

Adotta una mucca

Adopt a cow

Adoptiere eine Kuh

Adopteer een koe



VISITVALSUGANA.IT / ADOTTAUNAMUCCA



2020

Come si adotta una mucca

How to adopt a cow



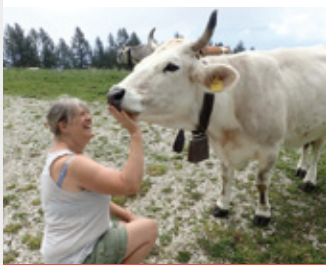
Scegli
Choose

01

Sfoggia il catalogo
e scegli una mucca

Open the guide
and choose a cow

[www.visitvalsugana.it/
adottaunamucca](http://www.visitvalsugana.it/adottaunamucca)



Adotta
Adopt

02

Effettua il bonifico.
Puoi trovare i dettagli
per il pagamento
sul nostro sito

Do the money transfer.
You can find the details
for the payment
on our website

[www.visitvalsugana.it/
adottaunamucca](http://www.visitvalsugana.it/adottaunamucca)



Iscriviti
Sign up

03

Compila il form sul sito con:

- il nome della mucca scelta
- il tuo nome
- il tuo indirizzo
- copia del pagamento

Fill in the form on the website:

- the name of the chosen cow
- your name / your address
- a copy of your payment

[www.visitvalsugana.it/
adottaunamucca](http://www.visitvalsugana.it/adottaunamucca)



Aspetta e stampa
Wait and print

04

Aspetta la mail con i
documenti della tua mucca:
stampali e consegnali in malga
Wait the e-mail with the
documents of your cow:
print them and give them
to the farmer



Ritira
Pick up

05

Vieni a trovare la tua mucca
dal **15/06** al **15/09 2020**
e a ritirare i formaggi
prodotti con il suo latte
(per un valore di €50)!*

Come and visit your cow
from **15/06** to **15/09 2020**
to get the dairy products
made with her milk
(for the amount of €50)!**

*Il ritiro dei formaggi deve essere effettuato nelle
date sopra comunicate, consegnando i documenti
di adozione stampati. Il mancato ritiro andrà a
favore dei progetti di beneficenza individuati.

** Dairy products have to be picked up during the
above-mentioned period, after having handed
in the adoption papers to the farmer. If not,
the amount will be donated to the designated
charities.



Condividi
Share

06

Non dimenticare
di condividere
la tua esperienza!
Don't forget
to share
your experience!

 /adottaunamucca

 #livelovevalsugana
#adottaunamucca

 #livelovevalsugana
#adottaunamucca

SERVE AIUTO? CONTATTACI!
DO YOU NEED MORE HELP? CONTACT US!

TEL. +39 0461 727700
adottaunamucca@visitvalsugana.it



Località / Place
Lokalität / Plaats



Malghese / Farmer
Almhüttnebetreiber / Boer



Pernottamento
Overnight accomodation
Übernachtungsmöglichkeit
Accommodatie



Ritiro Prodotti
Products pickup
Produkte Abholung
Ophalen van de producten



Altitudine / Altitude
Höhe / Hoogte



GPS



Ristorante
Restaurant



Dog Friendly



Vendita taglieri / Sales of cheese and cold cuts chopping boards / Hackbrett
von Salami und Käse zu verkaufen / Verkoop snijplank met kaas en vleeswaren

Legenda > Key
Legende > Legenda



Oscar Sandri

Malga Arpaco

Malga Arpaco is situated in the Brocon Pass area, midway between the Tesino Valley, the Vanoi, and Primiero Valley. This farm produces fresh and seasonal cheese, tosellà, ricotta and yogurt from the cows' milk. Malga Arpaco also has a restaurant and sleeping facilities.

Malga Arpaco bevindt zich op de Brocon pas, die de Tesino Valle en de Vanoi Valle en Primiero samen brengt. In deze boerderij is het mogelijk, speciale en traditionele gerechten van Trentino te proeven, zoals gegrijde tosellà (kaas) en andere gesmolten kaas, ricotta en kruidige caciotta. Men kan daar ook overnachten en er is een restaurant.

01

Malga Arpaco si trova nelle vicinanze del Brocon, passo che mette in comunicazione la conca del Tesino con la Valle del Vanoi e il Primiero. Con il latte prodotto dalle mucche di questa malga si producono formaggi freschi e da stagionare, tosellà, ricotta e yogurt. Malga Arpaco è anche agriturismo con camere e ristorante.

Malga Arpaco befindet sich auf dem Brocon-Pass, der die Tesino-Mulde, das Vanoi-Tal und Primiero verbindet. Mit der Milch, die von den Kühen auf dieser Alm produziert wird, stellt man Käsesorten wie tosellà, ricotta, aromatische caciotta und Jogurt her. Malga Arpaco verfügt ebenso über Übernachtungsmöglichkeiten und ein Restaurant.



Christian, Azzurra e Valentino



Barbie



Carotina



Cioccolata



Dolores



Juventina



Laura



Marta



Nebbia



Nutella



Nuvola



Passo Brocon,
Comune di
Cinte Tesino



1663m s.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Oscar
Sandri



46°06'53.54"N
11°41'54.22"E



Malga Cavallara

Located in the Passo Brocon area, this cheese farm was recently renovated to include a new milk processing room in which you will have the delight of tasting cheeses that will bring the taste of high altitude pastures to your plate. Known for its extraordinary variety of flowers, the "Trodo dei Fiori", a botanic flower path, will enable you to discover the area's outstanding panorama.

Gelegen nabij de Passo Brocon, heeft deze hut, onlangs met zorg gerenoveerd, een nieuwe zaal gewijd aan de verwerking van de melk producten. De heerlijke kazen die de tong, de aroma's van de hoge weilanden laat genieten. De buitengewone verscheidenheid aan bloemen in het gebied heeft het nabijgelegen Trodo dei Fiori, een botanisch pad met een spectaculair uitzicht zeer beroemd gemaakt.

Situata in prossimità del Passo Brocon, questa malga è stata di recente ristrutturata con accortezza e nella nuova sala dedicata alla lavorazione del latte vengono prodotti formaggi prelibati che riportano al palato i profumi dei pascoli d'alta quota. La straordinaria varietà di fiori presenti in zona ha reso infatti famoso anche il vicino Trodo dei Fiori, un sentiero botanico che offre panorami spettacolari.

Die Almhütte befindet sich ganz in der Nähe des Bergpasses Brocon. Sie wurde kürzlich detailgetreu restauriert. Aus der Milch entsteht hier, in ganz neuen Räumen, der wohlschmeckende Käse mit seinem Bergaroma, eine wirkliche Gaumenfreude. Die außerordentliche Blumenvielfalt der Gegend machte den nahen Trodo die Fiori bekannt, einen botanischen Wanderweg mit spektakulären Panoramen.



Carlo ed Emilia

Foto Giancarlo Rado



Bambola



Barbara



Barca



Befana



Giungla



Narnia



Nuvola



Vampira



Vaniglia



Vendetta



Passo Brocon,
Comune di
Castello Tesino



1650ms.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Carlo Piazza



46°12'04.8"N
11°65'32.3"E



Malga Valfontane

Malga Valfontane is one of nine farms overhanging Passo Brocon. The farmer, Carlo, produces butter, fresh, and mature cheese according to ancestral recipes in his modernised dairy processing facility, the "casara". This farm covers the largest area in the Tesino area. Since 2008, Malga Valfontane also has a restaurant and sleeping facilities.

