



A Made in Malga 2021, l'Asiago DOP sposa le birre di montagna

Una sfida tutta al femminile quella proposta con la masterclass che ha coinvolto quattro giovani donne (malgare e titolari di microbirrifici) entusiaste e competenti



Made in Malga 2021 si è svolta dal 3 al 12 settembre (Foto © Consorzio di tutela del formaggio Asiago).

Bionde, rosse o brune? Chiare o scure? Protagoniste di un'interessante "disfida" con il formaggio **Asiago DOP**, durante **Made in Malga 2021**, le birre artigianali hanno testimoniato lo stretto legame col luogo d'origine, esprimendo aromi e gusti inconfondibili.

Non è un caso che «*le produzioni dei birrai italiani – spiega **Chiara Rubinato**, referente per l' **Associazione Le Donne della Birra** – ottengano grandi riconoscimenti con un trend in continua ascesa*».

Made in Malga 2021: un'edizione con numeri da capogiro

Made in Malga, [rassegna nazionale dei formaggi di montagna](#), si è svolta ad Asiago nei weekend dal 3 al 5 e dal 10 al 12 settembre 2021.

Tantissimi visitatori e numeri da capogiro per un'edizione in cui sono stati venduti più di 36.000 kg di formaggio e ospitate oltre 70 aziende (prodotti caseari, salumi, mieli, tartufi, biscotti e dolci).

Masterclass Asiago DOP e birre artigianali di montagna

Organizzata per sabato 4 settembre ad Asiago, la masterclass ha riunito un pubblico eterogeneo, desideroso di intraprendere un viaggio sensoriale ascoltando **quattro giovani donne** (malgare e titolari di microbirrifici) entusiaste e competenti.



Le produttrici coinvolte nella masterclass (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Abbiamo imparato a riconoscere cromia, grado alcolico, pastosità (delle birre) e il sapore inimitabile dell'**Asiago DOP**, la «*prima Dop europea – evidenza **Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio di Tutela** – a fregiarsi della menzione aggiuntiva di “prodotto della montagna”, una fra le più grandi DOP italiane*».

Un unico *fil rouge*: il territorio, che riferisce a donne orgogliose del proprio lavoro, valorizzato attraverso la ricerca, la pratica quotidiana, la sperimentazione.

Lucia Del Vecchio ([5+birrificio artigianale](#), Mattarello Trento) illustra **Shirin Persia**, una birra di frumento con aggiunta di zafferano persiano, morbida e gradevole. Abbinata all'**Asiago Fresco** prodotto a **Malga Serona** – formaggio cui le essenze dell'alpeggio conferiscono un particolare *quid* – rappresentata da **Silvia Pozzato**.

Aromatico e deciso, il **Grun Alpe Pennar** (il nome deriva dal cimbro e significa “pascolo verde”) – formaggio a latte crudo, parzialmente scremato, stagionato (10 mesi) nelle assi di abete rosso – trova un connubio perfetto in **Follinetta**, birra che il [Birrificio Artigianale Follina](#) ha dedicato ad un piccolo corso d'acqua nel trevigiano. Moderatamente alcolica (5,0%), questa birra richiama lo

stile belga (tipica della Vallonia è chiamata “saison” cioè stagionale, perchè veniva fatta in primavera).

Ricco, gustoso, intenso (lavorazione a fuoco a legna), lo **Stagionato Vecchio** di [Malga Larici di Sotto](#) (portavoce è la giovane **Sara**) ha un carattere deciso, che tuttavia non riesce a smorzare la persistenza della **Bock** (5+birrificio artigianale), birra di origine tedesca (il “pane liquido” dei monaci nel XIV-XVII secolo) le cui note olfattive riconducono al malto (biscotto, miele di castagno, prugna).

Infine, è **Giana**, birra scura complessa (grado alcolico 8,0%) unica birra “doppio malto” del birrificio Follina, a concludere la piacevole disfida con lo **Stravecchio** (30 luglio 2019), un formaggio da meditazione (stagionatura dai 15 mesi in su), emblema dell’Altopiano.

Promossa e sostenuta dal [Consorzio di Tutela Asiago](#), la manifestazione attesta la “nuova visione dei consumi” improntata alla trasparenza (rintracciabilità della filiera) e alla naturalità del prodotto. Celebrato, infine, un esclusivo *Asiago DOP Prodotto della Montagna Stravecchio* di 12 anni, messo in vendita a 350 euro al chilogrammo.

Data di creazione

19/09/2021

Autore

cinzia-dalbrolo