

**COPIA
OMAGGIO**

Con il Patrocinio
Città di Asiago



MADE IN MALGA® 2024

MAGAZINE 12° edizione

Main
partner


ASIAGO
FORMAGGIO DOP



2 weekend ad ASIAGO
6-8 e 13-15 settembre 2024

ASIAGO 2 weekend gustosi

dedicati alle bontà della montagna

6-8 e 13-15 SETTEMBRE 2024

MADE IN MALGA® 2024, 12' edizione della rassegna dei formaggi di montagna, offrirà ai visitatori una quantità sorprendente di occasioni per trascorrere giornate intense all'insegna dei **sapori d'alta quota**: dalla mostra mercato dei produttori ai laboratori guidati con formaggi e vini estremi; dai laboratori dell'artigiano alle escursioni nelle malghe dell'Altopiano di Asiago 7 Comuni, dagli incontri culturali alle proiezioni di film a tema. Nell'Osteria di montagna, in Piazza Carli, verranno proposti piatti con l'Asiago DOP e il *Mountain Beer Festival* porrà birre di montagna artigianali.

Mostra mercato

- Masterclass, laboratori guidati con formaggi, birre e vini
- Osteria di montagna con degustazione formaggio
- Asiago DOP e piatti della tradizione
- Escursioni in malga
- Mountain Beer Festival
- Proiezioni film sulla montagna
- Laboratori dell'Artigiano

Un evento



Guru
Comunicazioni

Società Organizzatrice Guru Comunicazione srl C.F. Partita IVA 05173160283 Numero REA: PD - 448723
segreteria@gurucomunicazione.it - madeinmalga.it

MADE IN MALGA® 2024



Main partner



Sponsor



Sponsor tecnici



Media partner



storie di
formaggio

In collaborazione con



MADEINMALGA.IT

ORARI DELLA MOSTRA MERCATO

MADE IN
MALGA®
2024

Evento nazionale dei formaggi e prodotti di montagna

1° WEEK-END 6-8 SETTEMBRE

venerdì **6** settembre ore 10:30 – 19:00

sabato **7** settembre ore 9:30 – 19:00

domenica **8** settembre ore 9:30 – 19:00

2° WEEKEND 13-15 SETTEMBRE

venerdì **13** settembre ore 10:30 – 19:00

sabato **14** settembre ore 9:30 – 19:00

domenica **15** settembre ore 9:30 – 19:00

– **INGRESSO GRATUITO**



"il dolce ricordo di Asiago"
**TORTA
ORTIGARA®**
Carli *l'Originale*
Asiago
Dal 1909



Da più di 100 anni il **SOLO** e **ORIGINALE** dolce tipico dell'Altopiano di Asiago

La comodità del centro paese

Scegliere l'hotel Paradiso per le vacanze significa spostarsi a piedi per il paese, grazie alla sua posizione strategica e centrale, a pochi metri dal corso pedonale IV Novembre.



I sapori

Sin dalla colazione, Vi aspetta un ricco buffet con prodotti dolci e salati, per proseguire con piatti sani e genuini, che richiamano la cucina d'altri tempi, ma sempre attuale, ideata con materie prime di assoluta qualità, legate fortemente al nostro territorio.



Dolci Sogni

Le nostre camere sono spaziose e dotate di ogni servizio; suddivise in Camere Standard, Comfort e Junior Suite, sono arredate in caldo stile di montagna grazie alla presenza di legno di larice.



Wellness e Relax

Il centro benessere dispone di: sauna finlandese, bagno turco aromatico, vasche idromassaggio, sauna alle erbe, tepidarium al sale, via dell'acqua emozionale con percorso caldo e freddo, doccia cromatica, zona tisane, area relax, area massaggi "Coccole del Benessere".



+39 0424 462660

Via Monte Valbella, 33, 36012 Asiago (VI)

info@hotelparadisoasiago.it - www.hotelparadisoasiago.it - www.natureandwellness-asiago.it



Biomundus

Ricerca e passione per le spezie

La qualità incontra la rarità.
Spezie esclusive per i tuoi formaggi.

WWW.BIOMUNDUS.IT

STRINGHETTO

CONFETTURE E CIOCCOLATO

AMOR AL PRIMO ASSAGGIO

AUTENTICI, NATURALI,
ARTIGIANALI,
DANNATAMENTE BUONI!

I nostri prodotti sono così, frutto di una passione per le cose semplici e buone.



Cremino Classico 2022

Cremino al Latte con Nocciole 2023

SPACCIO AZIENDALE APERTO AL PUBBLICO

Via Maestri del Lavoro, 9 - San Pietro di Legnago | ZAI (VR)

WWW.STRINGHETTO.COM



info@stringhetto.com

LE DICHIARAZIONI DALL'ALTOPIANO DI ASIAGO

MADE IN
MALGA®
2024

AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ASIAGO

“E’ con grande piacere ed orgoglio che vi presento “Made in Malga”, l’evento che celebra le eccellenze casearie della montagna. Questo appuntamento annuale è in costante crescita di presenze e di operatori e rappresenta un’occasione unica per riscoprire i sapori autentici ci dei formaggi di montagna di tutta Italia. “Made in Malga”, giunto alla sua 12ª edizione, è molto di più di una mostra mercato, ma è un’esperienza immersiva nella cultura e nelle tradizioni delle nostre montagne. Durante i giorni dell’evento il nostro Altopiano diventerà il palcoscenico di degustazioni, laboratori, escursioni e momenti di convivialità, dove produttori e visitatori potranno incontrarsi e condividere sapori ed esperienze. Vi aspettiamo numerosi per vivere insieme l’evento che prolunga e conclude la stagione turistica estiva.”

Roberto Rigoni Stern - Sindaco di Asiago

CONSORZIO FORMAGGIO ASIAGO

“MADE IN MALGA 2024 rinnova l’appuntamento con la produzione dell’Asiago DOP Prodotto della Montagna, testi mone di una millenaria storia tramandata dalla grande maestria dei casari delle malghe e dei caseifici di montagna che trasformano il latte in pregiato formaggio Asiago. Di anno in anno, la presenza dei soci del Consorzio Tutela Formaggio Asiago è dimostrazione vitale dell’importanza di questa produzione per l’intero territorio, con sempre nuove occasioni per sorprendere i tanti estimatori e far conoscere il grande patrimonio che l’Asiago DOP, prodotto sano, naturale e buono propone ogni giorno.”

