

## IN MALGA

*Mucche al pascolo, formaggi, latte appena munto...*

### **Malga Mortigola si scopre e si degusta con visite guidate, laboratori e appuntamenti**

#### ***L'arte di fare il formaggio***

La **Caseificazione**. Scoprire la lavorazione artigianale del latte, fresco di mungitura, che nel piccolo caseificio viene trasformato in formaggio. È l'occasione per conoscere antiche usanze e sapori della montagna. Degustare i prodotti genuini del malgaro.

#### **attività guidata con degustazione tipica del malgaro (dal 02/7 al 07/9)**

- un appuntamento a settimana dalle 10.30 alle 12.30
- attività a pagamento previa iscrizione; € 15 a partecipante
- numero massimo 10 partecipanti

#### ***La mungitura***

La **Mungitura**. Un pomeriggio a Malga Mortigola per provare a **mungere le mucche**. I bambini accompagnano le mucche dal pascolo alla stalla e poi mungono le mucche! Per le **famiglie** è una preziosa occasione per conoscere profumi e lavori antichi della montagna. A fine attività piccola merenda con prodotti tipici della malga. È possibile partecipare anche con il passeggino;

#### **attività guidata con piccola merenda (dal 05/7 al 06/9)**

- tutti i giovedì dalle 16.30 alle 17.30
- attività a pagamento previa iscrizione; € 15 a famiglia
- numero massimo 20 partecipanti

#### ***Bontà di latte***

**Laboratorio di cucina**. Ospiti della fattoria didattica Malga Mortigola, conosciamo il lavoro del malgaro Leonardo nel piccolo caseificio. **Prepariamo**, cuciniamo e gustiamo specialità di malga reinventate da noi. Il laboratorio è per i più piccoli, ma mentre i **bambini impastano divertendosi** mamma e papà saranno pronti, con penna per gli appunti e forchetta per gli assaggi. Alla fine una sana **merenda** con i prodotti di malga e un **gadget**.

#### **Attività laboratoriale con piccola merenda (dal 03/7 al 28/08)**

- tutti i martedì dalle 15.00 alle 17.00
- attività a pagamento previa iscrizione; € 8 per bambino
- numero massimo 15 partecipanti (bambini)
- età minima 4 anni