

Made in Malga 2022, il sapore della tradizione

written by Cinzia Dal Brolo | 06/09/2022



Il tempo incerto del primo weekend non ha scoraggiato i fedelissimi e i visitatori della tradizionale rassegna dedicata ai formaggi di montagna. Degustazioni, laboratori e abbinamenti con il vino torneranno dal 9 all'11 settembre

Il tempo incerto non ha scoraggiato i fedelissimi e altri numerosi visitatori che hanno raggiunto Asiago (VI) per **Made in Malga 2022**, la tradizionale rassegna dedicata ai formaggi di montagna. Organizzato in due weeked (dal 2 al 4 e dal 9 all'11 settembre), l'evento rende protagonista l'Asiago DOP.

Made in Malga 2022: due weeked per raccontare un'eccellenza

Masterlcass, laboratori, degustazioni (formaggi e birre artigianali, formaggi e confetture di montagna), incontri con i malgari, strenui difensori dell'ambiente - il patrimonio di malghe di Asiago (Vicenza) è ufficialmente candidato come patrimonio dell'Unesco - e con gli altri produttori (salumi, vino, miele, erbe aromatiche), accomunati da emozionanti storie di vita.

Made in Malga 2022 è un'occasione unica per gustare l'Asiago DOP nel luogo d'origine (è il sesto formaggio più venduto) e, anche in questa edizione, Asiago ha riunito la giunta dell'**Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP** sancendo la collaborazione tra i principali consorzi di tutela italiani, la qualità del prodotto, le sue radici storiche e culturali.

Formaggio Asiago DOP tra piatti gourmet e laboratori

Gustoso e versatile, il formaggio [Asiago DOP](#) si presta a diversi abbinamenti (birre, confetture, cioccolato, vini) ma, già nel corso del primo weekend di **Made in Malga 2022**, l'estro degli chef esponenti della prestigiosa [Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe](#) (JRE) hanno proposto **inediti piatti gourmet** con i quali hanno elevato il suo utilizzo da companatico a tutto pasto. Tra queste specialità, si segnalano *Risolatte funghi e Asiago DOP Mezzano croccante*, *Panna cotta all'Asiago DOP Fresco con frutti rossi e crumble* e *Lecca-lecca di Stravecchio*.

Memoria olfattiva e gusto della tradizione dominano "**Eccellenze casearie delle Alpi italiane le confetture di montagna**", il laboratorio tenutosi **sabato 3 settembre**, banco di prova di abbinamenti, equilibri, contrapposizioni.

Morbido e con richiami dolciastri, il [Puzzone di Moena](#) (TN) abbinato ad una composta di cipolla (con uva sultanina e una sfumatura di brandy), rivela un ottimo equilibrio gustativo. Prodotta esclusivamente con latte intero crudo di mucche di razza valdostana, la **Fontina d'Alpeggio Dop**, esalta la confettura di bacche di Rosa Canina, vellutata ed aspra. Sapido e profumato, l'**Asiago DOP Vecchio**, brilla per complessità olfattiva (stagionatura tra i 12 e i 14 mesi), imponendosi sulla confettura di fichi e whisky. Idem per il **Castelmagno**, formaggio erborinato prodotto in 2-3 malghe, abbinato ad una crema di peperone rosso e zenzero.

I cooking show di Made in Malga 2022

Ingredienti e narrazione caratterizzano il cooking show con il Formaggio Asiago DOP, raccontato dallo chef **Alberto Basso** di JRE (Ristorante Trequarti, Val Liona, Vicenza). La sua **pannacotta gourmet** è ripetibile anche tra le mura domestiche con 250 gr di panna, 180 g di latte, 180 g di formaggio Asiago fresco, 60 g di zucchero e 3 fogli di colla di pesce.

Gli abbinamenti con il vino

Qualche limite, invece, ha presentato il binomio formaggio Asiago DOP (nelle diverse stagionature) e vini di montagna (un pò sottotono rispetto alla qualità del formaggio). Cremoso e con una buona acidità, l'Asiago Fresco (stagionato 40 giorni) onora il **Ferrari Chardonnay**, morbido e profumato (al naso crosta di pane); l'Asiago DOP Mezzano (stagionato dai 4 mesi un su, forte parte vegetale) trova il giusto equilibrio nel **Pinot Bianco della Cantina San Michele Appiano** (BZ), vino fresco, profumato. Viceversa, abbinare un formaggio sapido come l'Asiago Vecchio ad un **Syrah Crème** (Valle D'Aosta) - vino di grande carattere e con tannini esuberanti - risulta difficile. Altrettanto per il Lagrein (2019) di Castel Sallegg, al naso frutti macerati (spezie, cioccolato) che gareggia con lo Stravecchio (un formaggio dalla grana interessante) per emergere (profumi intensi).

L'evento (Main Sponsor [Consorzio Tutela Asiago DOP](#)) prosegue nel week dal 9 all'11 settembre 2022.