


adotta una mucca

www.valsugana.info



2011



adotta una mucca

Hai mai avuto una mucca o l'hai mai vista da vicino?

Da oggi potresti realizzare il tuo sogno di adottare una mucca e addirittura mangiare i formaggi prodotti in malga con il suo latte! "Adotta una mucca" è infatti una simpatica iniziativa della Valsugana e del Lagorai nata per farti conoscere la natura incontaminata di queste montagne, per insegnarti come si produce il formaggio secondo metodi antichi e per capire cosa significa vivere in una malga e portare le mucche all'alpeggio.

Come si adotta una mucca??

Per adottare una mucca è sufficiente un bonifico bancario di 60 euro: 50 euro vengono destinati alla malga per il mantenimento estivo in quota della "tua" mucca, mentre 10 andranno in beneficenza per progetti dedicati ai bambini.

Posso diventare "amico" della mia mucca??

Potrai andare in malga a far visita alla tua mucca durante il periodo dell'alpeggio, indicativamente da metà giugno a metà settembre. Adottando una mucca avrai diritto a ricevere prodotti caseari di malga per un importo pari a 50 euro, all'unica condizione di andare a trovare la tua mucca di persona.

Potrai scegliere tra formaggi freschi e stagionati, gustosissime ricotte, burro, toSELLA e latte fresco, per portarti a casa i sapori e i profumi della montagna trentina.

Cosa aspetti??

Scegli la tua mucca e contattaci!

Tel. 0461 727731

ilaria.sordo@valsugana.info



adopt a cow

Have you ever had a cow or have you ever seen it closely?

From today you could realize your dream and adopt a cow and even taste the cheese produced in an alpine hut with its milk! "Adopt a cow" is in fact a funny project born in Valsugana and Lagorai to let you know the beautiful nature of these mountains, to teach you how cheese is made following faithfully old recipes and to show you what it means to live in an alpine hut and watch over cows on mountain pasture.

How can you adopt a cow??

To adopt a cow you simply have to do a money transfer of €60: €50 will be given to the alpine hut for the summer maintenance of "your" cow, while 10 euros will be devoted to children charity projects.

Can I become "friend" of my cow??

You could go at the alpine hut and know your cow during the mountain grazing period, approximately from the first half of June to the first half of September. Adopting a cow you will receive dairy products produced directly in the alpine hut for the amount of €50, on condition that you will go to the alpine hut to know your cow personally. You could choose among fresh and mature cheese, tasty ricotta, butter, toselia and fresh milk, having the possibility to bring home fragrances of the mountains.

**What are you waiting for??
Choose your cow and contact us!!
Tel. +39 0461 727731
ilaria.sordo@valsugana.info**



adoptiere eine Kuh

Hast du je eine Kuh besessen oder eine aus der Nähe gesehen?

Ab heute kannst du diesen Traum wahr werden lassen, eine Kuh adoptieren und sogar den Käse, der in der Almhütte aus der Milch der von dir adoptierten Kuh hergestellt wird, essen!

„Adoptiere eine Kuh“ ist eine nette Initiative des Valsugana & Lagorai, die ins Leben gerufen wurde, um dir die unberührte Natur dieser Berge vorzustellen, dir zu zeigen, wie man nach antiken Methoden Käse produziert und zu verdeutlichen, was es heißt, auf einer Almhütte zu leben und die Kühe zu hüten.

Wie adoptiert man eine Kuh??

Um eine Kuh zu adoptieren, reicht eine Überweisung von 60€; 50€ gehen direkt an die Almhütte, um „deine“ Kuh den Sommer über dort halten zu können, während 10€ an Hilfsprojekte für Kinder gehen.

Kann ich „Freund“ meiner Kuh werden??

Du kannst zur Almhütte gehen und deine Kuh den Sommer über, genauer von Mitte Juni bis Mitte September, besuchen. Wenn du eine Kuh adoptierst, hast du außerdem Anspruch auf Käseprodukte der Hütte in einem Wert von 50€, dafür brauchst du nur deine Kuh zu besuchen.

Du kannst zwischen frischem und gereiftem Käse, wohlschmeckendem Ricotta, Butter, to-sella und frischer Milch wählen und auf diese Weise das Aroma der Berge mit nach Hause nehmen.

Auf was wartest du noch??

Wähle deine Kuh!!

Tel. +39 0461 727731

ilaria.sordo@valsugana.info



adopteer een koe

Heeft u ooit een koe gehad of er één van dichtbij gezien?

Vanaf vandaag kan uw droom uitkomen door een koe te adopteren en zelfs de produkten te eten die op de bergboerderij door haar melk gemaakt zijn! "Adopteer een koe" is een leuk initiatief van de Valsugana en de Lagorai die bedoeld is u de ongerepte natuur van deze bergen te leren kennen, u te laten zien hoe men kaas maakt volgens oude tradities en u te laten zien hoe het is om te leven op een bergboerderij en de koeien naar de zomerbergweide te brengen.

Hoe kunt u een koe adopteren??

Om een koe te adopteren is er een betalingsopdracht van 60 euro nodig: 50 euro gaat naar de bergboerderij voor het zomer "onderhoud" van "uw" koe, terwijl het overgebleven bedrag van 10 euro naar de Stichting "Citta della Speranza" Stad van Hoop uit Padova gaat.

Kan ik "vriend" van mijn koe worden??