Boerderij Valfontane is een van de 9 bergboerderijen die op de Brocon Pas liggen. In de vernieuwde kaasmakerij verkoopt boer Carlo boter, verse kaas en andere producten die volgens een oude methode gemaakt worden. De boerderij heeft de grootste weiden van het hele Tesino gebied. Vanaf 2008 kan men daar ook overnachten en er is een restaurant.

Malga Valfontane è una delle 9 malghe che punteggiano il Passo Brocon. Nella rinnovata "casara" vengono venduti burro, formaggi freschi e stagionati prodotti seguendo fedelmente metodi e ricette antiche. Questa malga è dotata del più ampio pascolo dell'intero territorio Tesino. Dal 2008 è anche Agritur con camere e ristorante.

Malga Valfontane ist eine der neun Alpenhütten, die auf dem Broconpass liegen. In der rundum erneuerten Käserei verkauft der Farmer Carlo Butter frischen und gereiften Käse, der mit erprobten Methoden und nach antiken Rezepten hergestellt wurde. Diese Hütte verfügt über die größte Alm des gesamten Tesino-Raumes. Ab 2008 verfügt die Almhütte Valfontane ebenso über Übernachtungsmöglichkeiten und ein Restaurant.



Annalena



Arnica



Asterisca



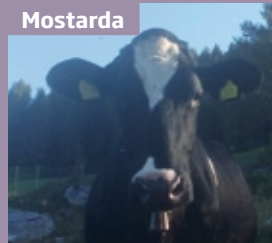
Lisetta



Lorenzina



Mostarda



Pila



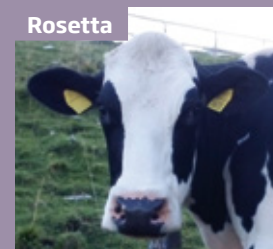
Priscilla



Pritti



Rosetta



Passo Brocon,
Comune di
Castello Tesino



1750ms.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Carlo
Sandri



46°06'16.67"N
11°39'56.93"E



Malga Cenon di Sopra

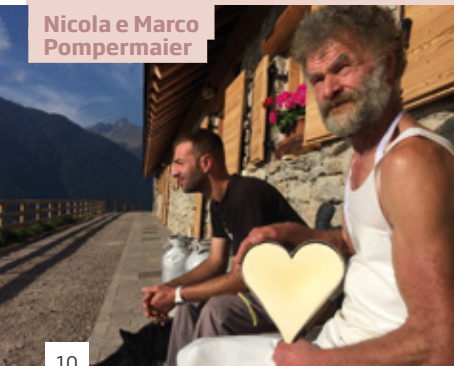
This little family managed alpine hut in the Campelle valley was recently carefully renovated. Marco, a historic Valsugana cheese maker is in charge of the cheese making process. The pastures are entirely surrounded by woods in which a great variety of medicinal herbs grow. This alpine hut is an ideal starting point for a wide variety of excursions and offers a fantastic view of Monte Ciste and Montalon.

Deze kleine bergboerderij, beheerd door de familie, in Val Campelle is onlangs gerenoveerd en de kaasproductie wordt toevertrouwd aan de kaasmaker Marco. De weide van deze hut is volledig omringd door bos en biedt een verscheidenheid van geneeskrachtige kruiden. Ideaal uitgangspunt voor vele excursies, bergboerderij Cenon di Sopra biedt uitzicht op de Monte Ciste en richting Montalon.

Questa piccola malga a conduzione familiare della Val Campelle è stata da poco ristrutturata e la produzione del formaggio è affidata allo storico casaro Marco. Il pascolo di questa malga è completamente circondato da bosco ed offre un'estrema varietà di erbe officinali. Punto di partenza ideale per numerose escursioni, malga Cenon di Sopra gode di panorami sul Monte Ciste e verso Montalon.

Dieser kleine Familienbetrieb im Val Campelle wurde kürzlich restauriert, um die Produktion des Käses kümmert sich der erfahrene Senner Marco. Die Alm dieser Hütte ist komplett von Wald umgeben und bietet eine große Vielfalt an Kräutern. Sie ist der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge und von der Malga Cenon di Sopra hat man eine herrliche Sicht auf den Berg Monte Ciste und Richtung Montalon.

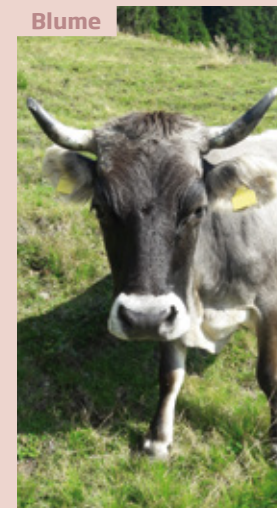
Nicola e Marco
Pompermaier



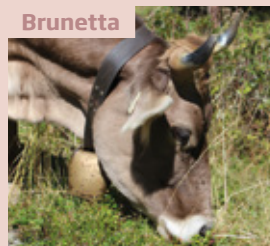
Afra



Alice



Blume



Brunetta



Gedy



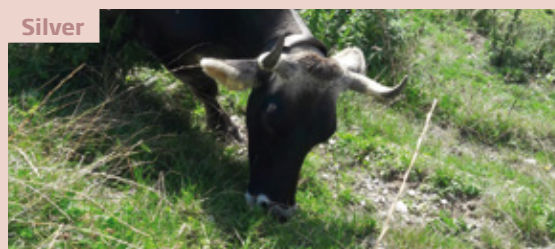
Gonny



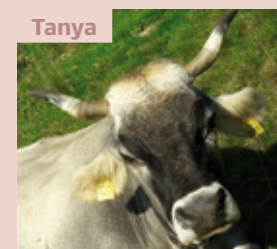
Holga



Nini



Silver



Tanya



Loc. Cenon di Sopra,
Comune
di Scurelle



1663ms.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Marco
Pompermaier



46°09'19.1"N
11°31'39.3"E



Mirko con Belinda

Malga Valsolero di Sotto

Going up through the Calamento Valley, along the streets that leads up to the Manghen pass you can find the Malga Valsolero di Sotto; it is comfortably couched in the womb of the mountain, in front of the WWF Oasis. In this alpine hut experience and tradition go hand in hand with the passion that the young owners put into their job.

05

Salendo la Val Calamento lungo la strada che porta al Passo Manghen si giunge a Malga Valsolero, adagiata comodamente nel grembo della montagna di fronte all'Oasi del WWF della Valtrigona. In questa malga l'esperienza e le tradizioni vanno a braccetto con l'esuberante amore per questo mestiere delle "giovani leve"! Sonia e la famiglia Stroppa vi aspettano con piacere per farvi conoscere il loro mondo.

Wenn man durch das Calamento-Tal hinauffährt, die Straße, die zum Manghen-Pass führt entlang, kommt man zur Malga Valsolero di Sotto. Sie liegt ganz bequem im Schoß der Bergen, gegenüber der WWF-Oase Valtrigona. In dieser Almhütte gehen die Erfahrung und die Tradition Hand in Hand mit der überschäumenden Leidenschaft der jungen Besitzer.

