

Made in Malga 2019, birre e formaggi di montagna

scritto da Cinzia Dal Brolo | 23/09/2019



Degustazioni, laboratori artigianali, escursioni guidate nelle malghe, punti ristoro e un interessante incontro con tra prodotti caseari e birrari hanno reso molto ricco programma il programma della kermesse di Asiago

Made in Malga, [evento nazionale dei formaggi di montagna](#), ma certamente questa ottava edizione verrà ricordata per il **grande numero di espositori** - accanto a tradizionali banchi di formaggi per la prima volta anche i birrifici di montagna - e per la speciale **formula dei due weekend** (6/8 - 13/15 settembre), che ha portato ad Asiago (VI) migliaia di visitatori.

Made in Malga 2019: novità tra formaggi e birre

Degustazioni, laboratori artigianali (con la lana di pecora, con il legno, agli oli essenziali), escursioni guidate nelle malghe, punti ristoro (pane, formaggio, salumi), **il ricco programma offriva diverse opportunità di conoscenza e svago**. Un viaggio sensoriale di gusto e nel gusto, sperimentando nuove consistenze (formaggi e yogurt), nuovi aromi (birre artigianali), nuove esperienze (laboratori),

favorendo l'incontro con i produttori, "depositari" di antiche tradizioni.

Con loro si apre un mondo quasi sconosciuto ai più, dove la fatica e la passione guidano il lavoro negli alpeggi e nelle malghe, dalla mungitura alla produzione del formaggio, patrimonio inestimabile da tutelare e valorizzare.

Malga I lotto Valmaron (VI)

Sono autentiche storie di vita, raccolte qua e là, durante la visita tra i banchi espositivi di **Made in Malga 2019**. Andrea Dalla Palma, famoso casaro di **Malga I lotto Valmaron** (VI), oltre ad aneddoti curiosi - fin da piccolo aiutava la mamma a fare il formaggio tenendola per le gambe affinché non scivolasse nella cagliata - è un vero esperto della montagna. Andrea racconta che un tempo non molto lontano i contadini chiamavano il latte al femminile (la latte), offrendoci con soddisfazione un pezzo del suo mitico **Asiago d'allevato**, già presidio Slowfood.

Milady Cortese presenta Malga Verde

Milady Cortese gestisce insieme ai fratelli e ai genitori **Malga Verde** a Lusiana (Vi), dove producono vari tipi di Asiago (fresco, mezzano, stagionato). Certificata con bollo CE, Malga Verde è in assoluto la malga che produce più Asiago (1200 forme stagionali), anche se il fiore all'occhiello aziendale è l'**Asiago Stravecchio DOP**, presidio Slow Food (la stagionatura minima è di 18 mesi).

Milady - alla pari con i fratelli - ha lasciato il posto fisso (faceva l'impiegata) per iniziare una nuova avventura: governare 150 capi tra manzi e vacche, 20 suini (ottimi salumi) e due asini, produrre il formaggio. Rimpianti? «*Nessuno - dichiara - sono contenta e soddisfatta*», e il suo sorriso non mente.

L'importanza del Consorzio di Tutela Asiago Dop

Esperienze diverse, accomunate dalla passione, con l'unico obiettivo di promuovere la cultura dell'Altopiano, trovando un valido sostenitore nel **Consorzio di Tutela Asiago Dop**, Partner della Rassegna.

Laboratori caseari e degustazioni di birre artigianali

Una vera rivelazione è stato il laboratorio "**Formaggi e birre di montagna del Nord Italia**", condotto dagli esperti **Roberto Miotello**, importatore e selezionatore di birre artigianali (15 birrifici), e **Pasquale Riga** che ha guidato la degustazione di formaggi. Abbinamenti scelti quasi per caso e rivelatisi vincenti, un mix di aromi e sapori "unici", almeno per me che avevo sempre degustato i formaggi abbinati ai vini.

Recentemente sono nati parecchi birrifici (1.500 totali), ma «*produrre birra non è affatto semplice - dichiara Miotello - bisogna calibrare la ricetta giusta su 4 elementi (acqua, lievito, luppolo e malto), seguire la fermentazione, stabilire le diverse temperature (alta 18-20 gradi, bassa 4-5 gradi) per l'essiccazione e la tostatura*».

Tra le birre degustate, ho apprezzato molto **Lupinus**, una birra scura ad alta fermentazione (6 gradi), prodotta in Val di Fiemme (TN) con una delle migliori acque di fonte, il cui gusto ricorda il cacao e caffè tostato (Caffè di Anteribo), e una **Leder** (4 gradi) di un birrificio giovane (2014), che oltre al malto rivela un forte sentore erbaceo.

Consistenze avvolgenti per i golosi **formaggi francesi**, perfetti nell'abbinamento con le birre: come

il **Reblochon de Savoie**, formaggio ricco di struttura e con proteine superiori al 20%, la cui pasta non viene cotta. O il **Beaufort**, - formaggio a pasta pressata da latte crudo vaccino, la cui salatura avviene per impacchi di acqua e sale -, affinato in grotte naturali.

Infine, è doveroso sottolineare l'ingresso del **Caseificio degli Altipiani del Vezzena** (TN) nel Consorzio di Tutela Asiago DOP, a coronamento di un percorso iniziato anni fa.