Fiorenzo Rigoni - Presidente Consorzio Tutela Formaggio Asiago

ASCOM MANDAMENTO ASIAGO

“Prosegue il connubio tra l’Altopiano di Asiago e l’evento “Made in Malga”, manifestazione che è stata sviluppata sempre più negli anni e che riscuote grande consenso e apprezzamento da parte degli ospiti che provengono da tutta Italia. Una bellissima vetrina per l’Altopiano, territorio genuino, parti colarmente attente all’ambiente e alle produzioni locali, ricchezze inestimabili che sono di fatto i migliori testi moniali di questa nostra terra. L’Altopiano è infatti un territorio dove l’ospite può vivere esperienze di grande valore, a contatto con la natura, le tradizioni e i suoi abitanti. Il programma dell’evento viene di anno in anno arricchito con numerose attività collaterali di livello ed esperienze di valore. La consueta mostra mercato per le vie e piazze del centro con le migliori produzioni del nostro territorio ma anche grandi eccellenze regionali del Paese, le masterclass e i laboratori, quest’anno anche in lingua inglese, le escursioni immerse nella natura, momenti culturali e di intrattenimento, le cene a tema dei ristoratori altopianesi: un programma tutto da scoprire e da vivere!”

Colgo l’occasione per salutare tutti gli espositori e gli organizzatori, e per invitare sull’Altopiano di Asiago tutti gli appassionati di montagna e di buon cibo.

Roberto Mirco Presi - Presidente ASCOM Mandamento di Asiago

COLDIRETTI

“Da anni, l’evento “Made in Malga” valorizza l’immagine dell’Altopiano attraverso il suo prodotto principe: il formaggio. Questo evento ha migliorato il posizionamento del territorio e delle sue imprese, promuovendo e diffondendo le peculiarità che il territorio offre, grazie a una comunicazione versatile e dinamica. Anche quest’anno, “Made in Malga” sarà la vetrina per eccellenza di molti formaggi prodotti in montagna.”

Pangrazio Mattia - Presidente di zona Coldiretti

CONFARTIGIANATO

“Tutto è pronto per l’edizione di Made in Malga numero 12. Con il Salone dei formaggi e delle produzioni agroalimentari artigianali di montagna, Asiago e tutto l’Altopiano dei Sette Comuni rinnovano l’appuntamento con tutti gli appassionati della qualità e della genuinità. La formula dell’evento, con la mostra mercato, con quasi 100 espositori, piccoli produttori di montagna, provenienti da 19 diverse regioni italiane, le masterclass e le degustazioni di vini e birre artigianali vi aspettano anche quest’anno nei primi due weekend di settembre. Un’occasione per scoprire o riscoprire un territorio la cui identità è legata all’alpeggio ed alle attività artigianali, lungo i percorsi della Via delle Malghe, a piedi o in bici, anche con le indicazioni preziose delle nostre guide. Ci vediamo a Made in Malga!”

Ferruccio Salvetti - Confartigianato Vicenza Presidente Raggruppamento Asiago.



Benvenuti nella
nostra pasticceria
dove ogni dolce è un
abbraccio di famiglia

PRESTI

1961

Pasticceria Bar Gelateria

www.presti1961.it



Corso 4 novembre - Asiago

La trattoria Ponte San Giovanni è un locale ricco di storia. Fondato nel 1891 è sempre stato un punto di riferimento per i locali e per i viandanti, grazie anche alla sua posizione centrale.

Oggi offre una *cucina tradizionale con piatti semplici e genuini*, preparati con ingredienti stagionali e del territorio accompagnati da... buon vino!

Pur trovandosi lungo il corso principale si può godere della tranquillità della piazzetta antistante la chiesa.



TRATTORIA

Ponte
San Giovanni

dal 1891



Ponte San Giovanni Asiago



pontesangiovanni_trattoria

Corso 4 novembre, 131 - Asiago VI
t. +39 0424 1958100
m. +39 348 6425885



Le degustazioni si terranno
c/o Hotel Paradiso
Via Monte Val Bella n.33

Durata dei laboratori: 60 min.

Informazioni: segreteria@gurucomunicazione.it

Prenotazioni online: www.madeinmalga.it

SABATO 7 settembre ore 11.00

SULLE CIME DEL GUSTO

Ci divertiremo a ricreare un paesaggio di montagna attraverso il sapore autentico dei prodotti di Stringhetto, azienda artigianale specializzata nella produzione di *confetture, cioccolato e altre goloserie*.

- Costo a persona 10€

a cura di



SABATO 7 settembre ore 14 .00

FORMAGGI A LATTE CRUDO DI MONTAGNA

Il latte crudo è il latte che non subisce alcun trattamento termico prima di essere lavorato per diventare formaggio. I formaggi, fatti con questo tipo di latte, sono gli unici a preservare una biodiversità di batteri invisibili che rendono questi prodotti gastronomici unici.

In degustazione

- Toma Montfleury a latte crudo scremato, Valle d'Aosta
- Formaggio Nostrano Valtrompia Dop Lombardia
- Toma della Burtulina Piemonte
- Fontina DOP d'Alpeggio Valle d'Aosta

In abbinamento:

I vini di montagna delle Alpi

- Costo a persona 20€

(in lingua inglese)



MASTERCLASS

MADE IN
MALGA®
2024

SABATO 7 settembre ore 16 .30

Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta:

SAPORI D'ALPE: ASIAGO PRODOTTO DELLA MONTAGNA E SPIRITI ESTREMI.

Un viaggio tra i sapori intensi e autentici delle montagne, dove l'Asiago Prodotto della Montagna incontra i distillati alpini evocando emozioni profonde. Un'esplorazione sensoriale e gustativa nella ricchezza dei pascoli di uno dei patrimoni di biodiversità più ricchi d'Europa. In degustazione pregiate stagionature di Asiago Prodotto della Montagna, abbinate a distillati e cocktail a base di erbe alpine.

In degustazione:

- ASIAGO DOP Fresco, Mezzano, Vecchio e Stravecchio

- Costo a persona 34€



DOMENICA 8 settembre ore 11.30

CAPOLAVORI CASEARI DEL PIEMONTE

I formaggi piemontesi di montagna sono rinomati per la loro qualità e varietà. Rappresentano la testimonianza della tradizione casearia della regione.

In degustazione:

- Bettelmatt, Piemonte
- Castelmagno DOP d'alpeggio, Piemonte
- Grasso d'Alpe Monscera, Piemonte
- Toma Alpeggio Forcoletta, Piemonte

In abbinamento:

I vini di Abbazia europei

- Costo a persona 32€



MASTERCLASS

MASTERCLASS – degustazioni guidate

- ABBINAMENTO FORMAGGI DI MONTAGNA, BIRRE ARTIGIANALI E VINI ESTREMI -

DOMENICA 8 settembre ore 14.00

ALTRI FORMAGGI ITALIANI DI MONTAGNA

A confronto formaggi di regioni diverse ma unite nel gusto caratterizzato da sapori intesi, spesso ricchi e piccanti.