U kunt uw koe in de periode van half juni t/m half september bezoeken. Als u een koe adopteert, heeft u recht op kaas produkten ter waarde van 50 euro, op de voorwaarde dat u uw koe persoonlijk ontmoet.

U kunt kiezen tussen verse en gerijpte kaas, ricotta, boter tosella en verse melk, om thuis lekker te genieten van de smaak en de geuren van de bergen van Trentino.

Waar wacht je nog op??





Kies je koe en neem contact met ons op!!

Tel. +39 0461 727731

ilaria.sordo@valsugana.info





**3^a FESTA DELL'ALPEGGIO /
3rd MOUNTAIN GRAZING PARTY /
3. ALPENFEST / 3de ALPENFEEST**

**Domenica 10 Luglio / Sunday 10th July
Sonntag 10. Juli / Zondag 10 Juli 2011
MALGA TRENCA RONCEGNO TERME (TN)**

-  Un'intera giornata alla scoperta del mondo delle mucche e degli altri animali della fattoria.
-  *A day in an alpine hut to know something about the world of cows and other animals of the farm.*
-  Ein ganzer Tag, um die Kühe und die anderen Tieren kennen zu lernen.
-  *Een hele dag om de koeien en andere dieren te leren kennen.*

**6^a FESTA DELLA MUCCA /
6th COW-PARTY / 6. FEST DER KUH /
6de FEEST VAN DE KOE**

Agosto / August / Augustus 2011 - TESINO


-  Con giochi, la mostra degli allevamenti locali, il mercatino dei prodotti tipici, e tanto divertimento!!
-  *With a lot of games, an exhibition about local breedings, a market with typical products and lots of fun!!*
-  Mit vielen Spielen, einer Ausstellung über die lokalen Zuchten, einem Markt mit typischen Produkten und viel Spass!!
-  *Er is een tentoonstelling over de lokale fokkerijen en een markt met speciale producten.*





le razze


THE BREEDS / DIE RASSEN / DE RASSEN



 Le razze autoctone della nostra regione sono la Bruna Alpina, la Grigio Alpina e la Rendena che, pur producendo quantitativi inferiori di latte rispetto a razze di origine straniera, presentano da sempre una maggiore resistenza negli aspri ambienti alpini e danno un latte di alta qualità, ottimo per la caseificazione di formaggi di pregio.

 Zu den einheimischen Rassen unserer Region gehören die Bruna Alpina, die Grigio Alpina (Tiroler Grauvieh) und die Kuhrasse Rendena, die im Vergleich zu den ausländischen Kuhrasen weniger Milch produzieren, aber besser im rauen Alpenklima bestehen und eine qualitativ hochwertige Milch geben, die sich optimal für die Herstellung exzellenter Käsesorten eignet.

 *The original breeds in our region are the Bruna Alpina, Grigio Alpina and Rendena which, even if they produce less milk than the foreign breeds, resist better to the alpine conditions. Furthermore they produce a high quality milk that is ideal for the well-known cheese of our region.*

 *De oorspronkelijke rassen uit onze streek zijn de Bruna Alpina, Grigio Alpina en Rendena die, ook al produceren ze minder melk dan de buitenlandse rassen, beter bestand zijn tegen de condities in de bergen. Bovendien produceren ze kwalitatief goede melk die ideaal is voor het maken van de zeer gewaardeerde kazen uit deze regio.*

LEGENDA / KEY / LEGENDE / LEGENDA



Località_Place
Lokaliät_Plaats



Altitudine_Altitude
Höhe_Hoogte



Malghese_Farmer
Almhüttenbetreiber
Boer



GPS



MALGA ARPACO



DEBORAH SANDRI



Passo Brocon, comune di Cinte Tesino




1663m s.l.m.





Oscar Sandri




46° 06' 53.54" N
11° 41' 54.22" E

 L'Agritur 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. In questo Agritur è possibile gustare i piatti della tradizione trentina, tra i quali non possono mancare la toSELLa alla piastra e il formaggio fuso, accompagnati da un'ottima polenta fumante. All'Agritur è anche possibile pernottare.

 *This alpine hut is situated on the Brocon Pass, midway between the Tesino Valley and the Vanoi and Primiero Valleys. Malga Arpaco is also an excellent restaurant where you can taste traditional dishes, such as melted or toasted cheese with hot "polenta". You have also the possibility to sleep here.*

 Die Berghütte Malga Arpaco befindet sich auf dem Brocon-Pass, der die Tesino-Mulde, das Vanoi-Tal und Primiero verbindet. In dieser Berghütte ist es möglich, typische traditionelle Gerichte des Trentino zu kosten, wie gegrillte toSELLa (Käse) und anderen zerlassenen Käse, begleitet von einer wohlschmeckenden heißen Polenta. Hier kann man auch übernachten.

 *De bergboerderij Malga Arpaco bevindt zich op de Brocon pas, die de Tesino Vallei en de Vanoi Vallei en Primiero samen brengt. In deze boerderij is het mogelijk, speciale en traditionele gerechten van Trentino te proeven, zoals gegrilde toSELLa (kaas) en andere gesmolten kaas, te samen met een overheerlijke polenta.*



www.valsugana.info



le
nostre
mucche



MATILDE LOSS

MALGA ZANCA



Passo Brocon, comune di Castello Tesino




1667m s.l.m.





Matilde Loss




46° 06' 45.28" N
11° 41' 32.56" E

 Condotta dalla signora Matilde, una delle poche malghesi donne ancora impegnate in questa antichissima attività, Malga Zanca si trova nei pressi del Passo Brocon. Gli ampi pascoli che circondano la malga sono puntellati d'estate da molte mucche, di razza Frisone, Bruna Alpina e Pezzata Rossa.