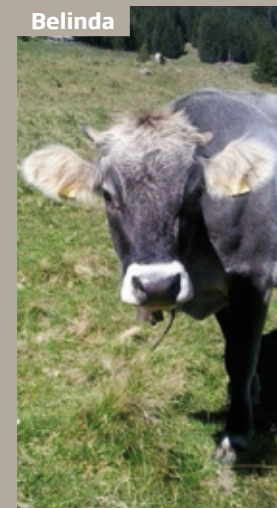
Wanneer men door de Calamentovallei de weg neemt richting de Manghen Pas komt men bij de boerderij Valsolero di Sotto. Het ligt in de schoot van de berg, tegenover het WWF Oase Valtrigona. In deze hut gaan ervaring en tradities hand in hand met de uitbundige liefde voor dit beroep van "jonge leerlingen"!



Alice



Baska



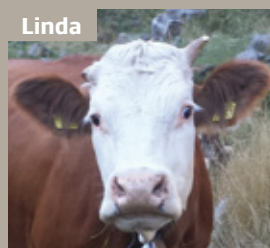
Belinda



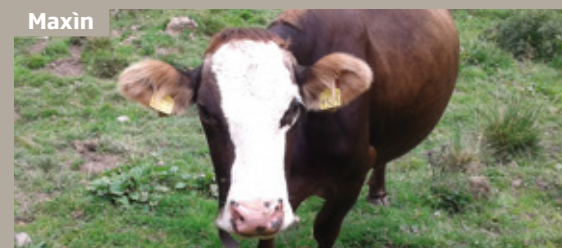
Edle



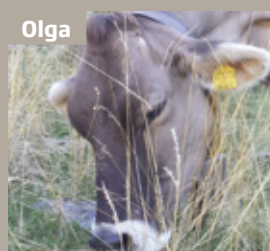
Kenya



Linda



Maxin



Olga



Polka



Prada



Val Calamento,
Comune di
Telve



1538m.s.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Sonia e Remo
Stroppa



46°09'26.0"N
11°26'02.8"E

Malga Casabolenga

Malga Casabolenga is surrounded by the mountains of Val Calamento, near the W.W.F. oasis of Valtrigona. It is accessible via an easy paved road and is managed by Mrs. Teresa, who produces each day various types of cheese: malga cheese, ricotta and tosella and also goat cheese. View, peace and quiet here are the real masters of the house.

Malga Casabolenga is ondergedompeld in het berglandschap van Val Calamento vlakbij de oase W.W.F. Valtrigona. Het is bereikbaar via een gemakkelijke geasfalteerde weg en wordt beheerd door mevrouw Teresa, die dagelijks behalve de berg kaas ook ricotta, tosella, en geitenkaas produceert. Het uitzicht, de rust en stilte hier zijn de echte meesters van het huis.

Malga Casabolenga è immersa nel paesaggio montano della Val Calamento in prossimità dell'oasi W.W.F. di Valtrigona. Raggiungibile con una comoda strada asfaltata, è gestita dalla signora Teresa che quotidianamente oltre al formaggio di malga, alla ricotta e alla tosella, produce anche formaggi di capra. Il panorama, la tranquillità e il silenzio sono qui i veri padroni di casa.

Malga Casabolenga liegt im Val Calamento, nicht weit vom Valtrigona WWF Naturschutzgebiet, in der Gebirgslandschaft eingetaucht. Sie ist durch eine asphaltierte Straße bequem erreichbar; dort produziert die Sennerin Teresa jeden Tag verschiedene leckere Käse, unter anderen auch Ricotta, Tosella und Ziegenkäse. Das Panorama, die Ruhe und die Stille dominieren in diesem Gebiet.



Teresa
Borgogno



Alma



Carolina



Danny



Elena



Grigia



Luni



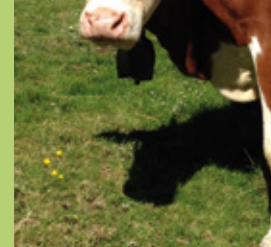
Maya



Rachele



Rossa



Volpe



Val Calamento,
Comune di
Telve di Sopra



1630m s.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Teresa
Borgogno



46°15'36,16N
11°40'87,87

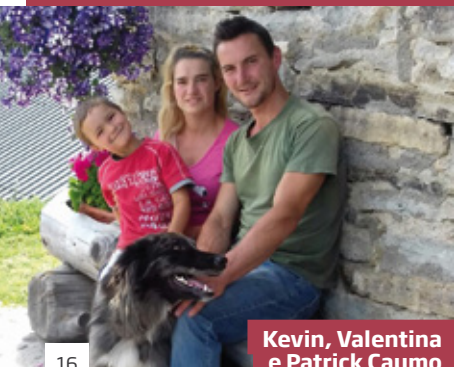
Malga Colo

Managed by the company Malga Colo - Cavè, this alpine hut is surrounded by immense green pastures in which the cows can graze among small alpine lakes and old mule tracks. Malga Colo's fields are easily distinguishable by the wide variety in their cows' breeds which creates a colourful vision in the pastures.

Dit bedrijf wordt beheert door de maatschappij Colo-Cavè en heeft grote weiden waar de koeien rustig tussen meertjes en paden kunnen grazen. Op de weiden van Malga Colo vindt men koeien van verschillende rassen die met hun mooie gekleurde vachten een aparte levendigheid aan de kudde geeft.

Gestita dalla società Malga Colo - Cavè questa malga gode di ampi prati dove le mucche pascolano tranquille, tra laghetti e mulattiere. Sui pascoli di malga Colo troviamo vacche appartenenti a razze diverse, che con i loro mantelli dai colori variegati conferiscono una particolare vivacità alla mandria.

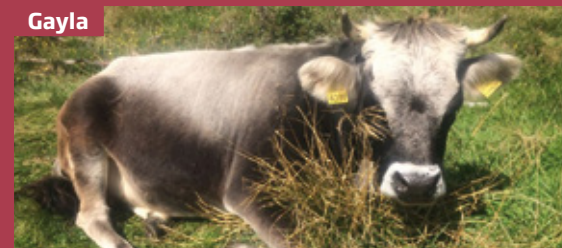
Diese Almhütte wird von der Gesellschaft Colo-Cavè geleitet und verfügt über weitläufige Almwiesen, wo die Kühe zufrieden zwischen Seen und Pfaden weiden. Auf den Wiesen der Almhütte finden wir Kühe aller Rassen, die mit ihren unterschiedlichen Farben dem Grün der Wiesen eine gewisse Lebhaftigkeit verleihen.



**Kevin, Valentina
e Patrick Caumo**



Cella



Gayla



Gloria



Jenny



Kristal



Micky



Sara



Selly



Sissi



Tedesca



Desene,
Comune di
Ronchi Valsugana



1740ms.lm.



Lun-Dom
Mon-Sun



Società Malga
Colo - Cavè



46°04'56.9"N
11°24'35.7"E



Malga Trenca

Easy reachable by car, Malga Trenca offers an unforgettable view of the Valsugana Valley and its small typical villages. This farm's pastures are so wide that you might have to walk a bit in order to see your cow!

Makkelijk te bereiken via een panoramaweg. Het bedrijf Trenca biedt een onvergetelijke uitzicht op de Valsugana en zijn kleine en karakteristieke dorpjes. De alpenweiden van deze bergboerderij zijn zo groot, dat u om uw geadopteerde koe te zien, u waarschijnlijk een flinke wanderling zal moeten maken.

Raggiungibile anche in macchina percorrendo una comoda strada panoramica, Malga Trenca offre l'indimenticabile scenario della Valsugana e dei suoi piccoli e caratteristici paesi. I pascoli di questa malga sono così estesi che per vedere la mucca adottata è probabile sia necessario spostarsi a piedi per un bel tratto.