In degustazione

- Tuma persa da pascolo, Sicilia
- Capra Sarda di montagna, Sardegna
- Provola dei Nebrodi, Sicilia
- Puzzone di Moena DOP, Trentino

In abbinamento:

I vini estremi di montagna e i prodotti balsamici di CASA LOVATO

- Costo a persona 22€

DOMENICA 8 settembre ore 16.30

QUANDO IN MONTAGNA IL FORMAGGIO È BLEU!

I formaggi erborinati offrono un'esperienza gustativa unica e appagante. Sono caratterizzati dalle venature blu-verdi o verdi-blu all'interno della loro pasta. Queste venature sono il risultato della crescita di muffe, in particolare il *Penicillium Roquefort* o altre varietà simili.

In degustazione:

- Bleu de Moncenis, Piemonte
- Toma verde, Piemonte
- Murianeng, Piemonte
- Bleu d'Auvergne, Francia

In abbinamento: I vini passiti

- Costo a persona 27€



MASTERCLASS

MADE IN
MALGA®
2024

SABATO 14 settembre ore 11.00

I FORMAGGI CAPRINI DI BEPPE GIOVALE

Beppe Giovale è un maestro casaro e insieme alla sua famiglia, produce, stagiona e affina formaggi di latte crudo di capra, mucca e pecora. Beppe ha fatto conoscere i suoi formaggi al di fuori della Valle di Susa, aprendo 15 anni fa a Roma, con la moglie Juliette, una formaggeria nel Ghetto ebraico: "Beppe e i suoi formaggi", che è diventata un punto di riferimento per gli appassionati.



In degustazione

- La **ricotta** di solo siero di latte caprino, delicata.
- **Lattica di Capra**, un formaggio fresco senza caglio, dal sapore dolce e leggero.
- **Sangonetto di Capra**, un formaggio a pasta semi cotta e a crosta lavata, dal gusto intenso e aromatico.
- **Erborinato di Capra**, un formaggio blu, cremoso e piccante, affinato con erbe aromatiche.

In abbinamento:

Le birre artigianali di ALEGHE, Torino.

- WhyZen, birra chiara e agrumata.
 - Doppio, birra ambrata e corposa.
 - Brusatà, birra scura e tostata.
 - Aleghetor, birra alcolica e speziata.
- Costo a persona 20€



Via Valle, 69 ASIAGO (VI) T +39 0424 692798

www.gruuntaal.com



SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Veneto



Prodotti
e produttori
vicini a noi

I **Produttori Locali** sono una delle nostre prime fonti d'ispirazione. Questi "artigiani del cibo" sono custodi di buone storie in cui i loro prodotti sono sorgente di **vita e cultura**.

Attraverso il progetto "**Sapori del Territorio**" sosteniamo le **realità locali** vendendo le loro **tipicità** e creando delle occasioni di incontro con i nostri clienti, in cui possano degustare le loro specialità.

Tra queste realtà, spicca la **Latteria Frontin di Borgo Valbelluna (BL)**, che produce formaggi dal 1930 con latte da aziende agricole locali. Sono produzioni limitate, artigianali e di alta qualità, disponibili solo all'Eurospar di Belluno.



Scopri di più su
www.despar.it/it/sapori-del-territorio-veneto



Trovi i formaggi della Latteria Frontin all'**Eurospar di Belluno V.le Europa**

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta

MASTERCLASS

MADE IN
MALGA®
2024

SABATO 14 settembre ore 14.00

I SAPORI DI MONTAGNA DELLA SVIZZERA

La tradizione casearia svizzera è profondamente radicata nelle montagne, dove le mucche pascolano liberamente su terreni ricchi di erba fresca, conferendo ai formaggi un gusto unico e inconfondibile.

In degustazione:

- Bundner Bergkase Svizzera
- Emmentaler AOP di Grotta - Svizzera
- Gruyère d'Alpage AOP Svizzera
- Sbrinz AOP Svizzera

In abbinamento:

I vini delle Isole del Mediterraneo

- Costo a persona 23€

(in lingua inglese)



MADEINMALGA.IT

SABATO 14 settembre ore 16.30

Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta:

L'AGRICOLTURA DELL'EROE: ASIAGO DI MONTAGNA E VINI DI FUOCO

Un viaggio sensoriale unico, dove l'Asiago Prodotto della Montagna incontra l'intensità dei più pregiati vini vulcanici. Un matrimonio di sapori autentici che invita a lasciarsi sorprendere dalla perfetta simbiosi tra i diversi profili aromatici del formaggio Asiago Prodotto della Montagna e le note minerali e sapide di questi vini eroici. Esperienza per veri esploratori del gusto.

In degustazione:

- Asiago Prodotto della Montagna: Fresco, Mezzano, Vecchio e Stravecchio

In abbinamento:

I vini vulcanici

- Costo a persona 34€



MASTERCLASS – degustazioni guidate

- ABBINAMENTO FORMAGGI DI MONTAGNA, BIRRE ARTIGIANALI E VINI ESTREMI -

DOMENICA 15 settembre ore 11.00

GRANDI FORMAGGI DI MONTAGNA DELLA LOMBARDIA

La Lombardia ha pascoli diffusi in tutte le aree montane. La produzione casearia ha tradizioni antiche ed offre dei formaggi prelibati e di alta qualità.

In degustazione

- Bagòss di malga, Lombardia
“Bagòss” significa nel dialetto locale “bagolinese”, da Bagolino, paese della Val Caffaro che è il centro di produzione principale di questo formaggio
- Bitto DOP, Lombardia
Bitto è uno dei torrenti che attraversano la Valtellina
- Silter DOP, Lombardia
- Toma allevata in miniera, Lombardia

In abbinamento: Vini estremi italiani

- Costo a persona 33€

DOMENICA 15 settembre ore 14.00

FORMAGGI DELL' ARCO ALPINO ESTERO

In degustazione

- Berg Rebell, Austria
Formaggio vaccino delle Malghe Austriache, ha una pasta elastica, dal colore giallo paglierino, sempre più intenso con l'andare della stagionatura.
- Comté AOP 12-18 mesi Francia
Uno dei più noti formaggi francesi, il latte proviene da vacche di razza “Montbéliard” o “Pie rouge de l'Est”. Sulla crosta delle forme giovani si nota impressa la trama del telo di lino in cui vengono asciugate. Molto adatto alla stagionatura, per le sue grandi dimensioni viene conservato “in piedi”, in apposite rastrelliere convesse.
- Gruyère d'Alpage AOP Svizzera
Prodotto da metà maggio a metà ottobre in alpeggio. Fine, filante e fruttato, con una nota più o meno salata, deve il suo sapore tipico alla grande varietà dei pascoli e della flora alpina.
- Bleu d'Auvergne Francia
Uno dei grandi formaggi erborinati francesi, da latte vaccino in Alvernia, definito come il cugino del Roquefort.