 *Malga Zanca is situated on the Brocon Pass and managed by Mrs Matilde, one of the few female farmers (malghese) involved in this ancient activity. In Summer the Malga Zanca is surrounded by wide pastures full of cows of different breeds: Friesian, Alpine Brown and Simmental.*

 Die Malga Zanca befindet sich auf dem Broconpass und wird von Frau Mathilde verwaltet, eine der wenigen weiblichen Farmer, die diese anstrengende Tätigkeit ausüben. Die weiten Almwiesen, die die Hütte umgeben, stehen im Sommer voller Kühe verschiedener Rassen: Friesen, alpine Braune und Simmental.

 *Bergboerderij Zanca bevindt zich op de Brocon Pas en wordt beheert door Mevr. Mathilde, één van de weinige vrouwelijke boerinnen die deze oude activiteit uitoefend. De uitgestrekte weiden die om deze boerderij liggen, zijn in de zomer vol koeien van verschillende rassen: Friesen, Alpine bruin en Simmental.*




www.valsugana.info




le
nostre
mucche



MALGA VALFONTANE

 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 is one of the nine alpine huts situated on Brocon Pass. In the modernized dairy called "casara" the farmer Carlo sells butter, fresh and mature cheese, produced following faithfully old recipes. This hut has the greatest pastures of the Tesino area. From 2008 the Malga Valfontane has also rooms and restaurant.*

Altopiano del Tesino



CARLO SANDRI



Passo Brocon, comune di Castello Tesino




1750m s.l.m.




Carlo Sandri



46° 06' 16.67" N
11° 39' 56.93" E

 Malga Valfontane ist eine der neun Alpenhütten, die auf dem Broconpass liegen. In der rundum erneuerten Käseerei 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.

 *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.*



*le
nostre
mucche*



MALGA CASARINA



FEDERICO LENZI



Val Campelle,
comune di Scurelle




1468m s.l.m.




Francesco Lenzi



46° 09' 19,1" N
11° 31' 39,3" E

 Malga Casarina conserva ancora le caratteristiche peculiari delle malghe di una volta: si presenta infatti con i muri esterni in pietra e il tetto coperto di "scandole". Facile da raggiungere attraversando la Val Campelle, Malga Casarina è anche un funzionale agriturismo, dove gustare i piatti tipici della cucina trentina e i formaggi prodotti in malga.

 *Malga Casarina conserves the peculiar features of the old alpine huts, like the wood roof and the walls made of stones. The Malga is easy to reach going right through Campelle valley and it is also a good restaurant, where locals and tourists can taste the gastronomic specialities of the area.*



Malga Casarina bewahrt immer noch die charakteristischen Besonderheiten der Alpenhütten vergangener Zeiten: die Außenmauern sind aus Stein und das Dach ist mit Ziegeln aus Holz gedeckt. Die Hütte ist über das Campelle-Tal leicht zu erreichen und hier kann man auch typische Gerichte der trentiner Küche und hausgemachten Käse kosten oder Ferien machen.



Bergboerderij Casarina laat nog altijd de karakteristieke bijzonderheden van de boerderijen van vroeger zien: de buitenmuren zijn van steen en het dak is bedekt met hout. De boerderij is via de Campelle vallei makkelijk te bereiken, men kan hier typische gerechten uit de keuken van Trentino eten en eigen gemaakte kaas. Het is ook mogelijk om hier vakantie te houden.



www.valsugana.info



*le
nostre
mucche*



REMO STROPPA

MALGA VALSOLERO DI SOTTO



Val Calamento,
comune di Telve




1538m s.l.m.





Sonia e Remo Stroppa




46° 09' 26.0" N
11° 26' 02.8" E

 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, la malga è condotta da una casaradonna, la signora Sonia.

 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. Sie wird von einer Frau geführt, Frau Sonia.

 *Going up through the Calamento Valley along the streets that leads up to the Manghen pass you can find the Malga Valsolero di Sotto. Comfortably couched in the womb of the mountain, right in front of the WWF Oasis, this alpine hut is managed by a lady cheese-maker, Ms Sonia.*

 *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. Deze boerderij wordt beheert door een vrouw, Mevrouw Sonia.*



le
nostre
mucche



MALGA COLO



MARGO POMPERMAIER



Loc. Desene, comune di Ronchi Valsugana




1740m s.l.m.





Società Malga Colo - Cavè




46° 04' 56.9" N
11° 24' 35.7" E

 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.

 *Managed by the company Malga Colo – Cavè, this alpine hut has wide green pastures where cows can graze among small alpine lakes and old mule tracks. The cows of the Malga Colo are of different breeds and give a colourful aspect to the fields.*

 *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.*



*le
nostre
mucche*



MALGA TRENCA

MARCELO, GABRIELE
E ROBERTO



Loc. Trenca, comune
di Roncegno Terme




1700m s.l.m.





Società Malga Trencia




46° 04' 39.8" N
11° 23' 32.7" E

 Raggiungibile anche in macchina percorrendo una comoda strada panoramica, Malga Trencia offre l'indimenticabile scenario della Valsugana e dei suoi piccoli e caratteristici paesi. Di particolare pregio è il formaggio prodotto in questa malga, dal sapore intenso che riporta al palato i profumi della montagna.

