

Malga Colo

A malga Colo si arriva percorrendo la stessa strada che permette di raggiungere la vicina malga Trenca, partendo da Roncegno Terme o da Ronchi Valsugana



e risalendo rapidamente le pendici meridionali del gruppo del Lagorai. Su questi pascoli troviamo vacche appartenenti a razze diverse, che con i loro mantelli dai colori variegati conferiscono una particolare vivacità alla mandria, dal marrone chiaro della Bruna, al bianco con chiazze che vanno dal mogano al fromentino della Pezzata Rossa, il grigio della Grigio Alpina e al marrone scuro, quasi nero della Rendena.

Il pastore le raduna ogni sera nella lunga stalla, dove ogni vacca ha il suo posto segnato dai numeri in rosso scritti sul muro sopra la mangiatoia.

Le vacche vengono legate e quindi munte, dopodiché rimangono in stalla fino al mattino seguente quando, finita l'altra mungitura, possono ritornare sui pascoli.

Il latte della sera viene messo nelle bacinelle di affioramento in

acciaio inox e dotate di un intercapedine nella quale circola l'acqua fredda: la temperatura relativamente bassa che il latte raggiunge è importante sia per facilitare l'affioramento della panna, sia per favorire la conservazione e una giusta "maturazione" del latte. Al mattino successivo il latte della sera si lascia defluire dalle bacinelle nella caldera dove incontra quello appena munto: è la tecnica base, diffusa su tutto l'arco alpino, ma anche oltre, per la produzione di formaggi a pasta semigrassa.

La panna affiorata durante la notte rappresenta, infatti, la materia prima che, dopo successivi passaggi, si trasforma nel ricercato burro di malga.



Castagneto

ALTITUDINE

1.740 m s.l.m.

COMUNE

Ronchi Valsugana

PROPRIETÀ

Comune di Ronchi V.

GESTIONE

Società malga Colo e Cavé

CASARO

Marco Pompermaier

ANIMALI PRESENTI

65 vacche

RAZZA

Bruna, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena

PERIODO ALPEGGIO

1 giugno - 10 settembre

PRODOTTI

nostrano, tosele, burro, ricotta

VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0461.773188
349.3615059