In abbinamento: Vini delle Alpi estere

- Costo a persona 28€



MASTERCLASS

MADE IN
MALGA®
2024



DOMENICA 15 settembre ore 16.30

I FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE

La degustazione è una sintesi di un sapere che rivela radici antichissime di un territorio lombardo unico per conformazione, clima e vegetazione. Un patrimonio identitario e gastronomico prezioso, che merita il titolo nobiliare con cui si identificano.

In degustazione

- Branzi (Ftb)
- Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana D.O.P.
- Stracchino all'antica delle Valli Orobiche
- Strachitunt della Val Taleggio D.O.P.

***In abbinamento:* Le birre artigianali di PINTALPINA**

- Costo a persona 20€

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



La Locanda propone piatti del territorio rivisitati in chiave moderna, con prodotti locali ed erbe spontanee dell'Altopiano. Menù alla carta, con proposte alla griglia.



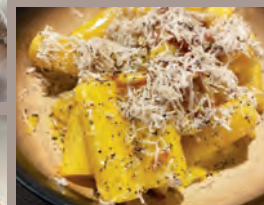
CAMERE

Doppie e triple, con formula B&B, colazione a buffet, TV e Wi-Fi.



ASIAGO CENTRO

Via Monte Val Bella, 31
(laterale Corso IV Novembre)



Prenotazione gradita: lalocandasiago@gmail.com

Tel. 0424 1946190 • www.lalocandasiago.com





Scopri le nostre selezioni.
Sarà amore a prima vista.

De Vidal

OTTICI DAL 1963

Corso 4 Novembre, 46 - ASIAGO (VI)
www.otticidevidal.it





LABORATORIO PER ALIMENTI ARAV

Competenze e professionalità certificate
a disposizione di allevatori, consumatori ed istituzioni

LATTE	ALIMENTAZIONE E MICROBIOLOGIA	CHIMICA
Controlli Funzionali	Analisi microrganismi	Analisi foraggi
Latte Qualità	Sicurezza alimentare	Ricerca micotossine
Cellule somatiche Differenziali	Analisi autocontrollo	Analisi terreni
Latte + Latto ferrina	Verifica igiene di processo e di prodotto	Analisi acque
Aflatossine	Analisi organolettiche	
Latte Alta Digeribilità		
Latte + iodio		
Latte A2-A2		

ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DEL VENETO

Viale Leonardo Da Vinci, 52 • Vicenza

Tel. 0444 396942 • E-mail: lab.latte@arav.it

LIBRERIA

LO SPIRITO CHE ANIMA
QUESTA COMUNITÀ
È LO STESSO
DELLA NOSTRA
BANCA DI CREDITO
COOPERATIVO.



 **BVR BANCA** | BANCHE
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO | VENETE
RIUNITE 

Fondata sul bene comune.



www.bvrbanca.it



LABORATORI DELL'ARTIGIANO

LABORATORI "NATURALI"

- Iscrizioni in loco
- Orario: 15.30-18.00
- Luogo e iscrizioni: c/o negozio Brocantonico - Piazzetta degli Alpini, 50



MADE IN
MALGA®
2024

Sabato 7 e Domenica 8 settembre

ESPLORAZIONE DELLE ERBE SPONTANEE

a cura di Mara Zeni

Raccogliitrice e naturapata appassionata di cucina selvatica, insegna fitoterapia all'Accademia di Naturopatia di Trento e da anni accompagna le persone a riconoscere le erbe spontanee, insegnando ad utilizzarle in cucina e per la cura della persona.

Sabato 14 e Domenica 15 settembre

CREEREMO COLORI NATURALI DA FIORI, FOGLIE E ERBE

a cura di Florema, stampa botanica

Realizza creazioni uniche su tessuti naturali e carta che stampa e tinge grazie ai pigmenti colorati di fiori, foglie ed erbe del suo territorio.



PIZZERIA *Circolo Alpino*

Dal 1980, la famiglia Rigoni vi accoglie per gustare una pizza leggera e croccante farcita con ingredienti di altissima qualità!
Benvenuti nella nostra baita

Corso IV Novembre, 40
Asiago, Veneto, Italy
+39 0424 63956

LABORATORI DELL'ARTIGIANO

MADE IN
MALGA®
2024

I CUCCHI - tecniche base per costruire un fischietto d'argilla a cura di Giuseppe De Lazzer

Lo scopo è far scoprire la possibilità di divertirsi trasformando materiali grezzi come l'argilla in oggetti speciali usando fantasia e creatività. Un piccolo spazio in cui il gioco e lo scambio con gli altri aiuterà a produrre un oggetto che parli di sé.

Sabato 14 e Domenica 15 settembre

a cura di Giuseppe De Lazzer

- Prenotazioni in loco
- Orario: 10.00-12.00, 15.00-17.00
- Luogo e iscrizioni: c/o negozio Il Cucciolo - Piazzetta degli Alpini, 6



LABORATORI PER BAMBINI DEL MUSEO DIFFUSO DI LUSIANA

Sabato 7 ore 14.30

Sassi dipinti

Domenica 8 ore 14.30

Lo spaventapasseri della Valle dei mulini

Sabato 14 ore 14.30

L'omino di paglia

Domenica 15 ore 14.30 Braccialetto di lana

- Prenotazioni in loco
- Luogo e iscrizioni: Via J. Scajaro, 39



I LABORATORI DI "VeNatura" OPI Nuova vita al legno vecchio

Sarà consegnato a ogni partecipante un soggetto in legno da trasformare utilizzando i materiali della natura.

Sabato 7 e Sabato 14 settembre

- Prenotazioni in loco
- Per bambini dai 6 ai 12 anni
- Orario: 15.30
- Luogo e iscrizioni: Via J. Scajaro, 43



LABORATORI CREATIVI



CI TROVATE A

MADE IN MALGA 2024

MADE IN
MALGA®
2024

MOUNTAIN
BEER
FESTIVAL

MOUNTAIN BEER FESTIVAL

PIAZZA CARLI, ASIAGO

ingresso libero

In contemporanea a Made in Malga '24, l'evento nazionale dei formaggi di montagna, dal 6 all'8 e dal 13 al 15 settembre nei giardini di Piazza Carli si terrà la 4^o edizione del "MOUNTAIN BEER FESTIVAL", manifestazione dedicata alle *migliori birre artigianali di montagna*.

1° WEEK-END

6/8 SETTEMBRE

venerdì 6 settembre ore 10:30 - 23:00

sabato 7 settembre ore 10:30 - 23:00

domenica 8 settembre ore 10:30 - 20:00

2° WEEKEND

13/15 SETTEMBRE

venerdì 13 settembre ore 10:30 - 23:00

sabato 14 settembre ore 10:30 - 23:00

domenica 15 settembre ore 10:30 - 20:00



*LE BIRRE DI MONTAGNA
SONO PRODOTTE CON ACQUA
DI MONTAGNA, DA SORGENTI
SOPRA I 600 M. DI ALTITUDINE.
NON SONO PASTORIZZATE E
NON SONO FILTRATE.