 *Easy reachable by car along a panoramic street, Malga Trencia offers an unforgettable view on the Valsugana Valley and its small and characteristic villages. Particularly excellent is the cheese with its intensive taste and a mountain aroma produced here in the hut.*

 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. Besonders schmackhaft ist der, in der Hütte produzierte Käse, der über einen intensiven Geschmack und das Aroma der Berge verfügt.

 *Makkelijk te bereiken via een panoramaweg. Het bedrijf Trencia biedt een onvergetelijke uitzicht op de Valsugana en zijn kleine en karakteristieke dorpjes. Heel bijzonder is de kaas die in dit bedrijf gemaakt wordt die met zijn intense volle smaak, de geuren van de bergen in de mond laat smelten.*



le
nostre
mucche



MALGA ZOCHI



FAMIGLIA FACCHINELLI



Passo Vezzena,
comune di Calceranica




1350m s.l.m.





Francesco Facchinelli




45° 57' 46.5" N
11° 18' 50.7" E

 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, paste filate, ricotta e mozzarelle, tutti prodotti secondo il metodo biologico. Alla Malga è possibile acquistare anche il miele e i formaggi di capra.

 *The cowbells of the cows on the Malga Zochi pastures make a soft and relaxing sound, ideal for those who looking for quiet. This alpine hut is situated near the Vezzena Pass and produces cheese, Ricotta and mozzarella, produced following biological methods. The hut sells also honey and goat cheese.*

 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, Ricotta und Mozzarella an, alle nach biologischen Methoden produziert. Auf der Almhütte kann man außerdem Honig- und Ziegenkäse erwerben.

 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, ricotta en mozzarella, allemaal gemaakt via een biologische methode. Men kan hier ook honing en geitekaas kopen.



le
nostre
mucche



MALGA FRATTE



FERRUCCIO CETTO



Vezzena, comune di
Levico Terme




1400m s.l.m.





Ferruccio Cetto




45° 56' 53.4" N
11° 20' 59.2" E

 Adagiata sull'altipiano di Vezzena, a solo un chilometro dal Passo, Malga Fratte ospita d'estate più di 100 animali, tra mucche, vitelli, cavalli, maiali e capre. Oltre a burro e ricotta, in questa malga viene prodotto l'eccezionale Formaggio Vezzena, realizzato con latte crudo e diventato presidio slow food.

 Malga Fratte is situated on the Vezzena plateau, just one kilometre far from the Pass, it hosts more than 100 animals, among cows, calves, horses, pigs and goats. In this alpine hut you can buy the famous cheese called "Vezzena" produced with hard milk, butter and ricotta.

 Diese Almhütte liegt auf der Vezzena-Hochebene, nur einen Kilometer vom Pass entfernt. Im Sommer weiden hier mehr als hundert Tiere, wie Kühe, Kälber, Pferde, Schweine und Ziegen. Neben dem Ricotte und der Butter produziert man in dieser Hütte auch den schmackhaften Vezzena-Käse, der mit roher Milch hergestellt wird und als slow food gilt.

 Deze bergboerderij ligt op de hoogvlakte van Vezzena, een kilometer van de pas af. Boerderij Fratte heeft in de zomer meer dan 100 dieren te gast, zoals koeien, kalveren, paarden en varkens. 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.



Amanda



Brunetta



Calendula



www.valsugana.info



Concetta



Filomena



Fiorilatte



Granna



Gloria



Lisa



Mirella

le
nostre
mucche



MALGA POSTESINA



Vezzena, comune di Levico Terme




1400m s.l.m.




Vito Zanoni



45° 57' 06.3" N
11° 21' 02.3" E

 La ricchezza dei pascoli dell'altopiano del Vezzena conferisce ai formaggi prodotti a Malga Postesina un sapore e un profumo indescrivibili.

Oltre al formaggio Vezzena, alla ricotta e al burro, in questa malga viene prodotto il Casolet. Malga Postesina ospita più di 300 mucche sui suoi pascoli.

 *The huge variety of grass on the Vezzena plateau transfers a pleasant taste to the cheese produced at Malga Postesina. Besides the famous Vezzena cheese here you can buy Ricotta, butter and the special Casolet cheese. Malga Postesina is the starting point of different panoramic walks on the Pass and its pastures gives hospitality to over 300 cows.*



Der Reichtum der Almwiesen der Vezzena-Höheebene bestimmt den unbeschreiblichen Geschmack und Geruch, der hier auf der Almhütte Postesina produzierten Käsesorten. Neben dem Vezzenakäse kann man Ricotta, Butter und den speziellen, hier hergestellten, Casolet-Käse kaufen. Die Hütte beherbergt auf ihren Almwiesen mehr als 300 Kühe.



De rijkdom van de weiden op de hoogvlakte van Vezzena wordt toegekend aan de kaas die gemaakt wordt door de boerderij Postesina die een overheerlijke smaak en geur heeft. Behalve de kaas Vezzena, ricotta en boter, wordt in deze boerderij ook de Casolet gemaakt. Bergboerderij Postesina herbergt meer dan 300 koelen op haar weides.



www.valsugana.info



le
nostre
mucche



MALGA VALCOPERTA DI SOTTO



ERIK CENCI



Altopiano della Marcèsina,
comune di Grigno




1400m s.l.m.





