

**MADE IN
MALGA®
2019**

**Il Consorzio Tutela
Formaggio Asiago presenta**

E tu di che Asiago sei?



Laboratori con degustazione guidata

L'Asiago "Prodotto della Montagna" è il formaggio tradizionale dell'Altopiano di Asiago. Fresco o Stagionato Mezzano, Vecchio e Stravecchio, alla scoperta delle mille sfumature che lo rendono unico e inimitabile.



FRESCO
STAGIONATURA 1/2 MESI
(MORBIDO E DOLCE)



MEZZANO
STAGIONATURA 4/6 MESI
(GUSTOSO E SAPORITO)



VECCHIO
STAGIONATURA 10+ MESI
(FRAGRANTE E DECISO)



STRAVECCHIO
STAGIONATURA 15+ MESI
(INTENSO E LEGGERMENTE PICCANTE)

Sabato **7** settembre dalle 11:00 alle 12:30

Dagli alpeggi dell'Altopiano alla tavola: i sapori autentici del formaggio Asiago DOP

con lo chef Renato Pasqualato

A cura del Consorzio Tutela Formaggio
Asiago e Caseria Monti Trentini

Prodotti in degustazione: Asiago d'Alleva

Dop Prodotto della Montagna, Asiago Fresco

Dop del Caseificio di Enego

presso **Hotel Paradiso**, Via Monte Valbella, 33 – Asiago

Prenotazioni su www.despar.it



Sabato **7** Settembre '19 ore 16.30

Vini estremi delle Isole Italiane e 4 stagionature dell'Asiago DOP

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

In abbinamento formaggio **Asiago Prodotto della montagna DOP**

Costo a persona euro **10.00** - *Codice laboratorio 104*

presso **Hotel Croce Bianca** C.so IV Novembre n. 30

Per prenotare clicca qui



Venerdì **13** settembre dalle 11:00 alle 12:30

Dagli alpeggi dell'Altopiano alla tavola: i sapori autentici del formaggio Asiago DOP

con gli chef Massimo Spallino e Renato Pasqualato

A cura del Consorzio Tutela Formaggio

Asiago e Casearia Monti Trentini

Prodotti in degustazione: Asiago d'Allevato DOP

Prodotto della Montagna, Asiago Fresco DOP del Caseificio di Enego

presso **Hotel Paradiso**, Via Monte Valbella, 33 – Asiago

Prenotazioni su www.despar.it



Domenica **15** Settembre '19 ore 16:30

Il formaggio Asiago DOP e le birre di montagna.

Birre di montagna in abbinamento formaggio Asiago

Prodotto della montagna DOP

Costo a persona euro **10.00** - *Codice laboratorio 112*

presso **Hotel Croce Bianca** C.so IV Novembre n. 30

Per prenotare clicca qui