L'APERITIVO MUSICALE

dalle ore 19.00

LUCIANO GAGGIA
SHOWMAN DJ

sabato 7 e 14 settembre
Giardini Piazza Carli



**MADE IN
MALGA®
2024**

— **BIRRA MONTE BALDO**

Verona, Veneto

— **BIRRA MONPIER**

Val Gardena, Alto Adige

— **BIRRA ALEGHE**

Torino, Piemonte

— **BIRRIFICIO BIONÒC**

Trentino

— **BIRRIFICIO L'OLMAIA**

Bosco Fagarè - TV, Veneto

— **BIRRA SKINNY HILL**

Vicenza, Veneto

— **BIRRIFICIO PINTALPINA**

Valtellina - SO, Lombardia

— **ZAHRE BEER**

Sauris UD, Veneto

— **BIRRA DI FIEMME**

Trentino

BIRRA MONTEBALDO

MONPIER
DE GHERDEINA



BIONOC

**SIGNOR
LUCIANO**
QUALITÀ E TRADIZIONE IN BIRRA



PINTALPINA
BIRRA DI VALTELLINA



Zahre Beer
BIRRA DI SAURIS

— **BIRRIFICIO BALABIÒTT**

Piemonte

— **BOIA BREWING CO.**

Piemonte

— **BIRRIFICIO PLOTEGHER**

Trentino

— **BIRRA ALTA QUOTA**

Toscana

— **DIEXE DISTRIBUZIONE
BIRRE ARTIGIANALI**

BALABIÒTT

**BOIA
BREWING CO.**



**Alta
Quota**



Rifugio Val Formica
Luxury Resort - mt. 1.653
Altopiano di Asiago

www.valformica.it

Località Cima Loric
Altopiano di Asiago (VI)
Tel. 0424 1954230
resort@valformica.it

**Un balcone
sulla natura!**

MADE IN
MALGA®
2024

L'OSTERIA DI MONTAGNA



PIAZZA CARLI, ASIAGO

1° WEEK-END 6-8 SETTEMBRE

venerdì 6 settembre ore 11:30 - 23:00

sabato 7 settembre ore 10:30 - 23:30

domenica 8 settembre ore 10:30 - 20:00

2° WEEKEND 13-15 SETTEMBRE

venerdì 13 settembre ore 11:30 - 23:00

sabato 14 settembre ore 10:30 - 23:30

domenica 15 settembre ore 10:30 - 20:00

— BIRRIFICIO BIONOC

- Bionòc - Birra artigianale trentina
- Birra Signor Luciano – Trentino



— PICCI PIZZA DI ASIAGO

- Pizze farcite con i prodotti dell'Altopiano di Asiago



— BRACEVIA

- Costatine di agnello
- Arrosticini di pecora classici
- Arrosticini di pecora fatti a mano
- Hamburger e Tagliata di pecora
- Bruschette agli ortaggi d'Abruzzo



— DIEXE BIRRE ARTIGIANALI

- Zahre Beer – Sauris Friuli V. Giulia
- Birra di Fiemme – Trentino
- Birrifico Balabiòtt – Piemonte
- Birrifico L'Olmaia – Toscana



— DOLOMITE FOOD Signor Luciano

- Tortèl de patate
- Bratwurst di montagna con craut

— LA BAITINA

- Gnocchi di patate di Rotzo al
 - ragù, pomodoro o burro e salvia
 - formaggio erborinato e tarassaco
 - pesto di ortica, aglio orsino e noci

— LA BAITA DEL FORMAGGIO

- Pizzocheri valtellinesi
- Risotto allo zafferano con Asiago DOP fresco
- Ravioli con crema di Gorgonzola DOP e Champagne / Tartufo
- Tiramigiù – Crema al mascarpone con frutta

— GRUUNTAAL AGRITURISMO

- Carni dei nostri allevamenti di Asiago
- Spezzatino con polenta
- Cappone al forno con p
- Torte della casa



TUTTI I PIATTI SONO DISPONIBILI PER ASPORTO

L'OSTERIA di montagna e L'ASIAGO DOP

MADE IN
MALGA®
2024



PRODOTTO
DELLA
MONTAGNA



Un'occasione unica per vivere la manifestazione con i cinque sensi e scoprire le tante sfumature di gusto dell'eccellenza veneto-trentina nel suo luogo d'origine.

— ASIAGO BISTROT Chef Massimo Spallino

a cura del Ristorante Hotel Vecchia Stazione
di Canove-Roana.

- Tagliere con Asiago DOP Prodotto della montagna fresco e stagionato 12 e 24 mesi con polenta e soppresa
- Piatti con Asiago DOP



GUSTA L'ASIAGO DOP

**MADE IN
MALGA®
2024**

CHEESE & BEER

Tasting in english



In ogni "Cheese Tasting" potrai assaggiare i formaggi di:

- Formaggi del Consorzio Tutela Formaggio
- Asiago DOP
- Giovale Formaggi (Piemonte)
- Zigrino Formaggi Az. Agr. De Franco (Calabria)

E le birre artigianali di :

- Birra di Fiemme (Trentino) Birra Flaimbier
- Birrificio Zahre (Friuli Venezia Giulia) Birra Canapa
- Birrificio Olmaia (Toscana) Birra La 9

SABATO 7 e 14 settembre

- *Orario:* 15.30-17.00 **Cheese tasting**

- *Costo:* 10€

- *Prenotazioni:* iscrizioni in loco c/o

Piazza Mazzini, 10

oppure WSE Bassano del Grappa

0424.228.926 - bassano1@wallstreet.it

oppure WSE Vicenza

0444.122.0051 - vicenza@wallstreet.it

MENÙ Made in Malga



ASIAGO

Agriturismo Gruuntaal - *Via Strazzaboschi, 69*

Agriturismo Cà Sorda ai Pennar - *Via Cassordar, 55*

Ciori - *Via Bertigo, 46*

In Piazzetta - *Piazzetta degli Alpini, 44*

La Locanda - *Via Monte Val Bella, 31*

Locanda Campomezzavia - *Via Campomezzavia, 39*

Pizzeria Edelweiss - *Via Verdi, 68*

Rifugio Val Formica - *Loc. Cima Larici*

Tabularasa Vineria Naturale - *C.so IV Novembre, 65/67*

Trattoria Ponte San Giovanni - *C.so IV Novembre, 131*

GALLIO

Agriturismo Malga Spill - *Via Bertigo, 197*

Agriturismo La Casara - *Contrada Bertigo, 24*

LUSIANA

La Bocchetta - *Via Bocchetta, 6 - Conco*

ROANA

Agriturismo Malga Pusterle - *Strada della Valdassa*

La Baitina - *Via Parnoli, 43*

Villa Ciardi Wellness Hotel & Ristorante - *Via Bellocchio, 1*

TRESCHÈ CONCA

Ristorante Hotel Belmonte - *Via Fondi, 15*

Locanda Stella Alpina - *Via Campiello, 86*



MADEINMALGA.IT

Per Me Domani

Un sostegno concreto in caso
di perdita dell'autosufficienza.

