



## Comunicato Stampa

### **Made in Malga: edizione da record nel segno della qualità**

*Successo per l'evento di marketing territoriale promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago*

Asiago (Vicenza), 11 settembre 2022 – Si è conclusa l'edizione da record di Made in malga, la rassegna nazionale dei formaggi e delle produzioni di montagna svoltasi dal 2 al 4 e dal 9 all'11 settembre nel più esteso altopiano di malghe d'Europa promossa dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago nei luoghi di produzione dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna.

La decima edizione di Made in Malga termina con un numero in crescita di espositori, passati dai sessanta della scorsa edizione agli ottantasette del 2022, un'aumentata attenzione dei visitatori, che hanno raggiunto le 150.000 presenze ma, soprattutto, è da registrare il significativo incremento della partecipazione e del coinvolgimento da parte dei produttori di malga dell'Altopiano di Asiago e dei Sette Comuni, sia nei confronti della manifestazione che della produzione di Asiago DOP Prodotto della Montagna, espressione autentica del territorio.

“Siamo presenti a Made in Malga fin dalla prima edizione - afferma Davide Nicoli di Malga Serona - perché crediamo sia un'occasione importante per mostrare i nostri prodotti e sensibilizzare i visitatori sulla vita in malga. Quest'anno, ancor di più, è stato per noi un punto fermo testimoniare il ruolo che un formaggio come l'Asiago DOP ha per il futuro di un intero territorio”. Gli fa eco Sara Strazzabosco, contitolare nella gestione di Malga Larici “contiamo sul lavoro di squadra e Made in Malga, per noi, è un bellissimo modo per collaborare con altri malghesi, confrontarsi con tante persone e produttori da tutta Italia”. Conclude Matteo Marini, della Malga Dosso di Sotto “ questa è stata la nostra prima volta, in omaggio a mio nonno Tarquinio. Una presenza che vuole valorizzare una storia di oltre cinquant'anni di malga e che a Made in Malga ha trovato un pubblico nuovo, interessato a conoscerci”. A confermare la vitalità che il mondo della produzione di malga sta vivendo e il crescente interesse verso la Denominazione d'Origine Protetta, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha simbolicamente annunciato, nell'ultima giornata di Made in Malga, l'imminente ingresso di altre due malghe nel Consorzio di Tutela.

L'edizione numero dieci di Made in Malga ha anche visto un'importante qualificazione dei contenuti nel segno della qualità, con la presenza, voluta dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, dell'associazione JRE (Jeunes Restaurateurs D'Europe) e quattro chef che, nell'Asiago Bistrot, hanno fatto incontrare l'Asiago DOP e la grande cucina gourmet. Questa scelta all'insegna della crescita qualitativa rientra in un ampio progetto di marketing territoriale che valorizza il legame tra la DOP Asiago e il suo territorio d'origine, realizzata in forte sintonia con le Autorità Locali. Il progetto, dopo il riconoscimento di Asiago a “Città del Formaggio 2022” da parte dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF) e la celebrazione del ruolo del formaggio Asiago nel panorama nazionale, con la presenza dell'Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP (AFIDOP), ad Asiago, proprio nel corso di Made in Malga, punta ora con decisione a sostenere la candidatura delle malghe a patrimonio UNESCO e, forti dei risultati fin qui raggiunti, a programmare un'ulteriore crescita futura del più importante evento nazionale dei formaggi di montagna.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: [zarpellon@traquardiweb.it](mailto:zarpellon@traquardiweb.it)

---

#### **Consorzio Tutela Formaggio Asiago**

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Via Zampieri 15 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 – C.F./P.I. 00703580241 – REA 148240

Tel: +39 0444 321758 – Fax: +39 0444 326212

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it – PEC tutelasiago@legalmail.it