Negozi, boutique, enoteche, wine bar, ristoranti ed hotel ospiteranno il **4, 5 e 6 settembre 2015** i migliori formaggi di montagna italiani. Ad ogni attività commerciale di Asiago verrà abbinato un produttore, una malga; diventando così, un luogo dove poter scoprire i formaggi. Tutti gli indirizzi formeranno un circuito che segnerà il percorso tra i negozi e le attività.
Molteplici saranno gli appuntamenti: presentazioni di prodotti, assaggi liberi ai banchetti nei negozi, aperitivi nei wine bar, degustazioni guidate da esperti con l'abbinamento a vini, birre artigianali e cene a tema. "Made in malga" si rivolge a tutti gli amanti del formaggio d'alpeggio i quali durante i giorni della manifestazione, lo potranno assaggiare ed acquistare. Il formaggio sarà il filo conduttore di un week end da trascorrere nelle vie di Asiago all'insegna del gusto. Il programma degli eventi verrà diffuso tramite la mappa del circuito «Made in Malga» che riporterà le tappe dove assaggiare formaggi, vini e birre di montagna.
Grazie alla fortunata esperienza della scorsa edizione che ha registrato l'alto gradimento del pubblico e la soddisfazione degli operatori, possiamo prevedere la presenza di oltre 30.000 visitatori. L'evento, anche quest'anno, si confermerà un'occasione piacevole per scoprire in un modo originale sapori e gusti "dell'alta quota" con creatività ed originalità!

Per Informazioni:

segreteria@gurudelgusto.it
www.madeinmalga.it

Rudy De Pol