UFFICIO DI ASIAGO

Egle Dalle Ave
Via Gen. E. Turba, 1
Tel. 0424 460825
egle.dalleave@gruppoitas.it

Per Me Domani è un prodotto ITAS Vita.
Prima della sottoscrizione leggere il set informativo disponibile in agenzia o su gruppoitas.it

 **ITAS**
VITA SPA

APPUNTAMENTI da non perdere

MADE IN
MALGA®
2024



Tutti i giorni della manifestazione

ALLA SCOPERTA DEI MIGLIORI TÈ DI MONTAGNA Bianchi, neri o verdi?

Degustazioni di tea e tisane di montagna.

- Laboratorio gratuito
- Orario: 10.30 e 17.00
- Prenotazioni: 340.982.5553 o asiagoteahouse@gmail.com
- c/o: Mlesna, P.zza Il Risorgimento, 12

Sabato 7 e 8, Domenica 14 e 15 settembre

A PASSO D'ASINO TRA I PRATI E LE CONTRADE DI ASIAGO a cura di Asini in cammino

Facile escursione a passo d'asino immersa nei prati che contornano Asiago.

- Costo: 15€ adulti, 10€ bambini
- Orario: 10.00-12.30, 14.30-17.00
- Prenotazioni: 346.231.0557
- Partenza: P.zza Chiesa di San Rocco

ANTICO LABORATORIO DI SAN GIUSEPPE a cura di Alessandro Olivetto

Lezione sulle proprietà delle erbe officinali e degustazione dei prodotti.

- Laboratorio gratuito
- Orario: 14.30
- Prenotazioni: in loco
- c/o: Giardini Piazza Carli

AKADEMYLAB 20/20 - ROSSI D'ASIAGO

Tour e degustazione su prenotazione.

- Contatti: 338.935.8725 - c/o: Via J.Scajaro, 26



Immobiliare
1Stella Altipiani

La tua Casa sugli Altopiani di
Asiago, Lavarone e Folgaria

www.immobiliarestellaaltipiani.com

Tel . 0424 462884

ASIAGO (VI)
Via Matteotti, 37
asiago@immobiliarestellaaltipiani.com

ASIAGO (VI)
Via Carducci, 8
asiago@immobiliarestellaaltipiani.com

LAVARONE (TN)
Piazza Italia, 13
lavarone@immobiliarestellaaltipiani.com

FOLGARIA (TN)
Via Colpi, 359
folgaria@immobiliarestellaaltipiani.com

saremo presenti a:

**MADE IN
MALGA®
2024**



FRESCO
ASIAGO
FORMAGGIO DOP
Denominazione di origine protetta
CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

Brazzale
dal 1784



Negoziò di ASIAGO
Corso IV Novembre, 117
36012 Asiago (VI)

*La piú antica tradizione italiana
dall'Altopiano di Asiago*



Negoziò di ZANÈ
Via Palladio, 14
36010 Zanè (VI)

APPUNTAMENTI da non perdere



Domenica 8 settembre

IL BOVARO DEL BERNESE
a cura di GR.A.B.BER.

Gruppo amatoriale Bovaro del Bernese

Sfilata per il centro, ore 11:00-15:30

*Rievocazione del suo lavoro nelle origini
di cane delle fattorie svizzere.*



Sabato 7 settembre

LABORATORIO SU MIELE E API
a cura di Apicoltori dei Sette Comuni
- Ass. Reg. Apicoltori del Veneto

- Orario: 10.00-12.00-15.00-17.00

Laboratori per bambini:

- Orario: 11.00-14.00-16.00-18.00

- Luogo: Piazzetta Alpini



Domenica 15 settembre

ALLA SCOPERTA DEL
MERAVIGLIOSO MONDO
DELLE API - a cura
dell'Ass. Reg. Apicoltori del Veneto
Durata lezioni: circa 20/30 min.

- Orario: 10.00-11.30-14.15-15.30
16.45-18.00

- Luogo: Piazzetta Alpini

MADE IN
MALGA®
2024



BALSAMERIA CASA LOVATO



Via Lovati, 5 - Nogarole Vicentino - Tel. 0445/490791
info@balsameriacasalovato.it - www.balsameriacasalovato.it

Caseificio **PENNAR** *Solo latte dell' Altopiano* **ASIAGO**

Chi desidera apprezzare i sapori veri della più grande tradizione casearia italiana deve conoscere i formaggi del Caseificio Pennar Asiago. Qui si produce il formaggio **Asiago Dop Prodotto della Montagna**, il vero gioiello dell'Altopiano di Asiago. Qui la tradizione casearia è divenuta nei secoli la massima espressione del profondo legame dell'uomo con questo magnifico territorio intriso di verdi pascoli e immense abetaie.

*Gusta la differenza dei
premiati formaggi Pennar!*



Orari spacci

Aperto tutti i giorni, anche la domenica

Spaccio di Via Pennar, 313 - Asiago

Spaccio di Via Morar, 1 - Asiago

Spaccio di Treschè Conca - Cesuna Via XXVII Aprile, 90



contatti

t. 0424.462374

info@caseificiopennar.it

MADE IN
MALGA®
2024

MOUNTAIN FILM FESTIVAL

6° edizione



— Asiago

Cinema Lux

Viale Giacomo Matteotti, 21

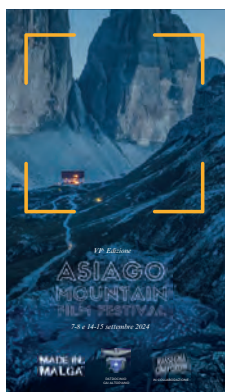
• 042462279

cinemaluxasiago@gmail.com

Costo a proiezione: 5€

www.cinemaluxasiago.it

Per il sesto anno torna “Asiago Mountain Film Festival”, l'appuntamento con il mondo della montagna vista attraverso lo sguardo del cinema. L'iniziativa è organizzata dai volontari del Cinema Lux / Cinema Grillo Parlante con il supporto mediatico di Made in Malga ed il patrocinio della sezione CAI Altopiano. In collaborazione con la rassegna *Senza Orario Senza Bandiera* e della rassegna *Cineforum di Asiago*, Direttore Artistico Giovanni Rattini.



