



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA



IL FORMAGGIO SOTTO IL CIELO DI ASIAGO



11^A EDIZIONE

sabato 27 agosto Asiago - Piazza Carli

ore 10.30

- Apertura della manifestazione
11^a Mostra-Concorso Formaggi di montagna a latte crudo
- Mostra del formaggio "Stravecchio di malga"
- Mostra mercato dei prodotti tradizionali vicentini

ore 21.00

- Laboratorio didattico "Dal latte al formaggio" con degustazione della Tosela a cura del gruppo di Base di Asiago
- Premiazione del Concorso dei formaggi di montagna a latte crudo

domenica 28 agosto Asiago - Piazza Carli

ore 10.30

- Apertura della manifestazione
11^a Mostra-Concorso Formaggi di montagna a latte crudo
- Mostra del formaggio "Stravecchio di malga"
- Mostra mercato dei prodotti tradizionali vicentini

Malghe aperte

Visite guidate nelle malghe dell'Altopiano di Asiago

12 Agosto

- Malga Pusterle di Mario Basso
località Ghertele - Roana

17 Agosto

- Malga Larici di Sotto di Roberto Frigo
località Larici - Lusiana

19 Agosto

- Malga 1[^] lotto - di Andrea e Paolo Dalla Palma
località Valmaron - Enego

Partenza dal piazzale Stazione di Asiago

telefonare a: IAT di Asiago - 0424.462221 / 0424.462661

Formaggio in piazza

Ore 20:00 - Laboratori didattici dal Latte al Formaggio a cura del Gruppo di Base Coldiretti di Asiago e Roana

sabato 6 Agosto

martedì 9 Agosto

venerdì 19 Agosto

domenica 21 agosto



Comune
di Asiago



Comune
di Roana



Comunità Montana
Spettabile Reggenza
dei Sette Comuni



Provincia
di Vicenza

Evento in collaborazione con:

Provincia di Vicenza Consorzio Turistico Vicenza è - I.A.T. Altopiano di Asiago,
Consorzio Turistico Asiago 7 Comuni, Comune di Asiago, Comune di Roana





IL FORMAGGIO SOTTO IL CIELO DI ASIAGO

Sformatino di Asiago DOP

Ingredienti per 4 persone:

200 g di Asiago Stagionato DOP

170 g di Asiago Fresco DOP

125 g di panna

25 g di farina

50 g di burro

2 uova

100 g di scalogno, 100 g di sedano, 50 g di carote

brodo di gallina

aglio, rosmarino, alloro, timo, olio extravergine d'oliva, sale

Preparazione: 50 minuti

Prendete le due uova e separate gli albumi dai tuorli. In una scodella montate i tuorli insieme al burro e alla farina. A parte sbattete con un frustino o nel frullatore gli albumi. In una casseruola fondete la panna con l'Asiago Fresco DOP tagliato a cubetti. A questo punto unite il tutto e, dopo aver amalgamato assieme i componenti, passateli in uno stampino di ferro che andrà tenuto in forno per 15 minuti a 180 gradi. Mentre lo sformatino cuoce nel forno, preparate una salsa: appassite lo scalogno, il sedano e le carote con l'olio d'oliva e con le erbe aromatiche. Da ultimo unite il brodo al formaggio Asiago Stagionato DOP grattugiato e frullate il tutto. Servite lo sformatino ben caldo con la salsa di verdure e, se possibile, con scaglie di tartufo.



Gnocchi di patate ripieni di fonduta di Asiago Fresco DOP

Ingredienti per 2 persone:

100 g di Asiago Fresco DOP

200 g di patate

20 g di uova

una punta di farina

un po' di latte fresco

Asiago Stagionato DOP grattugiato a piacere

olio extravergine d'oliva,

sale q. b.

Preparazione: 45 minuti

Fate bollire le patate per circa 20 minuti in acqua o, ancora meglio, in forno a vapore.

Sbucciatele, premetele con lo schiaccia patate, unite pochissimo uovo (circa 1/3), una punta di farina, sale e stendete il tutto dividendolo in pezzi tondi di circa 5 cm (una specie di tortelli).

Nel frattempo avrete sciolto nel latte l'Asiago Fresco DOP e l'avrete fatto raffreddare. Versatelo nei tortelli e richiudeteli. Fateli saltare per qualche attimo in padella con olio extravergine d'oliva e con Asiago Stagionato DOP grattugiato. Servite in un piatto caldo.



Si ringrazia per le ricette
il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago



Info: Coldiretti Vicenza, tel. 0444 189612