Antonio Cenci




45° 58' 18.2" N
11° 36' 59.0" E

 Malga Valcoperta di Sotto è adagiata nel bel mezzo dell'Altopiano della Marcèsina, un'estensione infinita di verdi pascoli che ben si presta a passeggiate rilassanti. La malga si presenta ingentilita dalla presenza dei gerani coloratissimi che la signora Cenci orgogliosa mostra a chi arriva in malga per acquistare i suoi prodotti caseari.

 Malga Valcoperta is situated on the Marcèsina plateau, a great extension of green fields ideal for relaxing walks. The hut looks well thanks to the coloured geranium that Mrs Cenci shows all the people who arrive in the huts to buy her cheese.

 Die Alpenhütte Malga Valcoperta befindet sich auf der Marcèsina-Hochebene, einer großen grünen Ebene, die ideal für entspannende Spaziergänge ist. Die Hütte ist besonders schön, denn Frau Cenci schmückt das Haus mit vielen bunten Geranien, die die Besucher, die in der Hütte Käse kaufen, begrüßen sollen.

 De boerderij Valcoperta di Sotto ligt op de Marcèsina hoogvlakte, met oneindig uitgestrekte groene weiden, die ideaal zijn voor ontspannende wandelingen. De boerderij is bijzonder mooi door de gekleurde geraniums die Mevr. Ceni vol trots laat zien aan de bezoekers die haar kaas kopen.



www.valsugana.info



le
nostre
mucche



MALGA SCURA



KEVIN E SERENA FRISON



Altopiano della Marcèsina,
comune di Grigno




1380m s.l.m.





Genny Paterno



45° 58' 55.9" N
11° 35' 25.5" E

 Le mucche di Malga Scura, quasi tutte bianche e rosse, pascolano beate sulle praterie pianeggianti dell'Altopiano della Marcèsina. La malga è condotta dalla malghese Genny, che oltre ad essere impegnata nella trasformazione del latte, si occupa anche di gestire l'Agritur proponendo i prodotti tipici locali.

 *The cows of Malga Scura, nearly all white and red, blissful graze on the green pastures of the Marcèsina plateau. Malga Scura is managed by Mrs Genny, she looks after the cows, produces also cheese and ricotta and prepares also typical dishes in the restaurant near the hut.*

 Die Kühe der Almhütte Malga Scura werden glücklich auf den grünen Almwiesen der Marcèsina-Hochebene. Malga Scura wird von Frau Genny geleitet, die über die Käseproduktion hinaus auch Ferien auf dem Hof organisiert und im Restaurant, das neben dem Hof liegt, typische Gerichte anbietet.

 *De koeien van de bergboerderij Scura, bijna allemaal wit en rood, grazen tevreden op de groene alpenweiden van de Marcèsina hoogvlakte. De boerderij die wordt geleid door Mevr. Jenny, houdt zich behalve met het kaas maken ook bezig met een restaurant, dat naast de boerderij ligt, om de bezoekers de speciale plaatselijke gerechten te laten proeven.*



le
nostre
mucche



MALGA CAMBRONCOI



SARA DE BASTIANI



Loc. Cambroncoi - Monte Costalta, comune di Sant'Orsola




1705m s.l.m.





Sara De Bastiani




46° 08' 06.0" N
11° 18' 23.9" E

 Raggiungibile con una bella e comoda passeggiata o con il permesso rilasciato dalla malga, l'Agritur Malga Cambroncoi gode di un'impareggiabile panorama sulla Valle dei Mocheni e sulla Catena del Lagorai. Qui le mucche pascolano beate e danno colore ai pendii. Malga Cambroncoi offre un'autentica cucina casalinga e squisiti prodotti di malga.

 *Reachable by an easy walk along a panoramic path or with a permission given by the hut, Malga Cambroncoi offers an unforgettable view on the Mocheni Valley and the Lagorai mountain chain. Here cows graze blissful and give colours to the green pastures. At Malga Cambroncoi you can taste traditional dishes and excellent dairy products.*

 Die Almhütte ist über einen schönen und angenehmen Spaziergang oder mit dem Auto, dafür bekommt man von der Almhütte eine Erlaubnis, zu erreichen und bietet einen atemberaubenden Blick auf das Fersental und die Lagorai-Bergkette. Die Kühe weiden hier friedlich und bilden einen Farbkontrast zu den grünen Hängen. Malga Cambroncoi bietet authentische traditionelle Hausmannskost und ausgezeichnete Almhüttenprodukte an.


 *Deze bergboerderij is na een mooie en aangename wandeling te bereiken, Malga Cambroncoi biedt een adembenemend uitzicht op de Mocheni Vallei en de bebouwde kom van Pergine. De koelen die over de weide grazen komen van verschillende eigenaren, hier kunnen ze vreedzaam grazen en geven een mooi kleurencontrast aan de heuvels. Malga Cambroncoi biedt traditionele huiselijke gerechten en uitstekende producten.*



le
nostre
mucche

malghese per un giorno

FARMER FOR ONE DAY / FARMER FÜR EINEN TAG / BOER VOOR EEN DAG


 Dimostrazione della lavorazione del latte tutti i martedì mattina dal 21 giugno al 13 settembre.

RITROVO: ore 9 direttamente alla malga.

ISCRIZIONI: presso gli uffici APT di Castello Tesino (0461/727730) e di Levico Terme (0461/727700).

TERMINE ISCRIZIONI: entro le ore 18 del giorno precedente.

COSTO: attività gratuita.

 *Demonstration of how cheese is made every Tuesday morning from 21st June to 13th September.*

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

RESERVATION: at the Tourism office of Castello Tesino (+39/0461/727730) or Levico Terme (+39/0461/727700).