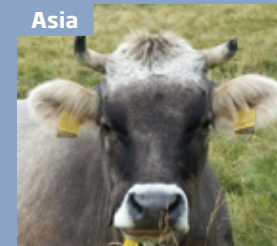
Diese Alpenhütte ist auch mit dem Auto entlang einer bequemen Panoramastraße leicht zu erreichen. Auf diesem Weg kann man einen wundervollen Blick auf das Valsugana und seine kleinen und charakteristischen Dörfer genießen. Um ihre Kuh zu besuchen, müssen Sie teilweise ein gutes Stück zu Fuß auf den weiten Almwiesen dieser Almhütte zurücklegen.



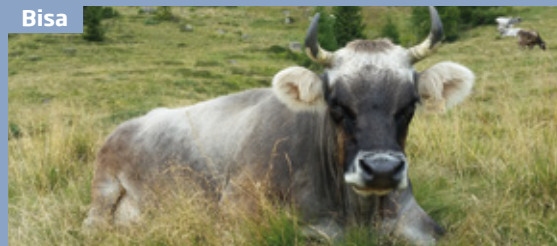
Alba



Alpina



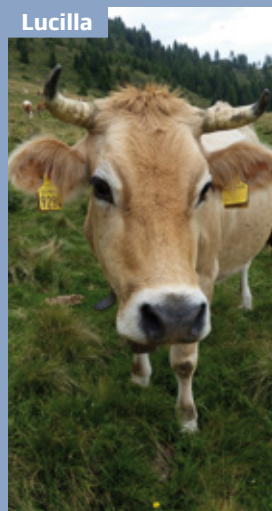
Asia



Bisa



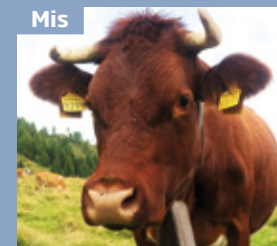
Lara



Lucilla



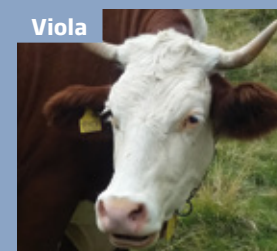
Meschina



Mis



Tuxel



Viola



Trenca,
Comune di
Roncigno Terme



Lun-Dom
Mon-Sun



Società
Malga Trenca



46°04'39.8"N
11°23'32.7"E

09

Malga Casapinello



Located in Val Cavè, Malga Casapinello's picturesque landscape projects you in a Heidi cartoon atmosphere. Recently renovated, the cheese farm hosts a wide variety of cows as well as pigs, goats, and wild horses running freely in the meadows. The cheese farm is also an ideal location to taste traditional dishes and the local cuisine.

Gelegen in het groen van Val Cavè, biedt Malga Casapinello betoverende landschappen die erg veel lijken op Heidi en Peter van de TV. De onlangs gerenoveerde bergboerderij is de thuisbasis van veel verschillende koeie rassen maar ook varkens, geiten van het ras Mochena en paarden, deze lopen vrij in de weilanden. De bergboerderij is tevens een restaurant waar typische gerechten uit de lokale traditie geserveerd worden.

Situata nella verde Val Cavè, Malga Casapinello offre panorami incantati che riportano alla mente Heidi e Peter della TV. Ristrutturata da poco, la malga ospita numerose mucche di razze diverse, ma anche maiali, capre di razza mochena e cavalli che corrono liberi sui pascoli. La malga è anche punto ristoro e propone piatti tipici della tradizione locale.

Die Almhütte Malga Casapinello liegt mitten im grünen Tal Val Cavè. Mit ihren bezaubernden Panoramen erinnert sie an Heidi und Peter aus dem Fernsehen. Die kürzlich renovierte Almhütte beherbergt viele Kühe verschiedener Rassen, aber auch Schweine, Ziegen aus dem Fersental und Pferde, die frei auf den Almwiesen weiden. Die Almhütte ist auch Rastpunkt und bietet typische Gerichte der lokalen Tradition an.



Enrico Caumo



Beatrice



Befana



Brunilde



Ginevra



Ingrid



Iolanda



Lola



Matilda



Negritella



Orazia



Val Cavè,
Comune di
Torcegno



1720ms.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Daniela
Sebben



46°09'61.8"N
11°40'29.7"E



10

Malga Montagna Granda

In the early hours of the morning, when the sun rises behind the mountains and shades its light onto the Dolomite Brenta mountains, is the perfect time to visit the Malga Montagna Granda. Located at the bottom of Mount Panarotta, this alpine hut is truly exceptional with its outstanding panoramas, vast pastures and the crisp air of 1.500 meters altitude.

In de vroege uren van de ochtend, als de zon begint te stijgen achter de bergboerderij en de indrukwekkende berggroep van de Brenta Dolomieten verlicht, dan is dit het moment om Malga Montagna Granda, aan de voet van de berg Panarotta, te bezoeken. Gelegen op 1500 m. in de zuivere lucht, met de vele vergezichten en de uitgestrekte weilanden maken deze bergboerderij uniek, hier wordt een heerlijk kaas gemaakt volgens een oude en traditionele methode.

Le prime ore del mattino, quando il sole inizia a salire alle spalle della malga e illumina l'imponente gruppo dolomitico del Brenta sono il momento ideale per far visita a malga Montagna Granda, ai piedi del monte Panarotta. L'aria frizzante dei 1500 metri, l'ampiezza dei panorami, la vastità dei pascoli rendono unica questa malga, che offre gustosi formaggi prodotti seguendo metodi antichi e originali.

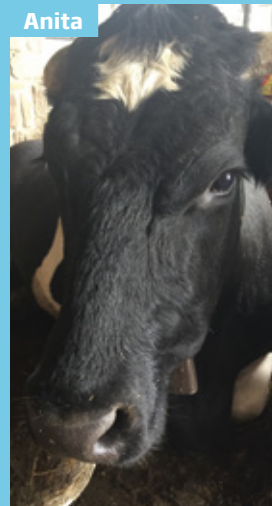
Die ersten Morgenstunden, wenn die Sonne hinter der Almhütte aufgeht und die imposante Berggruppe der Brentadolomiten anstrahlt, dann ist der richtige Moment gekommen, um die Almhütte Malga Montagna Granda, am Fuße des Berges Panarotta, zu besuchen. Die frische Luft in 1550m Höhe, die weite Sicht, die ausgedehnten Almwiesen lassen diese Hütte, in der es leckeren Käse gibt, der nach antiken und originellen Methoden hergestellt wird, einzigartig erscheinen.



