

Il Programma

Made in Malga 2014



Banchi d'assaggio con i produttori **Circuito Made in Malga**

Sabato 6 settembre dalle ore 12.00 alle 19.00

Domenica 7 settembre dalle ore 10.00 alle 19.00

Ingresso libero

Negozi, boutique, enoteche, wine bar, ristoranti ed hotel ospiteranno il 5, 6 e 7 settembre i migliori formaggi di montagna italiani.

Ad ogni attività commerciale di Asiago viene abbinato un produttore, una malga, diventando così un luogo dove poter scoprire i formaggi d'alpeggio. Tutti gli indirizzi formano il circuito che segnerà il percorso tra i negozi e le attività.



Laboratori **c/o Sporting Residence Hotel - Corso IV Novembre 77**

Sabato 6 settembre

Domenica 7 settembre

I formaggi d'Alpeggio in abbinamento a **birre artigianali** e **vini di montagna**

Il **programma e le modalità di prenotazione** sono visionabili nella sezione del sito "Laboratori"



Stand gastronomico in Piazza Carli

Venerdì 5 settembre dalle ore 15.30 alle 22.00

Sabato 6 settembre dalle ore 11.00 alle 22.00

Domenica 7 settembre dalle ore 10.30 alle 20.00

- **Piatti tipici** della malga: Tosela, Pastin, Speck, formaggio Asiago DOP di montagna
- **Polenta di mais Sponcio**, antica varietà di mais delle Dolomiti Bellunesi
- **Birre artigianali** e **vini di montagna**



Musica **tutte le sere a ingresso libero**

Venerdì 5 settembre **musica live in Città**

Ore 19.00 in Piazzetta G.B. Pertile
Lucio Paggiaro trio Jazz

Ore 19.00 in Via Monte Valbella
Novaluna rock italiano

Ore 21.00 in Via Jacopo Scajaro
Salsasiago latino americano

Ore 21.00 in Piazzetta Alpini
Ezio Pesavento folk, popolare



MADE IN MALGA[®]
MUSICA PER IL TUO PALATO

Sabato 6 settembre

ore 18.30 in Piazza Carli **Dj Set**
L'aperitivo musicale

ore 21.00 in Piazza Carli

Gaggia & Visonà
80-90 Story
Con la partecipazione di
Lady Helen

Sabato 6 settembre
ore 21.00
Piazza Carli



Domenica 7 settembre

ore 18.30 in Piazza Carli

musica live con
Irene Guglielmi
& Movida Band



Escursioni in Malga

In occasione della manifestazione **Made In Malga 2014** le tre Associazioni **Asiago Guide**, **Nord Walk** e **Bike Trekking** di Asiago organizzano tre escursioni quotidiane tra le malghe dell'Altopiano: passeggiate, bike trekking e nordic walking.

ITINERARI:

Venerdì 5 settembre dalle ore 09.00 alle 13.00 Giro tra le malghe della Biancoia-Val Lastaro

Sabato 6 settembre dalle ore 09.00 alle 13.00 Giro tra le malghe di Cima Larici-Valformica

Domenica 7 settembre dalle ore 09.00 alle 13.00 Giro tra le malghe sotto il Monte Verena

Il ritrovo per la partenza è presso lo **Stadio del Ghiaccio** di **Asiago** in **Via Stazione** alle **ore 9.00**.

Le visite sono gratuite, fino ad esaurimento posti.

Per informazioni consultare:

www.asiagoguide.com

www.nordwalk.it

www.biketrekking.it

Prenotazioni presso **Punto Informazioni di Made in MALGA** in **Piazza Carli**, oppure
inviare e-mail a: info@asiagoguide.com info@biketrekking.it info@nordwalk.it



Transumanza tradizionale passaggio delle mandrie per le vie del centro di Asiago

Venerdì 19 settembre '14

ore 16.30 partenza della mandria da località Rendola

ore 17.00 **passaggio per le vie del centro di Asiago**

ore 17.15 consegna della «ciocca» la campana simbolo della transumanza

Domenica 28 settembre '14

ore 11.30 **passaggio per le vie del centro di Asiago** della mandria della malga Campo Mezzavia di Rigoni Alberto Camplan



Laboratori a Made in Malga '14

Il **formaggio d'alpeggio** incontra il **vino** prodotto ad alta quota e la **birra** artigianale di montagna



Per prenotare i laboratori

inviare la richiesta a degustazioni@cartadaformaggio.it

→ indicando nome, cognome e un riferimento telefonico. **Riceverete l'email di conferma.**

Vi preghiamo di **ritirare il biglietto d'accredito al laboratorio presso il PUNTO INFORMAZIONI di Piazzetta a G. B. Pertile c/o Hotel Sporting almeno 30 minuti prima dell'inizio**. Più tardi la prenotazione potrà essere annullata e ceduta ai prenotati in lista d'attesa.

