

COMUNICATO STAMPA Made in Malga® 2026 · 14ª edizione · Asiago**ASIAGO · 4-6 E 11-13 SETTEMBRE 2026****Made in Malga 2026: il nuovo sito è online con il programma completo. Aperte le prenotazioni alle masterclass.**

Sul sito madeinmalga.it il palinsesto completo dei due weekend: dodici degustazioni guidate su prenotazione, la mostra mercato dei produttori, l'Osteria di Montagna, il Mountain Beer Festival e un fitto calendario di incontri, escursioni e musica. Ingresso libero alla manifestazione.

Asiago (VI) — È online il programma completo di Made in Malga 2026. Sul sito ufficiale madeinmalga.it sono consultabili tutti gli appuntamenti dei due fine settimana — dal 4 al 6 e dall'11 al 13 settembre — ed è aperta la prenotazione alle dodici masterclass, il format di degustazione guidata che ogni anno è il cuore della manifestazione. Ogni scheda riporta luogo, orario e, per le masterclass, prezzo e prenotazione. I posti sono limitati e la prenotazione si effettua esclusivamente online.

LE DODICI MASTERCLASS

Le masterclass si tengono all'Hotel Paradiso di Asiago, in Via Monte Val Bella 33. Ogni sessione dura circa un'ora e mette in dialogo una selezione di formaggi con un abbinamento di vini o birre di montagna. Le quote di partecipazione vanno da 18 a 35 euro. Questo il calendario completo.

PRIMO WEEKEND · 5-6 SETTEMBRE

Sab 5, ore 11.00 — Asiago DOP & Sicilia DOC · €22

Sab 5, ore 14.00 — Verticale di Formai de Mut dell'Alta Val Brembana DOP d'alpeggio (Latteria di Branzi) · €22

Sab 5, ore 16.30 — Formaggi di montagna in finale all'Italian Cheese Awards 2026 · €25

Dom 6, ore 11.00 — Formaggi di malga selezionati da Despar · €18

Dom 6, ore 14.00 — Formaggi francesi di montagna · €35

Dom 6, ore 16.30 — Formaggi di montagna in finale all'Italian Cheese Awards 2026 · €25

SECONDO WEEKEND · 12-13 SETTEMBRE

Sab 12, ore 11.00 — L'Asiago DOP incontra i vini di montagna del Trentino · €22

Sab 12, ore 14.00 — Turchia a quota 2000 metri: i formaggi di Kars · €28

Sab 12, ore 16.30 — Bleu d'alta quota d'Europa · €25

Dom 13, ore 11.00 — Formaggi di montagna in finale all'Italian Cheese Awards 2026 · €22

Dom 13, ore 14.00 — I formaggi del Caseificio Pennar Asiago · €20

Dom 13, ore 16.30 — Formaggi dell'Arco Alpino Estero · €32

Tra le proposte più attese, il viaggio nella tradizione casearia turca guidato da İlhan Koçulu, custode del villaggio di Boğatepe e fondatore del primo museo del formaggio della Turchia; il confronto tra i grandi erborinati di montagna d'Europa; e le tre degustazioni dedicate ai formaggi finalisti dell'Italian Cheese Awards 2026, il premio nazionale ai formaggi a latte 100% italiano.

OLTRE LE DEGUSTAZIONI

Accanto alle masterclass, la manifestazione mantiene la sua struttura a ingresso libero. Nelle vie del centro storico la mostra mercato riunisce i produttori selezionati da tutta Italia; in Piazza Carli l'Osteria di Montagna propone la cucina d'alta quota e, nei giardini, torna la 7ª edizione del Mountain Beer Festival, dedicata alle birre artigianali prodotte sopra i 600 metri. Completano il programma l'Asiago Experience nella Sala della Reggenza, gli incontri e i convegni sul palco, gli appuntamenti musicali, le

escursioni con le guide dell'Altopiano e il Menù Made in Malga nei ristoranti e negli agriturismi del territorio.

I NUMERI DEL 2025

L'edizione 2025 ha registrato oltre 150.000 presenze, con 105 aziende partecipanti provenienti da 18 regioni italiane e più di 350.000 assaggi gratuiti distribuiti nei due weekend. Sull'Altopiano dei Sette Comuni — la più grande area malghiva d'Europa — il legame tra l'evento e il territorio resta il motore della manifestazione.

“Quest’anno abbiamo voluto un sito che facesse una cosa sola: far scegliere. Ogni appuntamento ha la sua scheda, con luogo, orario e — per le masterclass — prezzo e prenotazione. Il programma è ampio, ma l’idea resta quella di sempre: dare a chi arriva ad Asiago un modo semplice per costruirsi la propria giornata di montagna.”

Luca Olivan — Direzione eventi, Guru Comunicazione

COME PRENOTARE

Il programma completo e la prenotazione delle masterclass sono disponibili su madeinmalga.it. La manifestazione si svolge con il patrocinio del Comune di Asiago; main partner è il Consorzio Tutela Formaggio Asiago.

IN SINTESI

Cosa Made in Malga 2026 — evento nazionale dei formaggi e dei prodotti agroalimentari della montagna, 14^a edizione.

Quando 4–6 settembre (1° weekend) e 11–13 settembre 2026 (2° weekend).

Dove Centro di Asiago (VI). Masterclass all'Hotel Paradiso, Via Monte Val Bella 33.

Masterclass 12 degustazioni guidate, da 18 a 35 €. Su prenotazione, posti limitati.

Prenotazioni Aperte online su madeinmalga.it.

Ingresso Libero alla mostra mercato, all'Osteria di Montagna, al Mountain Beer Festival (7^a ed.) e agli eventi pubblici.

Patrocinio Comune di Asiago. · **Main partner:** Consorzio Tutela Formaggio Asiago.

Sito madeinmalga.it · [@madeinmalga](https://twitter.com/madeinmalga) · [#madeinmalga2026](https://hashtag.madeinmalga.it)

UFFICIO STAMPA · RICHIESTA MATERIALI

Per interviste, materiali editoriali, immagini in alta risoluzione

Luca Olivan — Direzione eventi

Tel. +39 348 260 8607 · segreteria@gurucomunicazione.it

Made in Malga® è un evento Guru Comunicazione srl — Via Verdi 113, Campodarsego (PD) — madeinmalga.it