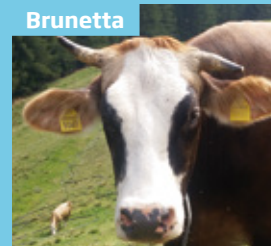
Aurora ed Emma



Aurora, Emma,
Erica ed Iris



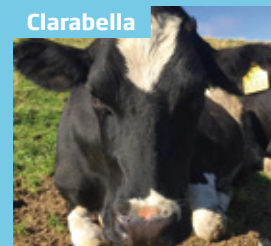
Anita



Brunetta



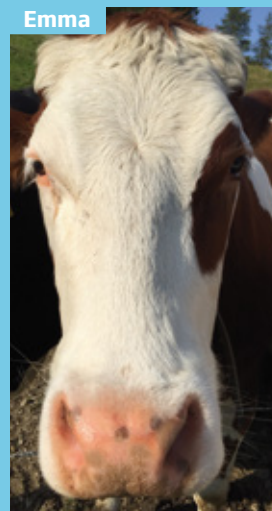
Ciuffetta



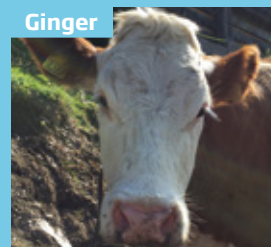
Clarabella



DeeJay



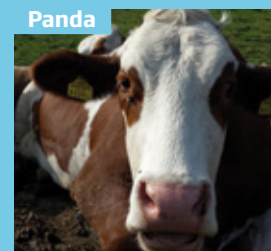
Emma



Ginger



Neve



Panda



Ricotta



Montagna Granda,
Comune di
Pergine Valsugana



1574m s.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Elisabetta
Marchi



46°3'25.1N
11°18'46.5E



11

Malga Zochi

The cowbells of the cows on the Malga Zochi pastures make a soft and relaxing sound, ideal for those who looks for quiet. This alpine hut lies near the Vezzena Pass and produces cheese, Ricotta, the Vezzena cheese and another special cheese, which you can serve grilled. Here you can buy also yogurt. This alpine hut is an ideal starting point for many hikes and excursions.

De bellen van de koeien op de weiden van boerderij Zochi hebben een zacht en ontspannend geluid, ideaal voor mensen die op zoek zijn naar rust. De boerderij ligt in de buurt van de Vezzena Pas en biedt verse kaas en overrijpe kaas, kaas Vezzena, ricotta, een bijzonder zachte kaas die ideaal is voor op de grill en ook yoghurt. Deze malga is het ideale startpunt voor wandelingen en trektochten.

I campanacci delle mucche al pascolo di Malga Zochi si rivelano un suono soave e rilassante, ideale per chi cerca la tranquillità. La Malga si trova nelle vicinanze del Passo Vezzena e propone formaggi freschi e stagionati, il formaggio Vezzena, la ricotta, un particolare formaggio a pasta molle ideale da fare alla piastra e anche lo yogurt. Questa malga è il punto di partenza ideale per passeggiate e trekking.

Die Glocken der Kühe der Almwiesen der Hütte Zochi verbreiten einen sanften und entspannenden Klang, ideal für alle, die Ruhe suchen. Die Hütte befindet sich in der Nähe des Vezzena-Passes und bietet frischen und gereiften Käse, den Vezzena-Käse, Ricotta und Yogurt an, alle nach alten Methoden produziert. Die Alm ist der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Asuflüge.



Stefano Trentinaglia



Alpina



Gaia



Giorgia



Jolanda



Macchia



Marianna



Marybel



Mery



Nina



Stella



Passo Vezzena,
Comune di
Calceranica



1350m s.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Stefano
Trentinaglia



45°57'49.0N
11°18'50.0E



Malga Cima Verle

Surrounded by wide pastures at the bottom of the Vezzena Mountain and right in front of the austro-hungarian Verle Fortress, the alpine hut offers a beautiful view on the Vezzena Pass; it is possible to reach it by walk (even with a stroller or by car, using a free pass). By Roberto, professional Onaf tester, and his wife Silvia, sommelier, you will find cheese and salumi platters. All the different cheese types are made with 100% raw milk: Vezzena Verlags marchiati (12/24 months), Gorgondogal (blue cheese), tosell, butter and other cheese types.

Omringd door uitgestrekte weilanden aan de voet van Cima Vezzena, tegenover het Oostenrijks-Hongaarse Fort, biedt de boerderij een uitstekend zicht op de Vezzena-pas; het kan te voet worden bereikt met een mooie wandeling ook geschikt voor kinderwagens of met de auto met gratis pas. Bij Roberto, keurmeester Onaf en zijn vrouw Silvia, sommelier, vind je snijplanken met salami en kaas van hun productie alle met 100% rauwe melk: Vezzena Verlags (12/24 maanden), Gorgondogal (schimmelkaas), Tosella, boter en andere kazen.

Circondata da ampi pascoli ai piedi di Cima Vezzena, di fronte al Forte austro-ungarico Verle, la malga offre un'ottima vista sul Passo Vezzena; è raggiungibile a piedi con un'escursione adatta anche ai passeggini o in auto con pass gratuito. Da Roberto, Maestro Assaggiatore Onaf, e la moglie Silvia, sommelier, troverete taglieri di salumi e formaggi di loro produzione tutti 100% latte crudo: Vezzena Verlags marchiati (12/24 mesi), Gorgondogal (erborinato), Tosella, Burro e altri formaggi.

Am Fuße der Cima Vezzena liegt die Cima Verle Almhütte und von weiten Wiesen umfaßt; sie steht der Austro-Ungarischen Verle Festung gegenüber und bietet einen wunderschönen Blick über den Vezzena Pass. Die Almhütte ist zu Fuß (aber auch mit Kinderwagen oder Auto) durch eine bequeme Wanderpfad erreichbar. Bei Roberto, Onaf Vorkoster, und Silvia, Sommelier, werden Ihnen Wurst- und Käse Brettchen und 100% Rohmilch Käse finden: Vezzena, Verlags marchiati (12/24 Monate) Gorgondogal (Blauschimmelkäse), Tosella, Butter und andere Käsesorten.



Roberto
e Silvia



Bepa



Berta



Gioghina



Grinta



Loca



Mainagioia



Mimma



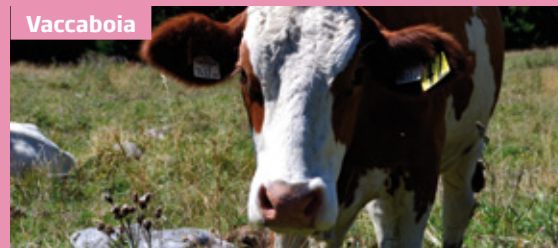
Spirità



Salomè



Vaccaboia



Passo Vezzena,
Comune di
Levico Terme



1509m s.l.m.



Lun-sab no festivi
Mon-Sat holidays
excluded



Roberto e
Giuseppe
Dagli Orti



45°96'59.7N
11°32'72.8E



13

Malga Palù

This hut has recently been carefully renovated and the many different animals here provides an interesting and stimulating environment for children. The hut also acts as a shop and sells products made on site such as the seasonal Vezzena cheese (DOC), plain and flavoured caciotte cheese, butter, ricotta cheese and a special pasta made with Teroldego wine. **You can pick up your cheese products from Monday to Saturday (holidays excluded).**

Deze charmante boerderij is de thuisbasis van vele dieren die het een interessante en stimulerende omgeving voor de kinderen maken. U kunt in de winkel diverse producten vinden, zoals gerijpte kaas Vezzena, eenvoudige of op smaak gebrachte kazen met kruiden, boter, ricotta en een speciale kaas gemaakt van Teroldego wijn. **Men kan de kaas van de geadopteerde koeien, van maandag t/m zaterdag afhalen (exclusief feestdagen).**

Questa graziosa malga ospita una moltitudine di animali che rendono l'ambiente stimolante e interessante anche per i più piccoli. Nella casetta adibita a spaccio si trovano diversi prodotti di malga come il formaggio Vezzena stagionato DOC, le caciotte semplici o condite con le spezie, il burro, la ricotta e altri formaggi particolari. Possibilità di pranzare con ricchi taglieri. **Il ritiro dei formaggi delle adozioni può essere effettuato dal lunedì al sabato (esclusi i festivi).**

Diese hübsche Almhütte beherbergt zahlreiche Tiere, die hier leben, sorgen für ein angenehmes und besonders für die Kleinsten interessantes Ambiente. Vor Ort gibt es einen Verkaufsraum. Hier kann man verschiedene Produkte der Almhütte, wie den gereiften Vezzena-Käse, verschiedene Käsesorten mit Kräutern, Butter, Quark und einen besonderen rosafarbenen Käse, der mit dem Wein Teroldego hergestellt wird, erwerben. **Man kann die Käseprodukte, die einem laut Adoption zustehen, von Montag bis Samstag abholen (Feiertage ausgenommen).**



Daniel e Michele Lorenzini



Bianchetta



Roberta



Ginetta



Lola



Macchietta



Camilla



Matita



Nutella



Rosetta



Sissi



Vezzena,
Comune di
Levico Terme



1400m s.l.m.