IL MESTIERE DEL CINEMA - incontro con ingresso gratuito

— sabato 7 settembre ore 18:00

Incontro con Francesco Liotard - Durata circa 60 min.

Ha iniziato a lavorare come Video Assist e Assistente Operatore nel 1997 collaborando in diverse occasioni con Fabio Olmi. Nel 2001 inizia ad avventurarsi nel mondo del suono cinematografico, in particolare con il montaggio de “Il Mestiere delle Armi” di Ermanno Olmi, decidendo così di approfondire le conoscenze in questo campo. Ha curato il suono del nuovo film: “Race for glory: Audi vs Lancia”

— domenica 8 settembre ore 18:00

Incontro con Luca Ramigni - Durata circa 60 min.

Laureato in Fisioterapia, ha lavorato a Padova per la Fondazione Robert Hollmann, a Nyahururu in Kenya per CUAMM Medici con l’Africa come capo progetto al St.Martin CSA. Dal 2009 con Fondazione Fontana Onlus, è supervisore dei progetti di cooperazione internazionale. In questa veste ha scritto il soggetto e la sceneggiatura de “La sedia di cartone” con la regia di Marco Zuin, cortometraggio ambientato sugli altipiani del Kenya che ha ricevuto premi e diversi riconoscimenti.

— sabato 14 settembre ore 18:00

Incontro con Giliano Carli - Durata circa 60 min.

Scenografo, animatore e regista, ha lavorato con Walter Santesso, Daniele Lucchetti, Ridley Scott, Ermanno Olmi, Leonardo di Costanzo, Michelangelo Frammartino. Tra i film più famosi su cui ha lavorato si possono trovare: Il soldato Peter (2023), Le Crociate (2005), Black Hawk Down (2001), Il buco (2021), Torneranno i prati (2014), I piccoli maestri (1998).

— domenica 15 settembre ore 18:00

Incontro con Paolo Contigola - Durata circa 60 min.

Ha partecipato al laboratorio collettivo Ipotesi Cinema di Bassano del Grappa fondato da Ermanno Olmi, del quale diventerà collaboratore di molte delle sue opere. Lungo è stato anche il sodalizio artistico con il regista Carlo Mazzacurati. Fa parte dell’Associazione Montaggio Cinematografico e Televisivo (AMC).



DOVE NUOTANO I CAPRIOLI

sabato 7 settembre ore 20:45 - INGRESSO 5€

Regia: Maria Conte - Ospiti in sala: Maria Conte e Giovanna Denni
Documentario, 2021 (ITA), durata 58 min.

L'acqua del Cadore racconta una molteplicità di storie: le forme del paesaggio, la vita delle comunità e l'economia della zona. Dalla metà del '900 è dominante la vicenda dell'industria idroelettrica, con il progetto – strategico e drammatico – di modernizzazione e il sacrificio del Piave-Boite-Vajont. Il documentario raccoglie le memorie del piccolo borgo di Vallesella di Cadore, dopo la realizzazione dell'invaso di Centro Cadore.



IL CERCATORE D'INFINITO

domenica 8 settembre ore 20:45 - INGRESSO 5€

Regia: Andrea Azzetti, Federico Massa - (ospiti in sala)
Documentario, 2020 (ITA), durata 51 min.

Un documentario che parla di Armando Aste. Il lungometraggio mostra i luoghi che hanno formato l'uomo e l'alpinista, mostrando la sua forza e la sua Fede. Dalle Dolomiti che l'hanno visto protagonista di numerose scalate, alla fabbrica di Rovereto in cui ha lavorato per anni, alla parete nord dell' Eiger, all'ospedale da lui realizzato e donato in Africa.



SEGANTINI - RITORNO ALLA NATURA

sabato 14 settembre ore 20:45 - INGRESSO 5€

Regia: Francesco Fei - (ospite in sala). Film con: Filippo Timi e Gioconda Segantini
Documentario, 2016 (ITA), durata 60 min.

Uno dei più grandi divisionisti italiani, un pittore straordinario dal carattere irruento eppure poetico, aggraziato, scrupoloso. L'interpretazione di Filippo Timi, che dà voce e volto a Giovanni Segantini in alcune ricostruzioni storiche realizzate appositamente per questo film, mostrerà l'intensità delle lettere autografe del pittore e del suo sentire.



MARMOLADA 03.07.2022

domenica 15 settembre ore 18:00 - INGRESSO 5€

Regia: Manuel Zarpellon, Giorgia Lorenzato - (ospiti in sala)
Documentario, 2024 (ITA)

Riportare le lancette dell'orologio a quel tragico momento e ripercorrere con i protagonisti il continuo evolversi della situazione è l'obiettivo primario del documentario. L'opera fonderà interviste, materiale di repertorio inedito e riprese ad oggi, in un unico linguaggio narrativo capace di restituire l'impotenza dell'uomo di fronte alla forza della natura, coinvolgendo emotivamente lo spettatore e accendendo i riflettori sugli uomini e le donne che in quei giorni hanno lavorato instancabilmente.



Info e prenotazioni:
info@guidealtopiano.com
www.guidealtopiano.it

Escursioni al costo di 25€ a persona.

giovedì 5 settembre

La Piana di Marcesina tra natura e malghe

venerdì 6 settembre

Le malghe d'alta quota

venerdì 6 settembre

Le Melette di Gallio e le sue malghe, con aperitivo al tramonto

sabato 7 settembre

Lungo la Via delle Malghe, tra pascoli e trincee

domenica 8 settembre

Lungo la Via delle Malghe, sulle orme di Mario Rigoni Stern

giovedì 12 settembre

La Piana di Marcesina, casoni e malghe

venerdì 13 settembre

Le malghe d'alta quota: pascoli e vestigia della Grande Guerra

venerdì 13 settembre

Le Melette di Gallio e le sue malghe, con aperitivo al tramonto

sabato 14 settembre

Lungo la Via delle Malghe

domenica 15 settembre

Da malga a malga sulle orme di Mario Rigoni Stern



*Escursioni con ANTONIO E LISA CANTELE
al costo di 10€ a persona.*

domenica 15 settembre - 10.00-13.00

Andar per erbe

*Escursione guidata alla scoperta delle erbe
aromatiche e medicinali del territorio.*

Partenza: Parcheggio Baita Val Maddarello,
Via Maddarello, 88

Info e prenotazioni:
0424.46.33.46



con ASIAGO GUIDE

escursioni storico naturalistiche



AsiagoGuide da sempre partner di Made in Malga, propone anche quest'anno attività e trekking per tutti i gusti e per tutta la famiglia. Dalla magia della mungitura all'alba al formaggio sotto le stelle, dalla degustazione tra le erbe degli alpeggi, alla cena nel tepore delle casare...

