Domenica 6 settembre, alle ore 20.00 ad Asiago si è conclusa di **Made in Malga** tra l'entusiasmo degli operatori di Asiago, delle aziende che hanno partecipato e dei visitatori.
Il formaggio di montagna è stato motivo di attrazione per migliaia di appassionati che hanno goduto della possibilità di assaggiare formaggi d'alpeggio provenienti da malga e caseifici di tutto il territorio nazionale. Sono state **100 le aziende** con i "prodotti della montagna" casearie e non, che hanno partecipato alla manifestazione. Si stima la **presenza di oltre 45.000 persone** che nello scorso week end tra le vie del centro hanno partecipato alle degustazioni offerte nei **72 punti del "Circuito" dell'evento**. Il percorso segnava le tappe degli assaggi.
Nei banchi presidiati dai produttori il pubblico ha trovato non solo il formaggio Asiago Dop Prodotto della Montagna Fresco e Stagionato, ma anche Fontina, Castelmagno d'Alpeggio, Parmigiano Reggiano, Bitto, Bagoss, Taleggio, Vezzena, Maccagno, Formadi Frant, Morlacco, Bastardo del Grappa… e tanti altri. Nei 3 giorni sono stati distribuiti più di **85.000 assaggi gratuiti** e venduti più di 10.000 kg di formaggio.

Oltre al circuito la manifestazione ha offerto la possibilità di assistere in Piazza Carli alla produzione in diretta del "burro come si faceva un tempo", della "tosela", il tipico formaggio fresco del malghese, che viene cotto sul burro, servito caldo e filante con la polenta. Grande affluenza di pubblico e di gradimento del pubblico, soddisfazione dei produttori di formaggio che hanno esaurito il prodotto e dei commercianti che li hanno ospitati.
Alta partecipazione di pubblico anche nei **13 laboratori** dedicati al vino, birra di montagna e formaggio ovviamente! L'Osteria in Piazza Carli, ha distribuito i piatti tipici della montagna, vino e birra prodotta in montagna.
Non è mancata **la musica**: venerdì sera con il concerto live dei Joe Dibrutto, sabato sera con i DJ Luciano Gaggia che hanno

proposto i pezzi forti degli anni 70, 80 e 90 dalle 21 alla mezzanotte.
Durante la manifestazione tante iniziative "**Fuori Made in Malga**" **nei ristoranti** con cene a tema ed **escursioni guidate nelle malghe** organizzate dalle associazioni locali.

La novità della manifestazione è stato il **Mountain Wine Festival**, ovvero il Salone Internazionale del Vino di Montagna, realizzato in collaborazione con Cervim (Centro ricerche e valorizzazione dei vini di montagna) e FIS (Fondazione Italiana Sommelier). In degustazione più di 110 vini prodotti ad alta quota o in condizione di forte pendenze provenienti dalla Svizzera, Spagna, Francia, Austria, Germania, Slovenia, Armenia e Italia.
L'incremento significativo di presenze conferma Asiago sede ideale per gli appassionati dei prodotti della montagna. Alberto Marcomini testimonial ed organizzatore dell'evento va oltre: *"I tempi sono maturi creare ad Asiago un Osservatorio permanente sulle produzioni casearie di montagna italiane ed in seguito anche delle malghe europee con la finalità di studiare ed indirizzare l'attività produttiva delle malghe."*

Rudy De Pol