DEADLINE RESERVATION: 6,00 p.m. the day before the activity.

COST: activity for free.

GIUGNO / JUNE / JUNI

21: Malga Fratte

28: Malga Casarina

LUGLIO / JULY / JULI


5: Malga Cambroncoi

12: Malga Zochi


19: Malga Valfontane

26: Malga Colo



 **Vorführung der Herstellung von Milchprodukten jeden Dienstag Vormittag vom 21. Juni bis zum 13. September.**

- TREFFPUNKT:** 9.00 Uhr direkt in der Almhütte.
- ANMELDUNG:** beim Tourismusbüro von Castello Tesino (+39/0461/727730) oder von Levico Terme (+39/0461/727700).
- ANMELDESCHLUSS:** 18.00 Uhr am Vortag der Exkursion.
- KOSTEN:** kostenlose Aktivität.

 **Demonstratie van het verwerken van het melk elke dinsdag morgen van 21 juni t/m 13 september.**

- SAMENKOMST:** 9 uur bij de Boerderij.
- INSCHRIJVING:** bij vv-kantoor APT van Castello Tesino (+39/0461/727730) en Levico Terme (+39/0461/727700) vóór 18 uur op de voorafgaande dag.
- PRIJS:** gratis.

AGOSTO / AUGUST / AUGUSTUS


- 2:** Malga Zanca
9: Malga Trenca
16: Malga Valcoperta
23: Malga Postesina
30: Malga Valsolero

SETTEMBRE / SEPTEMBER


- 6:** Malga Scura
13: Malga Arpaco

inviaci le tue foto!

SEND US YOUR PICTURES! / SCHICKE UNS DEINE FOTOS! / STUUR ONS JE FOTO!

 Ti piacerebbe veder pubblicate le tue foto assieme alla mucca che hai adottato??
Inviaci un massimo di tre foto di te e la tua famiglia scattate durante la gita in malga per trovare la tua mucca, le più belle verranno pubblicate sul nostro sito e sui nostri cataloghi!

Basta inviare una mail a ilaria.sordo@valsugana.info indicando nome, cognome, recapito telefonico e i dati della mucca adottata. All'atto dell'invio l'APT Valsugana assume il diritto di utilizzare ogni foto inviata e tratterà i dati personali secondo le vigenti norme per la privacy.

 You'd like to see published your pictures with your adopted cow??

Send us at most three pictures of you and your family taken during your stay in the alpine hut and the visit to your cow, the most beautiful will be published on our website and in our catalogues!

Send an e-mail to ilaria.sordo@valsugana.info indicating name, surname, phone number and personal data of your adopted cow. With sending these pictures the Tourist Board Valsugana takes upon itself the right to use every picture and the personal data according to the law of privacy in force.



SERENA CON LA MUCCA CAROLINA




GIACOMO CON LA MUCCA ROSSA



OMAR CON LA MUCCA CURIOSA




GLADA CON LA MUCCA BIRBA

 Würdest du gerne deine Fotos, zusammen mit der Kuh die du adoptiert hast, veröffentlichen??

Schicke maximal 3 Fotos von dir und deiner Familie, die du während des Ausflugs zur Almhütte, als du dort deine Kuh besucht hast, aufgenommen hast. Die schönsten werden auf unserer Internetseite und in unseren Katalogen veröffentlicht!

Schicke einfach eine E-Mail an ilaria.sordo@valsugana.info und gib deinen Namen, Nachnamen, deine Telefonnummer und die Daten deiner adoptierten Kuh an. Mit der Einsendung der Fotos erhält der Tourismusverband Valsugana automatisch das Recht, die Fotos und die persönlichen Daten im Rahmen des gültigen Gesetzes zum Schutz der Privatsphäre zu nutzen.


 *Wil je een publicatie van je eigen foto's tezamen met die van je geadopteerde koe?*

Stuur ons maximaal drie foto's van jou en je familie tijdens je bezoek aan "je koe" en de bergboerderij. De mooiste foto's worden op onze site en in onze brochures gepubliceerd!


Stuur een mail aan ilaria.sordo@valsugana.info met je naam, achternaam, telefoonnummer en gegevens van de geadopteerde koe. Hierna heeft VVV Valsugana het recht om het toegestuurde beeldmateriaal te gebruiken. Je persoonlijke gegevens worden gebruikt conform de wet op de privacy.

fattoria didattica Rincher

**DIDACTIC FARM RINCHER / DIDAKTISCHER BAUERNHOF RINCHER /
FATTORIA DIDATTICA RINCHER**

 La fattoria didattica gestita dalla famiglia Zottele in località Pozze da metà settembre a metà giugno permette ai più piccini di immergersi nella vita della fattoria di montagna, scoprendo i cuccioli e gli "ospiti" della stalla. Con noi accarezzerai mucche, pecore, conigli, asinelli e cavalli, rincorrerai galline, oche e anatroccoli, respirando il profumo del fieno e scoprendo quale "magia" fa trasformare il latte in formaggio!

Un'ampia e confortevole sala-punto vendita permette ai visitatori di acquistare i prodotti dell'azienda tra cui i formaggi, il vino (le piante), il miele e altri vari prodotti.


 *The didactic farm managed by the Zottele Family is situated in the locality Pozze. From half of September to half of June kids can here plunge into the mountain farm life, discovering the animals that live here.*


Together with us you can stroke cows, sheeps, rabbits, donkeys and horses, run after hens, geese and ducklings, breath the smell of hay and discover the magic that trasformes milk into cheese!

