:00

INGRESSO LIBERO

mountain **BEER** festival

Giardini Piazza Carli Asiago



BIRRIFICI PRESENTI

Birra Monte Baldo
VR Veneto

Birrificio Pintalpina
SO Valtellina Lombardia

Birrificio Skinny Hill
VI Veneto

Birra Aleghe
TO Piemonte

Agribirrificio Leoni
AO Valle d'Aosta

Boia Brewing Co.
VB Piemonte

Birrificio Drolle
TO Piemonte

Birrificio L'Olmaia
SI Toscana

Zahre Beer
UD Sauris Friuli Venezia Giulia

Birra di Fiemme
TN Trentino

Birrificio Balabiott
VB Piemonte

Birrificio Plogher
TN Trentino



IL TUO APERITIVO NEL CENTRO DI ASIAGO



Clubinó American Bar
via Monte Cengio 14
Asiago

clubinoamericanbarasiago

saremo presenti a

MADE IN
MALGA
2026



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

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



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

laboratori dell'artigiano

MADE IN
MALGA
2026

sabato 12 settembre

a cura di Giuseppe De Lazzer

I Cuchi I cuc de Bepi

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.

- Prenotazioni in loco

- Orario: 10.00 - 12.00,
15.00 - 17.00

- Luogo e iscrizioni:

c/o negozio
Il Cucciolo Piazzetta degli Alpini, 6



sabato 5 e 12 settembre

domenica 6 e 13 settembre

Antico Laboratorio San Giuseppe

A cura di Alessandro Olivetto

Storia delle erbe officinali usate degli amari tramite infusione idroalcolica. Quasi cento anni e non sentirli! Lezione dedicata alle proprietà delle erbe officinali e alla degustazione dei prodotti del laboratorio.

- Prenotazioni in loco

- Orario: 14.00

- Luogo e iscrizioni:

c/o postazione espositiva,
Giardini di Piazza Carli



sabato 5 e 12 settembre

domenica 6 e 13 settembre

I laboratori di VeNatura OPI

Nuova vita al legno vecchio

Tema: "Costruisci, colora, gioca: il tuo animale ti aspetta"

Sarà consegnato a ogni partecipante un soggetto in legno da trasformare utilizzando i materiali della natura.

Laboratorio per 13 bambini

(età compresa tra i 6 e i 12 anni)

- Prenotazioni in loco

- Orario: 15.30 Luogo e iscrizioni: Piazza delle Poste



Schivo · Segafredo

A L I M E N T A R I dal 1885

I MIGLIORI SALUMI E FORMAGGI DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO

Il punto vendita di
GALLIO

Piazza Italia, 29, Cell. 320 247 0072

Il punto vendita di
ASIAGO

Corso IV Novembre, 18, Cell. 347 8000117



SALUMI
SELEZIONATI

FORMAGGI
D'ECCELLENZA

PRODOTTI
TIPICI



SELEZIONE DI
QUALITÀ

www.alimentarischivo.it

appuntamenti da non perdere

MADE IN
MALGA
2026

sabato 5 e 12 settembre ore 14:00

c/o Osservatorio Astrofisico Asiago

Osserviamo la nostra stella

Osservazione di macchie e protuberanze solari (in caso di cielo sereno) e lezione sul Sole (caratteristiche, evoluzione e storia delle osservazioni solari)

sabato 5 e 12 settembre ore 20:00

c/o Osservatorio Astrofisico Asiago

Le comete

Le comete: messaggeri dal passato (osservazione da remoto col telescopio Galileo in caso di cielo sereno). Lezione sulle comete.

Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni UFFICIO IAT ASIAGO
Piazza Carli, 56 - 36012 Asiago (VI) Tel.: 0424-462221
Orario: 9.30 - 12.30/ 15.30 - 18.30
E-mail: info@asiago.to Sito: www.asiago.to



domenica 6 settembre

Il Bovaro del Bernese

Il cane da guardia delle mandrie

A cura di GR.A.BER

Gruppo amatoriale Bovaro del Bernese
Il Bovaro del Bernese, infaticabile cane da masseria e alpeggio, nelle malghe svizzere e alpine era guardiano del bestiame, cane da traino dei carretti per il trasporto dei bidoni del latte fino al caseificio e fedele aiutante per la protezione della proprietà. Oggi è un gioioso animale da compagnia, salvataggio e pet therapy.