Info e prenotazioni:
info@asiagoguide.com
www.asiagoguide.com

MADE IN
MALGA®
2024

domenica 1 settembre

Alba in Malga:
Partenza ore 06:30
Arrivo ore 08:30

domenica 1 settembre

**Aspettando Made in Malga:
malghe della Valformica**
Partenza ore 09:30
Arrivo ore 12:30

venerdì 6 settembre

**Mezzaselva, formaggio
sotto le stelle a Baito Erio**
Partenza ore 19:30
Arrivo ore 22:30

sabato 7 settembre

**Stelle dalle stalle,
star-trekking tra le
mucche dell'Altopiano**
Partenza ore 20:30
Arrivo ore 22:30

domenica 8 settembre

Alba in Malga
Partenza ore 06:30
Arrivo ore 08:30

domenica 8 settembre

**Giromalge dell'antico
confine tirolese**
Partenza ore 09:30
Arrivo ore 12:30

venerdì 13 settembre

**Esperienze in Malga:
mungitura e cena a Malga Mazze**
Partenza ore 17:00
Arrivo ore 20:00

venerdì 13 settembre

**Dalle stalle alle stelle,
escursione notturna con telescopio**
Partenza ore 20:30
Arrivo ore 22:30

sabato 14 settembre

**Mezzaselva, formaggio
sotto le stelle a Baito Erio**
Partenza ore 19:30
Arrivo ore 22:30

domenica 15 settembre

**Giromalge di Foza: Risteco,
Slapeur, Meletta davanti**
Partenza ore 09:30
Arrivo ore 13:00



ESCURSIONI



LINEA GREEN

Scopri gli altri prodotti della
linea green su
www.bigpaper.net

ACCOPPIATA



Come prima, più di prima



www.poolpack.com



GASTRONOMIA



MACELLERIA

www.bigpaper.net

ACCOPPIATA

Come prima, più di prima

La carta accoppiata della Linea BIG Green è realizzata accoppiando carta kraft e film biodegradabile e compostabile, entrambi di minimo spessore ed idonei al contatto con tutti gli alimenti.

La tradizione si sposa con la tecnologia dei materiali utilizzati, per creare un sistema di confezionamento semplice e conveniente come sempre, migliorato nell'utilizzo e totalmente orientato all'ambiente.



Semplice come prima

Un semplice foglio accoppiato, nelle dimensioni tradizionali, da utilizzare come sempre, senza stravolgere il banco.

Questa è la forza di un sistema di confezionamento applicato da decenni in migliaia di punti vendita per servire milioni di consumatori soddisfatti.



Economica come prima

In uno scenario costellato da proposte alternative, realizzate con nuovi materiali e nuove tecniche, si corre il rischio di perdere di vista la variabile del costo dei sistemi di imballaggio.

La nostra carta accoppiata biodegradabile e compostabile si posiziona su livelli di prezzo assolutamente vantaggiosi rispetto a qualsiasi altra soluzione disponibile oggi sul mercato, permettendo di rispondere ai bisogni dei consumatori, sempre più attenti all'ambiente, senza gravarli oltremodo del maggior costo che questa risposta comporta.



Migliore di prima

La nostra carta accoppiata è realizzata con processi produttivi esclusivi che ci consentono di tagliare i fogli uno ad uno, incrementando al contempo i livelli di produttività dei macchinari.

Ogni nostra linea di finitura produce fino a 2500 fogli minuto*, tutti tagliati singolarmente, perfettamente disposti in risma, contati automaticamente e manipolati solo al momento dell'inserimento nella scatola.

Ne risulta un prodotto finito elegante e ordinato, perfettamente planare, disposto in una risma in cui i fogli sono separati uno ad uno, per facilitare le operazioni di presa da parte degli addetti.

ACCOPPIATA

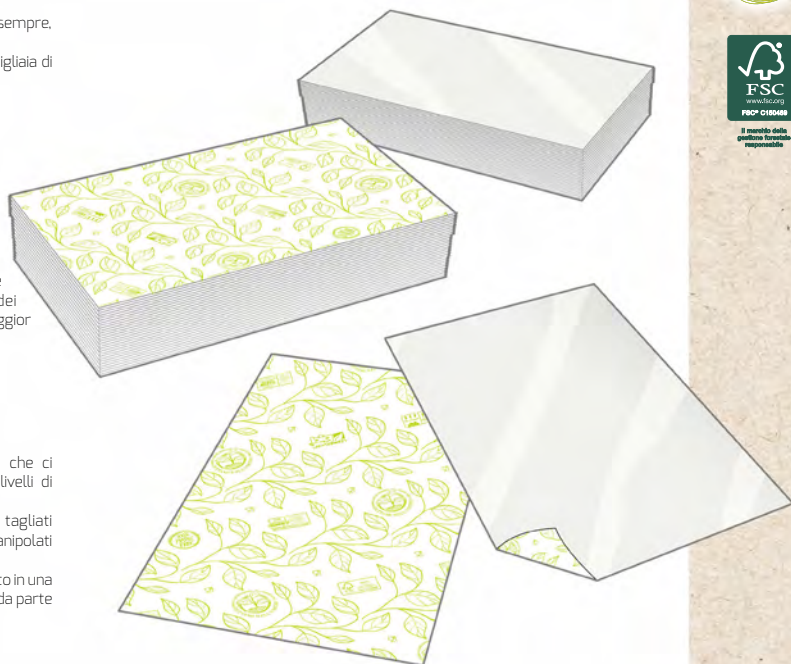
Come prima, più di prima

Amica dell'ambiente

Grazie alla particolare tecnica di produzione, la nostra carta da banco è fabbricata con materiali di spessore estremamente ridotto senza penalizzare la resistenza del foglio accoppiato, che dunque risulta di peso estremamente contenuto.

Il supporto carta utilizzato, biodegradabile, compostabile e proveniente da catene di custodia certificate, si abbina ad un film di consistenza e aspetto simile alla plastica, ma ottenuto da materie prime vegetali e idoneo al contatto con gli alimenti.

L'impiego di materie prime con queste caratteristiche, combinate con inchiostri ed adesivi selezionati, consente di ottenere un imballaggio che dopo l'utilizzo può essere smaltito integralmente nella frazione organica dello scarto domestico*.



Il mondo della carta diventa responsabile



si, FORMAGGIO ASIAGO DOP.

Un sì che risponde al tuo desiderio di qualità,
al tuo bisogno di sicurezza, alla tua scelta
di rispettare il territorio.


Due lettere che leggi nel mio nome, un mondo
di valori che ritrovi nel mio sapore.

ASIAGO
FORMAGGIO DOP



asiagodop

#siasiodop

f  FormaggioAsiagoDOP