Lun-sab no festivi
Mon-Sat holidays
excluded



Paolo
Lorenzini



45°57'40.6" N
11°19'03.3" E





Ferruccio Cetto

14

Malga Fratte

Malga Fratte is situated on the beautiful Vezzena plateau, just one kilometre far from the Pass, and hosts lots of animals, among cows, horses, donkeys, goats, geese and rabbits. More than butter, ricotta and yogurt, in this alpine hut you can buy the famous cheese called "Vezzena" produced with hard milk. **You can draw your cheese products from Monday to Friday.**

Deze bergboerderij ligt op de hoogvlakte van Vezzena. Boerderij Fratte heeft heel veel dieren, zoals koeien, paarden, ezels, geiten, ganzen, konijnen en nog veel meer. Behalve boter en ricotta kaas wordt hier een buitengewoon smakelijke Vezzena kaas gemaakt, deze wordt van verse melk gemaakt wordt en geldt als slow food. **Men kan de kaas van de geadopteerde koeien, van maandag t/m vrijdag afhalen.**

Adagiata sul meraviglioso altipiano di Vezzena Malga Fratte ospita moltissimi animali: mucche, cavalli, asini, caprette, oche, coniglietti e molto altro ancora. Oltre a burro, ricotta e yogurt, in questa malga viene prodotto l'eccezionale Formaggio Vezzena, realizzato con latte crudo e diventato presidio slow food. **Il ritiro dei formaggi delle adozioni può essere effettuato dal lunedì al venerdì.**

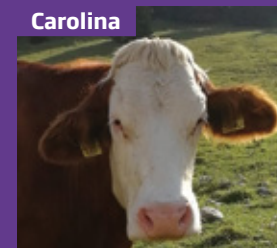
Diese Almhütte liegt auf der wunderschönen Vezzena-Hochebene. Im Sommer weiden hier zahlreiche Tiere: Kühe, Pferde, Esel, Ziegen, Gänse, Kaninchen und viele mehr. Neben dem Ricotta und der Butter, produziert man in dieser Hütte auch den schmackhaften Vezzena-Käse, der mit roher Milch hergestellt wird und als Slow Food gilt. **Man kann die Käseprodukte, die einem laut Adoption zustehen, von Montag bis Freitag abholen.**



Alice



Biancaneve



Carolina



Clarabella



Elsa



Fiona



Heidi



Masha



Mulan



Susanna



Vezzena,
Comune di
Levico Terme



1400m s.l.m.



Lun-ven no festivi
Mon-Fri holidays
excluded



Ferruccio
Cetto



45°56'53.4"N
11°20'59.2"E





Serena, Christian
e Giada

Malga Scura

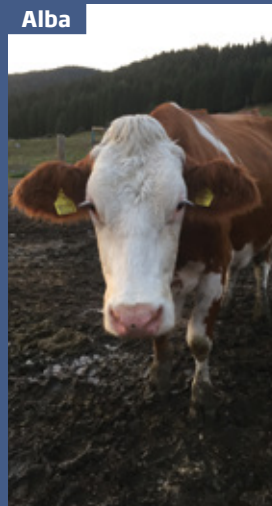
The cows of Malga Scura, nearly all white and red, blissful graze on the green pastures of the Marcesina plateau. Malga Scura is managed by Mrs Genny, who looks after the cows and also prepares typical dishes in the restaurant near the hut. From 2018 Marcesina cheese has a quality brand which gives value to the cheese produced at malga Scura.

De koeien van de bergboerderij Malga Scura, bijna allemaal wit en rood, grazen tevreden op de groene alpenweiden van de Marcesina hoogvlakte. Geleid door boerin Genny, deze boerderij heeft ook een restaurant waar je de plaatselijke gerechten kunt proeven. Sinds 2018 heeft de Marcesina-kaas een geregistreerd handelsmerk dat waarde en identiteit verleent aan de kaas van boerderij Malga Scura.

15

Le mucche di Malga Scura, quasi tutte bianche e rosse, pascolano beate sulle praterie pianeggianti dell'Altopiano della Marcesina. Gestita dalla malghese Genny, questa malga è anche agriturismo dove assaggiare i piatti della tradizione locale. Dal 2018 il formaggio Marcesina vanta un marchio depositato che conferisce pregio e identità al formaggio di malga Scura.

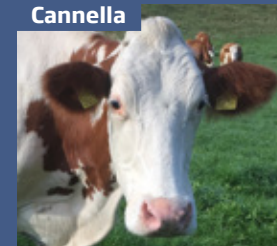
Die weißen und rotbunten Kühe der Almhütte Malga Scura weiden glücklich auf den Wiesen der Marcesina-Hochebene. Malga Scura wird von Frau Genny bewirtschaftet, die auch Ferien auf dem Bauernhof sowie typische Gerichte aus dem Trentino anbietet. Seit 2018 hat der "Marcesina Käse" ein Markenzeichen, das die Hochwertigkeit und die Identität des Käses bestätigt.



Alba



Birba



Cannella



Cornelia



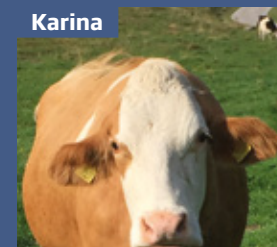
Genziana



Graziella



Isotta



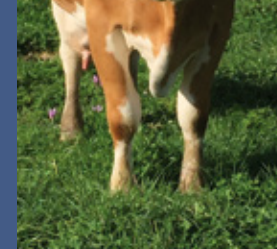
Karina



Rita



Zeta



Altopiano della
Marcesina,
Comune di Grigno



1380m s.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Genny
Paterno



GPS 45°58'55.9"
N 11°35'25.5"E



Malga Valcoperta di Sotto

Malga Valcoperta is situated on the Marcèsina plateau, an infinite green tableland ideal for walks (or for mushroom hunting). The colorful geraniums on the fensters make the alpine-farm particularly charming and welcoming. The cheese aging room is worth a visit.

De boerderij Malga Valcoperta di Sotto ligt op de Marcesina hoogvlakte, met oneindig uitgestrekte groene weiden, die ideaal zijn voor ontspannende wandelingen, bijvoorbeeld om paddenstoelen te zoeken. De boerderij is bijzonder mooi door de gekleurde geraniums voor de ramen. De kamer voor het rijpen van de kaas is zeker een bezoek waard.