Sabato 6 settembre ore 14.00

Vini della Valle d'Aosta

La filiera vitivinicola si snoda lungo tutta la Valle, in un ambiente "difficile": i vigneti si inerpicano sulle pendici che corrono da Morgex a Pont-Saint-Martin, in prevalenza sulla sinistra orografica della Dora Baltea, più soleggiata. La pendenza dei terreni fa sì che la viticoltura comporti fatica e sacrifici. Spesso si ricorre quindi al terrazzamento, ove i forti dislivelli sono smorzati grazie a muretti a secco, pazientemente costruiti per aumentare la superficie disponibile, ma che impongono la rinuncia alla meccanizzazione. Ampia e qualificata è la gamma dei vini a Denominazione di Origine Controllata, riuniti sotto l'unica DOC "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste".



Vini in degustazione:

- Valle D'Aosta Blanc De Morgex e De La Salle Brut "Extreme" Met. Classico '11
Cave Du Vin Blanc De Morgex Et De La Salle
- Blanc de Morgex et De La Salle 2013 **Cave Du Vin Blanc De Morgex Et De La Salle**
- Petite Arvine 2013 **La Source**
- Cornalin 2012 **La Source**
- Gamay 2012 **La Source**

In abbinamento selezione formaggi di montagna

Costo a persona euro 10

Sabato 6 settembre ore 16.00

Le Birre artigianali di Zahre beer di Sauris (Udine) e l'Asiago DOP "Prodotto della montagna"

Zahre beer Sauris (UD). Questo birrificio è nato nel 2000 è situato a 1450 metri. E' una birra artigianale di elevata qualità, integrale, non filtrata né pastorizzata, fatta a bassa fermentazione con acqua di fonte. Zahre beer mantiene un gusto pieno, rotondo, unico, proprio perchè non impoverito da processi industriali che alterano la natura degli ingredienti. E' una birra viva... E' come il latte fresco o lo yogurt naturale: un prodotto puro, senza coloranti e conservanti, che deve essere conservato in frigo a una temperatura di 4°C fino ad un massimo di 6 mesi.

Conduce il laboratorio Mastro birraio Massimo Petris, in collaborazione con Diexe.



Birre in degustazione:

- **Chiara pils** 5° Alc
- **Rossa** 6° Alc.
- **Canapa** 5° Alc
- **Affumicata** 6° Alc.,

Alberto Marcomini presenta

l' abbinamento con il formaggio Asiago DOP "prodotto della montagna"

nelle diverse stagionature: fresco, mezzano, vecchio e stravecchio.



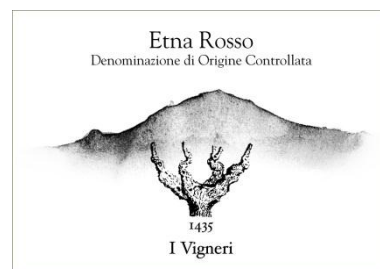
Costo a persona euro 10

Sabato 6 settembre ore 18.00

Vini dell'Etna

Alla fine degli anni settanta la viticoltura etnea sembrava destinata all'oblio e all'abbandono.

Negli anni Ottanta è iniziata una timida ripresa, qualche produttore ha iniziato a rinnovarsi, a costruire una cantina moderna. E' recente la consapevolezza che è un terroir capace di produrre vini unici che univano il fascino della montagna, fatto di fresca acidità e di finezza d'aromi, al sole e all'opulenza delle latitudini mediterranee. Oggi qui nascono vini dal taglio diverso, solari, dotati di grande finezza, d'equilibri sottili e d'una mineralità poco comuni ai poderosi rossi e bianchi della Sicilia Occidentale e Meridionale, vini che si fatica a classificare negli stereotipi dei vini dell'isola. L'Etna è stata la prima Doc dell'isola, nel 1968.



Vini in degustazione:

- Nerello mascalese Brut metodo classico 2010 **Murgo**
- Etna Bianco 2013 **Murgo**
- Etna Bianco Outis 2010 **Vinibiondi**
- Etna Rosso 2012 **Murgo**
- Vigneri Rosso 2012 **I Vigneri** di Salvo Foti

In abbinamento selezione formaggi di montagna

Costo a persona euro 10

Domenica 7 settembre ore 11.00

Vini bianchi dell'Alto Adige

e l'Asiago DOP "Prodotto della montagna"

Grazie al clima fresco e alle escursioni termiche, l'Alto Adige presenta una variegata produzione di vini bianchi, caratterizzati dalla tipica e piacevole acidità arricchita dall'esuberante freschezza aromatica di fiori e frutti. Tra i più coltivati Chardonnay, Pinot Bianco, Müller Thurgau, Gewurztraminer, Kerner e Sylvaner.

Vini in degustazione:

- Weissburgunder Val Venosta 2013 **Stachlburg** Baron Von Kripp
- Radoy 2012 (Da uve Kerner con residuo zuccherino) **Radoar**
- Sylvaner Valle Isarco tappo vite 2013 **Villscheider**
- Muller thurgau 2013 **Radoar**
- Gewurztraminer Valle Isarco 2013 **Villscheider**



Alberto Marcomini presenta

l'abbinamento con il formaggio Asiago DOP "prodotto della montagna"

nelle diverse stagionature: fresco, mezzano, vecchio e stravecchio.