Sfilata per il centro, alle ore 11:00 e alle 15:30



MADE IN
MALGA
2026

l'Osteria di montagna

4-6 e 11-13 settembre 2026

Orario dell'Osteria di montagna

1° week-end

Venerdì 4 settembre 2026 dalle 11.30 alle 23.00

Sabato 5 settembre 2026 dalle 10.30 alle 23.30

Domenica 6 settembre 2026 dalle 10.30 alle 20.00

2° week-end

Venerdì 11 settembre 2026 dalle 11.30 alle 23.00

Sabato 12 settembre 2026 dalle 10.30 alle 23.30

Domenica 13 settembre 2026 dalle 10.30 alle 20.00

Tutti i piatti dell'OSTERIA DI MONTAGNA sono disponibili per ASPORTO

SIGNOR LUCIANO

Qualità trentina in mano

- Tortel de patate (rösti) con speck cotto e formaggio di montagna
- Panino maialino: carne di maiale cotta a bassa temperatura, crauti viola e salsa bio.
- Palline fritte di patate, speck e formaggio



BIRIFICIO PLØTEGHER

Pløtegher - Birra artigianale trentina



ASIAGO BISTROT

a cura del

Ristorante Hotel Vecchia
Stazione di Canove Roana.

Chef Massimo Spallino

- Tagliere con Formaggio Asiago DOP fresco, stagionato mezzano e vecchio e sopressa
- Lasagne al forno con finferli e Asiago DOP stagionato mezzano
- Canederli all'Asiago DOP fresco
- Stinco di maiale con polenta
- Torta di mele



PICCI PIZZA di Asiago

- LA MARGHERITA DEI PENNAR: salsa al pomodoro e stracciatella di mozzarella del Caseificio Pennar
- LA SLEGAR: Asiago DOP, polvere di speck croccante di Asiago
- LA MORTAZZA: stracciatella di burrata di nostra produzione, mortadella, granella di pistacchio
- IL PADELLINO PORKO TIRA': Asiago DOP, cipolla caramellata, pulled pork
- IL PADELLINO GOLOSO: Padellino con Nocciolata Rigoni di Asiago, guarnito con granella di nocciole



l'Osteria di montagna

Piazza Carli Asiago

MADE IN
MALGA
2026

LA BAITINA - Roana Canove
Ristorante e Laboratorio
Gastronomico

- Gnocchi di patate di Rotzo al
- al ragù - al pomodoro
- al burro e salvia
- formaggio erborinato e tarassaco
- pesto di ortica, aglio orsino e noci



BRACEVIA a tutta pecora

Arrosticini di pecora classici

- Arrosticini di pecora fatti a mano
- Arrosticini di fegato, cipolla e peperoncino
- Pallotte cacio e uovo
- Hamburger di pecora con Asiago DOP fresco Prodotto della Montagna



DIEXE Birre artigianali

- Zahre Beer - Sauris Friuli V. Giulia
- Birra di Fiemme - Trentino
- Birificio Balabiott - Piemonte
- Birificio L'Olmaia - Toscana



LA MALGA TIROLESE

- Brezel farcito con speck e formaggio
- Panino con wurstel e crauti
- Zuppa di gulasch
- Torta saracena con mirtilli rossi
- Torta sacher



GRUUNTAAL Agriturismo
Carni dei nostri allevamenti
di Asiago

- Spezzatino con polenta
- Cappone al forno con patate
- Cotechino con polenta
- Torte della casa



OSTERIA DELLA TANA - Asiago

- Polpette croccanti con fonduta di Vezzena e cipolle agrodolci
- Orzotto con salsiccia, finferli e Asiago Fresco DOP
- Guancia di manzo brasata al vino rosso con purè di patate al burro
- Trippa Asiaghese al pomodoro mantecata con Asiago DOP Stravecchio
- Tiramisù tradizionale
- Gelato soft al latte di montagna al naturale - ai frutti di bosco - al caramello salato





Sempri le nostre selezioni.
Sarà amore a prima vista.