Malga Valcoperta di Sotto è adagiata nel bel mezzo dell'Altipiano di Marcesina, un'estensione infinita di verdi pascoli che ben si presta a passeggiate rilassanti, magari alla ricerca di funghi. La malga si presenta ingentilita dalla presenza di coloratissimi gerani alle finestre. La sala di stagionatura dei formaggi merita una visita.

Die Alpenhütte Malga Valcoperta befindet sich auf der Marcèsina Hocheben, einer großen, grünen Ebene, die ideal für entspannende Spaziergänge (oder für den Pilzsammeln) ist. Die Hütte ist besonders schön, dank der Gegenwart von bunten Geranien auf die Fenster. Die Käselagerung Keller ist einen Besuch wert.



**Giacinto
Borgogno**



Becky



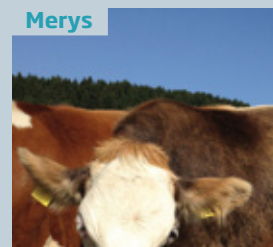
Belen



Dana



Fragola



Merys



Mosca



Ornella



Priscilla



Roma



Valsugana



Altipiano della
Marcesina,
Comune di Grigno



1400m s.l.m.



Lun-Dom
Mon-Sun



Giacinto
Borgogno



45°58'20.3"N
11°36'58.0"E



Virna con la sua mucca

Malghese per un giorno

Farmer for a day

Farmer für einen Tag

Boer voor een dag

Dimostrazione della lavorazione del latte tutte le settimane dal 2 luglio al 27 agosto 2020

Ritrovo: ore 9 direttamente alla malga

Iscrizioni: presso l'ufficio APT di Castello Tesino (0461 727730)

Termine iscrizione: entro le ore 18 del giorno precedente

Costo: attività inclusa nella Valsugana Card

Demonstration of how cheese is made every week from 2nd July to 27th August 2020

Place: at the alpine hut at 9,00 a.m.

Reservation: at the Tourism office of Castello Tesino (+39 0461 727730)

Deadline reservation: 6,00 pm the day before the activity

Cost: included in the Valsugana Card

Vorführung der Herstellung von Milchprodukten Jede Woche vom 2. Juli bis zum 27. August 2020

Treffpunkt: 9.00 Uhr direkt in der Almhütte

Anmeldung: beim Tourismusbüro von Castello Tesino (+39 0461 727730)

Anmeldeschluss: 18,00 Uhr am Vortag der Excursion

Kosten: In der Valsugana Card inbegriffen

Demonstratie van het verwerken van het melk elke week van 2 juni t/m 27 Augustus 2020

Samenkomst: 9 uur bij de Boerderij

Inschrijving: bij vvv-kantoor APT van Castello Tesino (+39 0461 727730)

Prijs: inbegrepen in de Valsugana Card



LUGLIO > JULY > JULI

02 **Giovedì > Thursday > Donnerstag > Donderdag:**
MALGA VALSOLERO

07 **Martedì > Tuesday > Dienstag > Dinsdag:**
MALGA FRATTE

09 **Giovedì > Thursday > Donnerstag > Donderdag:**
MALGA TRENCA

14 **Martedì > Tuesday > Dienstag > Dinsdag:**
MALGA SCURA

16 **Giovedì > Thursday > Donnerstag > Donderdag:**
MALGA VALFONTANE

21 **Martedì > Tuesday > Dienstag > Dinsdag:**
MALGA CIMA VERLE

23 **Giovedì > Thursday > Donnerstag > Donderdag:**
MALGA CENON DI SOPRA

28 **Martedì > Tuesday > Dienstag > Dinsdag:**
MALGA MONTAGNA GRANDA

30 **Giovedì > Thursday > Donnerstag > Donderdag:**
MALGA CASAPINELLO

AGOSTO > AUGUST > AUGUSTUS

04 **Martedì > Tuesday > Dienstag > Dinsdag:**
MALGA CAVALLARA

06 **Giovedì > Thursday > Donnerstag > Donderdag:**
MALGA CASABOLENGA

11 **Martedì > Tuesday > Dienstag > Dinsdag:**
MALGA ZOCHI

13 **Giovedì > Thursday > Donnerstag > Donderdag:**

18 **Martedì > Tuesday > Dienstag > Dinsdag:**
MALGA VALCOPERTA

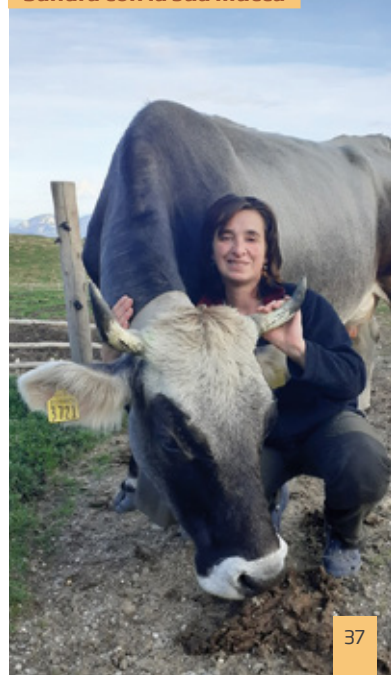
20 **Giovedì > Thursday > Donnerstag > Donderdag:**
MALGA COLO

25 **Martedì > Tuesday > Dienstag > Dinsdag:**
MALGA ARPACO

27 **Giovedì > Thursday > Donnerstag > Donderdag:**
MALGA PALÙ



Sandra con la sua mucca



PER TUTTA
L'ESTATE:
Trekking
del malghese



DOMENICA 12 LUGLIO
JULY > JULI 2020
Alba in malga
A malga Casapinello

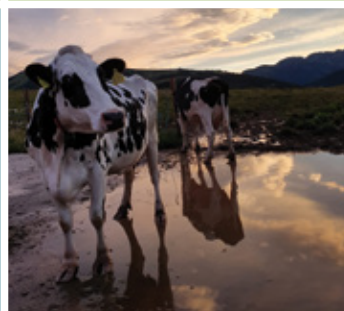
Eventi Events

Scopri tutte le attività sul sito: / Discover all the activities on the website: / Entdecke alle die Aktivitäten auf der website: / Ontdek alle activiteiten op de website:

VISITVALSUGANA.IT

DOMENICA 23 AGOSTO
AUGUST
AUGUSTUS 2020

Alba in malga
A malga Casabolenga



SETTEMBRE
SEPTEMBER 2020
Dal Lagorai al mare
Festa della Transumanza
Pieve Tesino



NOVEMBRE
NOVEMBER 2020
12^ Rassegna-concorso
Formaggi di malga
della Valsugana

Beneficenza

Charity projects > Hilfprojekte > Liefdadigheids projecten

Per ogni adozione 10 Euro vengono dati in beneficenza a sostegno di progetti di solidarietà. > For each cow adoption 10 euros will be devoted to charity projects. > Für jede Adoption gehen 10€ an Hilfsprojekte. > Voor elke adoptie zal er 10 euro worden besteed aan goede doelen die projecten ondersteunen.