A vast point of sale offers the guests the possibility to buy products made in the farm like cheese, wine (wine grapes), honey and others.





 Der didaktische Bauernhof, der im Ortsteil Pozze liegt, wird von der Familie Zottele verwaltet. Von Mitte September bis Mitte Juni können sich hier die Jüngsten als Bergbauern versuchen, das Leben auf dem Bauernhof kennen lernen und dabei die Jungtiere und die "Gäste" des Stalls entdecken. Mit uns streichelt ihr Kühe, Schafe, Kaninchen, Esel und Pferde, rennt hinter Hühnern, Gänsen und Entenjungten her, atmet den Geruch des Heus ein und lernt die Magie kennen, die Milch zu Käse werden lässt! Ein großzügiger und bequemer Verkaufsraum ermöglicht den Besuchern, die Produkte des Betriebes wie Käse, Wein (Weinreben), Honig u.a. zu kaufen.

 *Op deze leerzame boerderij onder leiding van de familie Zottele in het plaatsje Pozze kunnen kinderen vanaf half september tot half juni de boerenwereld ontdekken en de jonge dieren en "bewoners" in hun stal bezoeken.*

Samen met ons kun je koeien, schapen, konijnen, ezels en paarden aaien, achter kippen, ganzen en eenden aanrennen, de geur van het hooi opsnuiven en zien hoe van melk kaas wordt gemaakt!

Een ruime en gezellige winkelruimte biedt de bezoekers de mogelijkheid huisgemaakte producten te kopen als kaas, wijn (de planten), honing en andere producten.



AGRITUR RINCHER

Loc. Prese, 38050 Roncegno Terme (TN)


Cell. 347 8403522

info@agriturrincher.com - www.rincher.com

sentila differenza: prodotti di qualità



**FEEL THE DIFFERENCE: QUALITY PRODUCTS /
FÜHL DEN UNTERSCHIED: QUALITÄTSPRODUKTE /
PROEF HET VERSCHIL: KWALITEITSPRODUCTEN**

 Oltre al progetto "Adotta Una Mucca" da anni l'Apt Valsugana si sta impegnando per fare in modo che i prodotti locali vengano consumati prevalentemente nei luoghi di produzione e presso le strutture ricettive di zona.

Da quest'anno l'Apt ha sposato il progetto provinciale denominato "Senti la differenza".


Con questo slogan si è voluto lanciare ed evidenziare i prodotti trentini che otterranno un riconoscimento di qualità certificata volta a tutelare maggiormente il consumatore e a garantire le produzioni che per materia prima o metodo di lavorazione riescono a valorizzare il nostro territorio e gli aspetti ambientali che lo contraddistinguono. "Senti la differenza"! è anche un progetto scelto e condiviso dai principali punti vendita che hanno voluto evidenziare maggiormente i pro-

dotti che garantiscono la rintracciabilità delle materie prime oltre ad essere in linea con il principio della filiera corta.

Si tratta di un primo importante lancio: a questi primi prodotti se ne aggiungeranno altri di altri produttori trentini che hanno voluto e condiviso il processo che porterà ad affermare il nuovo importante marchio "Qualità Trentino".

Scopri le novità e le evoluzioni dell'iniziativa sul sito www.sentiladifferenza.it

Sul nostro sito www.valsugana.info vi offriamo inoltre alcuni spunti per organizzare una vacanza all'insegna del gusto e della scoperta di un ricco paniere di prodotti nei ristoranti e nei negozi della nostra zona.

 Other than "Adopt a cow" the Tourist Board APT Valsugana engages that local products will be consumed predominantly where they are produced and in the accommodations of the area.

From this year the Tourist Board takes part in a provincial project called "Feel the difference". With this slogan we want to bring out and point out the products of Trentino that obtain a quality certification that protect mainly the consumers and guarantees the production of raw materials or methods that emphasize the environmental aspects of our area and our territory in generally.


Feel the difference is also a project chosen and shared by the main selling-points that wants to point out mainly the products that

guarantee raw materials traceable and respect the principle of a short weaving factory. This is a first important step: to this will be added other producers of Trentino products that shares the process to assert an important new brand "Quality Trentino".

Discover the news and the developments of this initiative on the website www.sentiladifferenza.it

On our website www.valsugana.info we offer you some ideas for organizing a holiday in the spirit of flavours and the possibility to discover many different products used in restaurants and shops of our area.



 Neben "Adoptiere eine Kuh" engagiert sich der Tourismusverband Valsugana, dass lokale Produkte vorwiegend dort, wo sie auch hergestellt werden, konsumiert werden. Das gilt auch für die touristischen Einrichtungen der Gegend. Seit diesem Jahr nimmt der Tourismusverband an einem Projekt der Provinz teil, das den Namen „Fühl den Unterschied“ trägt.

Mit diesem Slogan will man die Produkte des Trentino bekannt machen und hervorheben, die einen Qualitätsnachweis erhalten werden, da sie in besonderer Weise den Konsumenten schützen und eine Produktion garantieren, bei der Rohstoffe verwendet oder Methoden angewendet werden, die unser Territorium insgesamt oder die Aspekte, die es ausmachen, betonen.