De Vidal

OTTICI DAL 1963

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

Asiago - Asiago (VI)



CHALET
Europa
NATURE & RELAX


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

Abbracciato dalla natura,
ad un passo dal cielo


Gusto
Relax



Emozioni ad alta quota



 +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
2026

escursioni con le guide

il programma è online



con ASIAGO GUIDE
ESCURSIONI STORICO
NATURALISTICHE

Info e prenotazioni:
info@asiagoguide.com
www.asiagoguide.com
347 1836 825



ESCURSIONI con
GUIDE ALTOPIANO

ESCURSIONI E TREKKING

Info e prenotazioni:
info@guidealtopiano.com
www.guidealtopiano.it
340 734 7864



l'aperitivo musicale

Giardini Piazza Carli Asiago

MADE IN
MALGA
2026

venerdì 4 e 11 settembre dalle ore 19:00

Live Music

sabato 5 e 12 settembre dalle ore 19:00

Luciano Gaggia
show man DJ

LUCIANO GAGGIA
SHOWMAN DJ



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

Menù Made in Malga con l'Asiago DOP

*Ristoranti e agriturismi dell'Altopiano dove gustare dal 1° agosto
al 13 settembre piatti con l'Asiago DOP Fresco e Stagionato*

ASIAGO

Agriturismo Gruuntaal Via Strazzaboschi, 69

In Piazzetta Piazzetta degli Alpini, 44

La Locanda Via Monte Val Bella, 31

Pizzeria Edelweiss Via Verdi 68

All'Antico Termine S.P. 349 del Costo Km 45,800

Trattoria Ponte San Giovanni C.so IV Novembre, 131

Rifugio Val Formica Loc. Larici Val Formica

GALLIO

Rifugio Campumuletto Loc. Campomuletto

ROANA

Agriturismo Malga Pusterle Strada della Valdassa

La Baitina Via Parnoli, 43



MADE IN
MALGA
2026



DAL 1821 INSIEME PER UN FUTURO SOSTENIBILE

In ITAS la sostenibilità non è un progetto, ma il nostro modo di essere Mutua. Da oltre 200 anni costruiamo legami di responsabilità con i soci, i territori e le comunità, per lasciare un mondo migliore alle generazioni future.

Scopri di più
sul nostro sito ↓



UFFICIO DI ASIAGO

Egle Dalle Ave
Via Gen. E. Turba, 1
Tel. 0424 460825
egle.dalleave@gruppoitas.it

gruppoitas.it



L'assicurazione
che ci unisce

Centro Form

Passione

CASEARIA

dal 1984



centroform.eu



The Box 5 Ottica Xausa

VEDERE LA BELLEZZA OGNI GIORNO

Da oltre 30 anni ti accompagniamo nella scelta della soluzione visiva migliore per i tuoi occhi.

Dall'Analisi visiva avanzata alle lenti personalizzate e montature esclusive, artigianali e di design

Asiago, via Monte Ortigara
Lusiana Conco, P.za IV novembre

0424407489



Iscriviti al canale Whatsapp! Resta informato sui prossimi eventi!



Asiago experience

palestra sensoriale

BIODIVERSITÀ SENSORIALE Asiago DOP racconta le essenze del territorio

INGRESSO GRATUITO, OBBLIGATORIA PRENOTAZIONE
(madeinmalga.it con iscrizione su Eventbrite)
c/o Sala della Reggenza alla Comunità Montana,
Viale Stazione, 1 Asiago



sabato 5 e 11 settembre

Ore 15:00 — **Atlante dei Pascoli: I mille sentori della montagna tra Asiago DOP e miele.**

La guida naturalistica Massimiliano Gnesotto ci accompagna alla scoperta dei pascoli dell'altopiano, da nord a sud, da est a ovest, come cambia flora e paesaggio, quali essenze ritroviamo tra miele e formaggio, traduttori fedeli di territorio. (By Asiago Guide 40 min)

Ore 16:00 — **COSA RENDE L'ASIAGO DOP UNICO AL MONDO:** dal territorio, alla tecnica casearia scopriamo come prendono vita le caratteristiche sensoriali nell'Asiago DOP. (by Consorzio Tutela Formaggio Asiago 40 minuti)

Ore 17:00 — **ASIAGO DOP E VINO: alla scoperta degli abbinamenti in un seducente gioco dei sensi.**