Grazie alle Vostre adozioni negli anni abbiamo aiutato: > Thanks to your cow adoptions we have been able to support the following projects: > Dank eurer Patenschaften haben wir folgenden Projekten geholfen: > Dankzij uw adoptie hebben we door de jaren heen de volgende projecten geholpen:

WWW.VISITVALSUGANA.IT / ADOTTAUNAMUCCA

MONTURA



STUDIO BI QUATTRO

Foto di Federico Modica

Copyright Arte Sella, ph. Giacomo Bianchi

Nella foto: Laetitia Roux, campionessa dello skialp e atleta Montura

MONTURA
STORE BORGO VALSUGANA

Corso Ausugum, 48 - 38051 Borgo Valsugana (TN) - telefono: 0461 1917150
fax: 0461 1917151 - borgovalsugana@monturastore.it - www.montura.it



Slow Food

Valsugana e Lagorai



I Presidi Slow Food italiani hanno salvaguardato, dal 1998 ad oggi, 177 formaggi, salumi, razze animali, frutta, ortaggi, dolci e pani di qualità a rischio di estinzione, realizzati ancora da oltre 1300 piccoli produttori artigianali. In Valsugana alcune malghe hanno aderito ad un protocollo e i loro formaggi hanno ottenuto il Presidio Slow Food.

In Italy, since 1998 Slow Food has been preserving traditional goods produced by local artisans: more than 177 varieties of cheese, cold cuts, animal breeds, fruits, vegetables, desserts and quality breads at risk of extinction have been valorized. Some of the local cheese farms subscribed a protocol and their products have been recognized as Slow Food goods.



Das italienische Slow Food-Präsidium hat seit 1998 bis heute 177 Käse- und Wurstsorten, Tierrassen, Obst, Gemüse, Süßspeisen und Brotwaren geschützt, die vom Aussterben bedroht waren und noch von 1300 kleinen Handwerksbetrieben hergestellt werden. Im Valsugana nehmen einige Almhütten an diesem Protokoll teil, ihre Käsesorten haben auf diese Weise das Zertifikat Slow Food erhalten.

De Italiaanse Presidia Slow Food beschermd sinds 1998 met uitsterven bedreigde diersoorten en controleert 177 kazen, vleeswaren, groenten, fruit, gebak en brood op kwaliteit, deze producten worden nog steeds gemaakt door meer dan 1.300 kleine ambachtelijke producenten. In Valsugana hebben een aantal bergboerderijen zich hierbij aangesloten en daardoor hebben hun kazen het kwaliteitsmerk van het Slow Food presidium gekregen.

Il formaggio di malga

*The mountain cheese > Der Käse der Almhütten
De kaas van de Bergboerderij*

I malghesi ed i pastori che trascorrono i mesi estivi in montagna per far pascolare le loro mucche e per produrre formaggio, ricotta e burro sono il simbolo più evidente dei ritmi antichi e delle tradizioni radicate della Valsugana e del Lagorai. È proprio il formaggio di malga che caratterizza la montagna, che riporta al palato tutti i profumi dei pascoli d'alta quota.

The mountain hut landlords and the shepherds spend their summers up in the mountain, they pasture their cows and produce cheeses, ricotta and butter: they are the clearest example of the ancient life-styles, the symbol of the deeply rooted traditions of Valsugana and Lagorai. They produce mountain cheese - called di malga - marked by the flavours of the mountain and all the perfumes of the high-mountain meadows.



Die Almhüttebetreiber und die Hirten verbringen den Sommer auf den Bergen mit ihren Kühen, um Käse, Ricotta und Butter nach antiken Methoden zu herstellen. Die Produkten sind die Symbole der alten Traditionen des Valsugana und der Lagorai. Der Bergkäse ist eine Gaumenfreude, die der Duft der Hochgebirge Wiesen enthält.

De boeren en herders die de zomermaanden in de bergen doorbrengen om hun koeien te laten grazen om kaas, ricotta en boter te produceren, is het meest voor de hand liggende symbool van oude tradities van Valsugana en Lagorai. Het is de kaas van de bergboerderij die de berg kenmerkt, die alle geuren van de hooggelegen weiden naar het verhemelte brengt.



Questo marchio tutela le specialità casearie d'alpeggio ottenute con metodi tradizionali > This quality trademark protects the local dairy products obtained with traditional methods in our alpine farms. > Diese Qualitätsmarke schützt die traditionelle Käsespezialitäten unserer Almen. > Dit handelsmerk beschermt de alpine kaasspecialiteiten die gemaakt zijn op traditionele wijze.

Agri Alp Bio Energy

Energia 24 ore su 24 da biomassa zootecnica

Energy 24 hours from zootechnical biomass

Energie aus zootechnischer Biomasse rund

um die Uhr > *Energie 24 uur per dag door*

zoötechnische biomassa

All'impianto di Bio Gas nel comune di Castel Ivano un processo di fermentazione dei rifiuti zootecnici crea gas metano che, facendo girare una turbina, produce energia elettrica: circa 300KWh per 365 giorni all'anno. Al termine del processo il prodotto passa attraverso un separatore che divide la parte secca da quella liquida: entrambe inodori vengono utilizzate per fertilizzare le coltivazioni locali senza infastidire gli abitanti con odori sgradevoli. Anche questa realtà contribuisce a dimostrare la nostra filosofia sostenibile. Uno stile di vita e un obiettivo comune che ci sono valsi la prima certificazione GSTC al mondo, un riconoscimento che valorizza il nostro impegno verso il raggiungimento dei 17 obiettivi dello sviluppo sostenibile definiti dalle Nazioni Unite. **Visite guidate per gruppi su prenotazione al numero 349/8607460**



At the Bio Gas plant in the municipality of Castel Ivano, a process of fermentation of zootechnical waste creates methane gas which, by running through a turbine, produces electricity: about 300KWh for 365 days a year. At the end of the process the product passes through a separator that divides the dry part from the liquid one: both odorless are used to fertilize local fields without annoying the inhabitants with unpleasant odors. This reality also helps to demonstrate our sustainable philosophy. A lifestyle and a common goal that earned us the first GSTC certification in the world, a recognition that enhances our commitment to achieve the 17 goals of sustainable development defined by the United Nations. **Guided tours for groups on request at 349/8607460**

Rendi la tua esperienza green!

Make your experience green!



Quando vai in malga a ritirare i prodotti del progetto "Adotta una mucca" ricordati di portare la tua borsa frigo, eviterai l'utilizzo di buste in plastica.

Durante le tue escursioni non consumare acqua in bottiglia di plastica, ma porta con te una borraccia. Il riutilizzo è un'abitudine importante

Riporta a casa i tuoi rifiuti e, all'occorrenza, raccogli anche quelli altrui! Se lasci pulito trovi pulito

Perché la Valsugana è il primo territorio al mondo certificato per il turismo sostenibile secondo i criteri del GSTC.

#doveci piace vivere

When you go to the hut to collect the products of the "Adopt a cow" project, remember to bring your cool bag, you will avoid the use plastic bags.

During your excursions do not consume water in plastic bottles, but bring a water bottle with you. Reuse is a very important habit.

Bring your garbage home and, if necessary, collect others' waste too! If you leave it clean you will find it clean!

Because Valsugana is the first territory in the world certified for sustainable tourism according to the GSTC standards.

wherewelike to live





#livelovevalsugana

Seguici su: / Follow us on: / Folge uns auf: / Volg ons op:



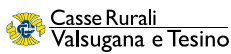
WWW.VISITVALSUGANA.IT/
ADOTTAUNAMUCCA

adottaunamucca@visitvalsugana.it

INFO: VALSUGANA

AZIENDA PER IL TURISMO / TOURIST BOARD
TOURISMUSVERBAND / VVV-KANTOOR
Tel. +39 0461 727700

MAIN SPONSOR



© Copyright foto:
Archivio APT Valsugana,
Giorgia Gonzo, Giancarlo Rado,
Michele Detassis

SPONSOR



MEDIA
PARTNER