Costo a persona euro 10

Domenica 7 settembre ore 14.00

Nino Negri, Vini della Valtellina

Da secoli la Valtellina è terra di viti e di vino. Sulla sponda retica del fiume Adda per una quarantina di chilometri si susseguono, incuneati tra le rocce, i vigneti terrazzati dove matura l'uva che ha rappresentato e rappresenta ancora oggi una delle risorse più significative dell'economia agricola locale. La passione e la fatica di intere generazioni di uomini hanno permesso la coltivazione su queste pendici scoscese di un vitigno nobile come il Nebbiolo, chiamato localmente Chiavennasca. Il vino **sforzato** (chiamato Sfurzat) viene prodotto con le uve rinvoltate nei migliori vigneti della tenuta, a 400 - 450 metri di altitudine, sulle tipiche terrazze valtellinesi, esposte a sud e ben ventilate. Nell'eseguire la vinificazione si ricorre alla "forzatura" (da cui il nome del vino), un'operazione di appassimento, in seguito disposte su graticci, simile al metodo della Valpolicella adottato per l'Amarone.

La storia della cantina **NINO NEGRI** è lunga un secolo e, di generazione in generazione, racconta di una forte volontà e di felici intuizioni. Oggi è la realtà vitivinicola Valtellinese che meglio concilia tradizione e tecnologia. Un'azienda condotta con impegno ed investimenti in cantina e nei vigneti.

Conduce la degustazione Paolo Bombardieri della Cantina Nino Negri



Vini in degustazione:

- MAZÈR Valtellina Superiore DOCG '10 **Nino Negri**
- INFERNO Valtellina Superiore DOCG '10 **Nino Negri**
- SASSELLA Valtellina Superiore DOCG '09 **Nino Negri**
- SFURSAT CARLO NEGRI Sforzato di Valtellina DOCG '09 **Nino Negri**

In abbinamento selezione formaggi di montagna

Costo a persona euro 10

Domenica 7 settembre ore 16.00

La Birra di Fiemme

Birra di Fiemme Daiano (TN). Nasce nel 1999 è situato a 1350 metri e usa acqua di fonte. Creata da Stefano Gilmozzi che in Val di Fiemme ha voluto riportare la birra artigianale, recuperando un'antica tradizione, ormai quasi estinta, ed iniziando a produrre una birra "unica", perché fatta con i luppoli migliori e malti selezionati. Il risultato è la "Birra di Fiemme", dissetante, di media amarezza, con un tenue aroma di luppolo ed un retrogusto asciutto leggermente acidulo e fruttato. Una birra volutamente non pastorizzata che, priva di conservanti e stabilizzanti. **Conduce il laboratorio Mastro birraio Stefano Gilmozzi, in collaborazione con Diexe.**



Birre in degustazione:

- **Weizen** Alc 4,8%
- **Keller beer** Alc 4,8%
- **Larixbier**, Alc. 5.6% 14° P.
- **Nòsa** Alc. 6 %

In abbinamento selezione formaggi di montagna

Costo a persona euro 10

Per prenotare i laboratori

inviate la richiesta a degustazioni@cartadaformaggio.it

→ indicando nome, cognome e un riferimento telefonico. **Riceverete l'email di conferma.**

Vi preghiamo di **ritirare il biglietto d'accredito al laboratorio presso il PUNTO**

INFORMAZIONI di **Piazzetta a G. B. Pertile c/o Hotel Sporting** almeno 30 minuti prima dell'inizio. Più tardi la prenotazione potrà essere annullata e ceduta ai prenotati in lista d'attesa.

In collaborazione con



Proposta Vini è un'azienda specializzata nella selezione e commercializzazione di vini, spumanti, distillati e olii. È presente sul mercato da trent'anni e rivolge una particolare attenzione alle aziende che operano nel rispetto e nel mantenimento delle tradizioni dei loro territori.

Il catalogo Proposta Vini è un'affascinante viaggio alla (ri)scoperta della straordinaria ricchezza di biodiversità presente in Italia e valorizzato attraverso progetti come: *Vini Estremi*, *Vini dell'Angelo*, *Bollicine da uve italiane*, *Vini nelle città italiane*, *Vini delle isole minori (del Mediterraneo)*. Proposta Vini rimane coerente a questa filosofia commerciale anche in questi tempi di omologazione.

PROPOSTA VINI Via degli Artigiani, 16 – Località Cirè 38057 Pergine Valsugana (Tn)
info@propostavini.com www.propostavini.com



Cantina Nino Negri

distribuita da **GIV Gruppo Italiano Vini**

37011 Calmasino – Bardolino (VR) Tel. +39 045 6269600
www.gruppoitalianovini.com



Diexe s.n.c. – Distribuzione birre artigianali italiane Roberto Miotello tel
340 1074238
www.diexe.it robmio@diexe.it