Un incontro dedicato all'Asiago DOP e al suo incontro con il vino, per esplorare i principi che ne guidano l'abbinamento. Attraverso un approccio teorico e sensoriale, verranno analizzati gli aspetti sensoriali di vino e formaggio alla ricerca dell'equilibrio gustativo tra contrasti e armonie. (by Ais Veneto 40 minuti)



domenica 6 e 13 settembre

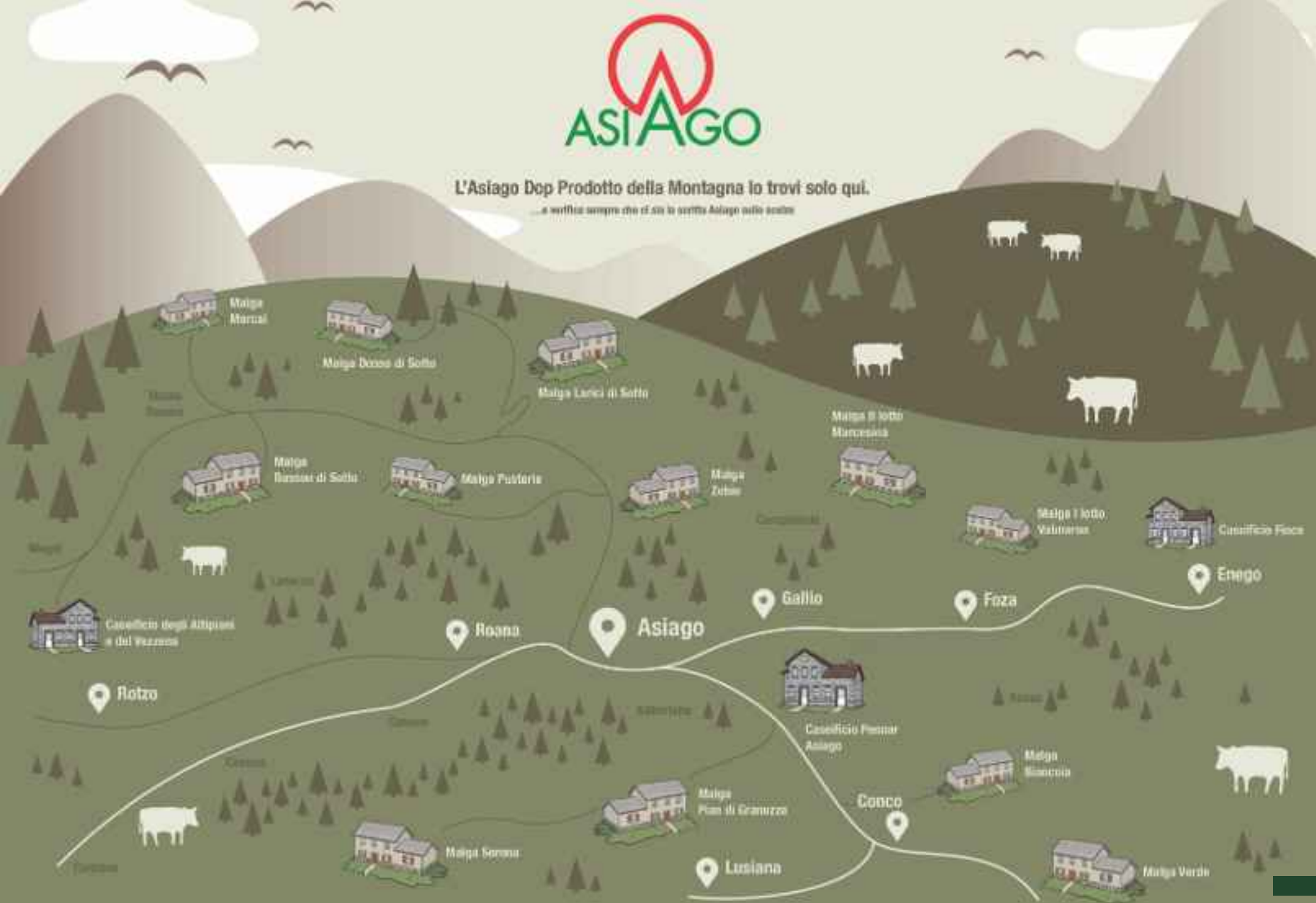
Ore 10:00 — **ASIAGO DOP A 360°: storia, territorio, tecnica casearia e analisi sensoriale**
Un'ora per scoprire tutto sull'Asiago DOP — dalla storia alla geografia, fino alle molecole aromatiche, passando per il lavoro del casaro e la stagionatura, per arrivare all'assaggio e agli abbinamenti. (By Consorzio Tutela Formaggio Asiago 60 min)

