



Made in Malga 2022, il sapore della tradizione

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



Made in Malga 2022 torna il weekend dal 9 all'11 settembre (Foto © Sito web dell'evento).

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.



Made in Malga è un'occasione unica per gustare l'Asiago DOP nel luogo d'origine (Foto © Sito web dell'ev

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.



Lo chef Alberto Basso tra Luca Cracco (Consorzio) e la sommelier Anna Bolfe (Foto © Cinzia Dal Brolo).

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).



i vini abbinati ai formaggi (Foto © Cinzia Dal Brolo).

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

Data di creazione

06/09/2022

Autore

cinzia-dalbrolo