

Malga Folgarida di Dimaro



Costruita nel 1945 questa malga è stata ristrutturata nel 1994 mantenendo le caratteristiche tradizionali: muratura in pietra di granito a vista e copertura in

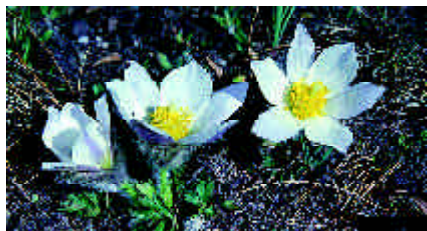
scandole. Davanti alla casera, in uno spiazzo delimitato da una staccionata in legno, tavoli e panche invitano ad una sosta. Volgendo lo sguardo di fronte si vede il Monte Sasso Rosso (2.645 m) e più in fondo a destra il Gruppo del Brenta.

La malga si raggiunge comodamente imboccando una stradina asfaltata che parte sulla destra poco dopo Folgarida dalla strada che da Dimaro porta a Madonna di Campiglio.

Lino Pancheri gestisce la malga assieme alla moglie dal 1994; lo aiuta un pastore proveniente dalla Romania. In molte delle nostre malghe si può incontrare personale di origine extracomunitaria.

Il caseificio ben attrezzato possiede due caldere di rame, murate in centro al locale, con il fuoco su un carrello mobile. In altri locali annessi avviene l'affioramento della panna ed il raffreddamento del latte con acqua corrente, la salatura in salamoia, la pressatura ed infine la stagionatura dei formaggi. Il formaggio nostrano è prodotto in versione grassa, semigrassa e magra.

Pulsatilla vernalis



ALTITUDINE

1.670 m s.l.m.

COMUNE

Dimaro

PROPRIETÀ

Comune di Dimaro

GESTIONE

Lino Pancheri

CASARO

Lino Pancheri

ANIMALI PRESENTI

69 vacche,
33 bovine in asciutta,
maiali

RAZZA

vacche: Bruna

PERIODO ALPEGGIO

4 giugno - 20 settembre

PRODOTTI

nostrano, ricotta,
burro, casolet

VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0463.902690