Ore 15:00 — **COME DEGUSTARE IL FORMAGGIO E ALLENARE L'OLFATTO: riconoscere e dare un nome agli aromi che caratterizzano l'Asiago DOP**
Un percorso guidato alla scoperta delle tecniche di degustazione del formaggio, con particolare attenzione all'allenamento dell'olfatto e alla capacità di riconoscere e descrivere le principali note aromatiche. Attraverso l'Asiago DOP, verranno forniti strumenti pratici per affinare la percezione sensoriale e imparare a dare un nome preciso alle sensazioni olfattive e gustative. (by ONAF, 40 minuti)



L'Asiago Dop Prodotto della Montagna lo trovi solo qui.

... e verifica sempre che ci sia la scritta Asiago sulle etichette



MAPPA MALGHE ***socie del Consorzio*** ***Tutela Formaggio Asiago***

SCOPRI I LUOGHI DI PRODUZIONE DELL' ASIAGO DOP PRODOTTO DELLA MONTAGNA

Questa mappa raccoglie le malghe e i caseifici dove nasce l'Asiago DOP Prodotto della Montagna: il formaggio realizzato sopra i 600 metri di altitudine, con il latte raccolto in quota e secondosaperi tramandati nel tempo. Incontra questi produttori durante Made in Malga, in Piazza Carli, dove avrai l'occasione di degustare i loro formaggi, ascoltare le storie che rendono unica ogni forma e vivere l'atmosfera dell'evento che celebra la montagna. Visitali direttamente nei luoghi di produzione, per scoprire da vicino ambienti, persone e gesti che danno vita a questo straordinario formaggio. Due esperienze diverse, entrambe autentiche: a te la scelta di come vivere l'Asiago DOP.



MALGHE ASIAGO

POOL PACK

Via Anna Frank, 104
Località Sabbione
42122 Reggio Emilia

Tel 0522 344535
Fax 0522 394056
info@poolpack.com

ACCOPPIATA

Come prima, più di prima

La carta accoppiata della Linea BIG Green è realizzata accoppiando cartakraft e film biodegradabile e compostabile, entrambi di minimo spessore ed idonei al contatto con tutti gli alimenti.

La tradizione si sposa con la tecnologia dei materiali utilizzati, per creare un sistema di confezionamento semplice e conveniente come sempre, migliorato nell'utilizzo e totalmente orientato all'ambiente.

Semplice come prima

Un semplice foglio accoppiato, nelle dimensioni tradizionali, da utilizzare come sempre, senza stravolgere il banco.

Questa è la forza di un sistema di confezionamento applicato da decenni in migliaia di punti vendita per servire milioni di consumatori soddisfatti.

Economica come prima

In uno scenario costellato da proposte alternative, realizzate con nuovi materiali e nuove tecniche, si corre il rischio di perdere di vista la variabile del costo dei sistemi di imballaggio.

La nostra carta accoppiata biodegradabile e compostabile si posiziona su livelli di prezzo assolutamente vantaggiosi rispetto a qualsiasi altra soluzione disponibile oggi sul mercato, permettendo di rispondere ai bisogni dei consumatori, sempre più attenti all'ambiente, senza gravarli oltre il modo del maggior costo che questa risposta comporta.

Migliore di prima

La nostra carta accoppiata è realizzata con processi produttivi esclusivi che ci consentono di tagliare i fogli uno ad uno, incrementando al contempo i livelli di produttività delle macchine.

Ogni nostra linea di finitura produce fino a 2500 fogli minuto*, tutti tagliati singolarmente, perfettamente disposti in risma, contati automaticamente e manipolati solo al momento dell'inserimento nella scatola.

