



“Il ricettario della malga”, connubio di tradizione e territorio

**Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha pubblicato un libro di ricette a base di eccellenze dell’Altopiano di Asiago, il più grande comprensorio malghivo di tutta Europa. Protagonisti gli chef e i casari del territorio**



Da sx: **Emanuele Munari** (Presidente Unione Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni), **Luca Cr** (responsabile mkt Consorzio), **Antonio Busellato** (curatore del progetto), **Antonio di Lorenzo** (moderato dell'incontro), **Fiorenzo Rigoni** (Presidente Consorzio) e **Laura Veronese** (Responsabile area patrimonio)

Binomio di successo per un turismo esigente e consapevole, **semplicità e tradizione** identificano una cultura gastronomica legata al territorio. La stessa che anima le pagine del nuovo, **goloso ricettario** dedicato alle **eccellenze dell'Altopiano di Asiago** (VI), il più grande comprensorio malghivo per numero ed estensione di tutta Europa.

Pubblicato dal Consorzio di Tutela formaggio Asiago, **“Il ricettario della malga”** è un originale excursus gastronomico, frutto della “liason” tra casari (invitati dai ristoratori a seguire la preparazione dei piatti) e chef (recatisi a loro volta in malga). Depositari di antiche tradizioni, i malgari costituiscono un patrimonio e una risorsa inestimabile per l'Altopiano, e benché ancorati al territorio, hanno migrato verso nuovi orizzonti.

«L'Unione montana – ha dichiarato il presidente **Emanuele Munari** – cerca di contribuire al connubio tra malga e gastronomia, incentivando – assieme ai Comuni – l'evoluzione della malga da semplice pascolo estivo a valore aggiunto all'ambiente e al turismo».

Non una formula ad effetto, bensì una modalità per ampliare l'offerta turistica, sviluppando quel **turismo esperienziale** richiesto da numerosi villeggianti e ormai gettonatissimo. Intercettando le aspettative di ospiti e appassionati gourmet, “Il ricettario della malga” esalta i saperi e i sapori del

territorio, valorizzando la sinergia tra cibo, natura e uomo.

«Questa pubblicazione – aggiunge **Fiorenzo Rigoni**, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago – rientra nel percorso che vede il Consorzio impegnato a far conoscere e apprezzare la produzione di montagna partendo proprio da chi, ogni giorno, ne garantisce le sue qualità distintive. Un’occasione per testimoniare come il formaggio Asiago Dop sia non solo un prodotto unico, dalla storia millenaria ma anche un’espressione di valori attualissimi e contemporanei, che puntano alla naturalità, al rispetto dell’ambiente e al benessere animale».

## Il ricettario della malga: 10 preparazioni ispirate alla tradizione



La copertina del libro “Il ricettario della malga: 10 ricette di Montagna con i Ristoratori 7 Comuni”

Pagina dopo pagina, il lettore scopre un habitat straordinario – l’Altopiano racchiude circa 80 malghe, 11 delle quali producono **Asiago Dop di montagna** – e i volti di chi lavora e utilizza un’eccellenza casearia famosa. In tutto, dieci ricette mutate dalla tradizione che richiamano i profumi dell’alpeggio – gli gnocchi di malga con Asiago stravecchio – o l’aroma salutare del porro, unito a patate e Asiago, in versione zuppa.

Ideato dal [Consorzio Tutela Formaggio Asiago](#), *Il Ricettario della Malga – 10 Ricette di Montagna con i Ristoratori 7 Comuni*, è stato curato da Antonio Busellato (parte grafica e visuale), da Luca Benetti (fotografia) e da Roberto Busellato e Margherita Grotto (testi).

**Data di creazione**

11/08/2020

**Autore**

cinzia-dalbrolo