Fühl den Unterschied! ist auch ein ausgewähltes und von den wichtigsten Verkaufspunkten getragenes Projekt, da es für die Produkte wirbt, bei denen Rohstoffe verwendet werden, deren Herkunft gut nachvollziehbar ist und die darüber hinaus nach den Prinzipien einer kurzen Produktionskette produziert werden.

Es handelt sich hierbei um einen ersten bedeutenden Schritt: zu diesen ersten Produkten kommen andere trentiner Produkte hinzu, die diesen Prozess unterstützen, der in der Zukunft das neue wichtige Warenzeichen „Qualität des Trentino“ hervorbringen wird.


Entdecke die Neuheiten und die Entwicklung dieser Initiative auf der Internetseite www.sentiladifferenza.it

Auf unserer Internetseite www.valsugana.info findet man darüber hinaus einige Anregungen für die Organisation eines Urlaubs ganz im Zeichen von Genuss und der Entdeckung eines breiten Fächers an Produkten, die in den Restaurants und den Geschäften der Gegend vorhanden sind.



www.enotourtrento.it

Per maggiori informazioni su altri prodotti della Valsugana e del Lagorai / For further information about other products of Valsugana and Lagorai / Für weiterführende Informationen über andere Produkte des Valsugana & Lagorai / Voor meer producten informatie Valsugana en Lagorai

 Naast het project "Adopteer een koe" spant VVV Valsugana zich al jaren in om lokale producten zowel in de streek van herkomst als bij de lokale bedrijven te consumeren. Vanaf dit jaar is het VVV de samenwerking aangegaan met het provinciale project "Proef het verschil".

Met deze slogan wil men benadrukken dat de producten uit Trentino, voorzien van een kwaliteitscertificaat, de consument garantie bieden op zowel de productie als de bewerking ervan.

Tevens dient zo het onderscheid te worden weergegeven ten aanzien van onze streek en milieutechnische aspecten.

Proef het verschil is tevens een project gekozen en ondersteund door de belangrijkste verkooppunten die de herkomst van de producten en hun ingrediënten willen garanderen naast het principe van korte transportlijnen.

Dit is een eerste belangrijke stap: naast deze eerste producten zullen andere producten uit Trentino worden toegevoegd die deze standpunten delen om het nieuwe belangrijke merk "Qualità Trentino" (Kwaliteit Trentino) te ondersteunen.

Ontdek al het nieuws en de ontwikkelingen van dit initiatief op website www.sentiladifferenza.it.

Op onze website www.valsugana.info bieden wij enkele ideeën voor een vakantie in het teken van de smaak en ter ontdekking van het rijke aanbod in de restaurants en winkels in onze vallei.



feste gastronomiche

GOURMET FESTIVALS / GASTRONOMISCHE FESTE / GASTRONOMISCHE FEESTEN

APRILE / APRIL

- ORTINPARCO - Levico Terme

MAGGIO / MAY / MAI / MEI

- VALSUGANA EXPO - Borgo Valsugana
- FESTA DEI MELI IN FIORE - Caldonazzo

SETTEMBRE / SEPTEMBER / SEPTEMBER

- SAGRA DI SAN MICHELE - Telve

OTTOBRE / OCTOBER / OKTOBER

- FESTA DEL RADICCHIO - Bieno
- FESTA DEI SAPORI D'AUTUNNO - Caldonazzo
- FESTA DELLA CASTAGNA - Roncegno Terme
- FESTA DEL MIELE - Pergine Valsugana

2011

Valsugana & Lagorai





LUGLIO / JULY / JULI

- FESTA DEI PICCOLI FRUTTI - Pergine Valsugana
- FESTA DELLA MORTANDELA - Caldonazzo
- FESTA DELLE ERBE OFFICINALI e FESTA DELLA POLENTA - Roncegno Terme

AGOSTO / AUGUST / AUGUSTUS

- ALPEN MARKT e I GUSTI DELLA VIA CLAUDIA - Borgo Valsugana
- AGRITESINO E FESTA DELLA MUCCA Pieve Tesino

NOVEMBRE / NOVEMBER

- SAGRA DE LE PEZATE DE AGNELO - Castelnuovo

DICEMBRE / DECEMBER / DEZEMBER


- MERCATINI DI NATALE - Levico Terme, Caldonazzo e Pergine Valsugana





come raggiungerci


HOW TO REACH US / UND SO ERREICHEN SIE UNS / HOE BEREIKT U ONS



 **Autostrada A22 Brennero-Modena**
Uscita Trento Centro (km 20)
Statale n° 47 (Superstrada della Valsugana)
Indicazioni per Padova-Venezia

 **A22 Brennero-Modena motorway**
take the exit for Trento Centro (km 20)
National road (Statale) n° 47 direction Padova-
Venezia (the Valsugana Highway)

 **Über die Autobahn A22 Brenner-Modena**
Ausfahrt Trento Centro (km 20)
Staatsstraße Nr. 47 in Richtung Padova-Venezia
(auf der Schnellstraße "Superstrada Valsugana")

 **Autosnelweg A22 Brennero-Modena**
afrit Trento Centro (km 20)
Provinciale weg 55 47 richting Padova Venezia
("Superstrada Valsugana")



VALSUGANA Azienda per il Turismo

Tourist Board / Tourismusverband / V.V.V. Kantoor

Viale V. Emanuele, 3 - 38056 Levico Terme (TN)

Tel. +39 0461 727700 - Fax +39 0461 727799

info@valsugana.info - www.valsugana.info

Numero Verde
800-018925

OFFICIAL SPONSOR