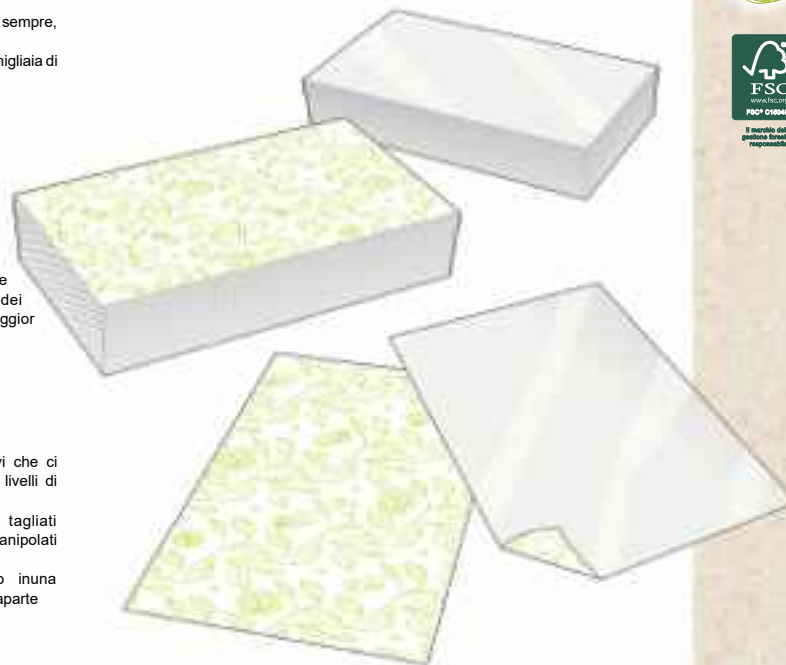
Ne risulta un prodotto finito elegante e ordinato, perfettamente planare, disposto in una risma in cui i fogli sono separati uno ad uno, per facilitare le operazioni di presa da parte degli addetti.

Amica dell'ambiente

Grazie alla particolare tecnica di produzione, la nostra carta da banco è fabbricata con materiali di spessore estremamente ridotto senza penalizzare la resistenza del foglio accoppiato, che dunque risulta di peso estremamente contenuto.

Il supporto carta utilizzato, biodegradabile, compostabile e proveniente da catene di custodia certificate, si abbina ad un film di consistenza e aspetto simile alla plastica, ma ottenuto da materie prime vegetali, idoneo al contatto con gli alimenti.

L'impiego di materie prime con queste caratteristiche, combinate con inchiostri ed adesivi selezionati, consente di ottenere un imballaggio che dopo l'utilizzo può essere smaltito integralmente nella frazione organica dello scarto domestico*.



ACCOPPIATA

Come prima, più di prima



Il marchio della gestione forestale responsabile

bigpaper.net

Scopri gli altri prodotti della
linea green su
www.bigpaper.net



www.poolpack.com

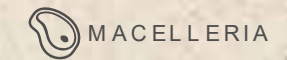


LINEA  GREEN

ACCOPPIATA



Come prima, più di prima



www.bigpaper.net



bigpaper.net

* Secondi di formato scelto

* Gli imballi della LINEA BIG GREEN hanno superato tutti i test analitici funzionali previsti dallo Standard EN13432. OK COMPOST ed è in attesa dell'attestazione dei risultati da parte dell'ente di certificazione.



LABORATORIO PER ALIMENTI ARAV

Competenze e professionalità certificate
a disposizione di allevatori, consumatori ed istituzioni

LATTE	ALIMENTAZIONE E MICROBIOLOGIA	CHIMICA
Controlli Funzionali	Analisi microrganismi	Analisi foraggi
Latte Qualità	Sicurezza alimentare	Ricerca micotossine
Cellule somatiche Differenziali	Analisi autocontrollo	Analisi terreni
Latte + Latto ferrina	Verifica igiene di processo e di prodotto	Analisi acque
Aflatossine	Analisi organolettiche	
Latte Alta Digeribilità		
Latte + iodio		
Latte A2-A2		

ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DEL VENETO

Viale Leonardo Da Vinci, 52 • Vicenza
Tel. 0444 396942 • E-mail: lab.latte@arav.it

SAPORI DEL
TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Veneto



Prodotti
e produttori
vicini a noi

Sapori che raccontano il territorio

Sapori del Territorio porta ogni giorno in tavola
il meglio della tua terra.

Il progetto coinvolge circa **600 produttori** locali e
microlocali e conta circa **4.000 referenze** a scaffale,
testimoniando il nostro impegno nel valorizzare le
produzioni di qualità e il **legame con il territorio**.

**Scegli i prodotti Sapori del Territorio nei punti
vendita Despar, Eurospar e Interspar.**

Scopri di più su:



Sapori del Territorio



@desparsapori



@desparnord



despar.it/it/sapori-del-territorio-veneto



DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR





si, 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