

Malga Mortigola

Nel panorama delle numerose malghe situate sul Monte Baldo, la Malga Mortigola si caratterizza per alcune sue singolari peculiarità.



Di proprietà della

famiglia Bongiovanni fin dal 1920, ad essa si giunge molto comodamente percorrendo la strada che da Brentonico sale verso S. Giacomo; un chilometro prima di raggiungere tale località, si svolta a destra e si arriva alla malga, ai piedi del Monte Altissimo e con un panorama che spazia dal fondovalle della Vallagarina alla catena del Pasubio.

Qui, la famiglia Bongiovanni ha creato un complesso comprendente la stalla, il caseificio, l'allevamento di suini, l'agritur, il laghetto.

ALTITUDINE
1.200 m s.l.m.

COMUNE
Brentonico

PROPRIETÀ
Fam. Bongiovanni Valerio

GESTIONE
Bongiovanni Leonardo

CASARO
Bongiovanni Leonardo

ANIMALI PRESENTI
20 vacche da latte,
30 manze, 15 maiali,
2 cavalli

RAZZA
vacche: Bruna, Pezzata nera

PERIODO ALPEGGIO
1 giugno - 15 ottobre

PRODOTTI
nostrano, caciotte, ricotta,
burro, salumi

VENDITA DIRETTA IN MALGA
Sì

AGRITURISMO
Sì

TELEFONO
0464.391484

L'antica attività zootecnica infatti, ha trovato via via nuove strade di valorizzazione dell'ambiente e del lavoro: ogni generazione famigliare ha apportato nuove iniziative ed attività ed oggi, accanto alla vendita dei prodotti (formaggi, salumi, vini dell'azienda di valle), l'offerta comprende, possibilità di pernottamento, ristorazione, passeggiate, pesca sportiva, pista di fondo.

Intorno alle varie strutture, la superficie a pascolo contornata da faggi maestosi, accoglie nel periodo estivo una cinquantina di bovini, di cui venti lattifere. Il latte viene trasformato in formaggi nostrani, caciotte, burro. Il siero viene utilizzato per l'alimentazione dei maiali che a loro volta forniscono profumati salami venduti allo spaccio o consumati nell'annesso agritur.

Lilium bulbiferum



Genista radiata



La famiglia Bongiovanni vede tutti impegnati nella conduzione dell'azienda, chi nella cantina a Sabbionara d'Avio, chi nell'agritur; a Leonardo il compito di gestire il caseificio e l'attività di alpeggio, che bene si addice alla sempre più interessante richiesta di naturalità dei numerosissimi turisti che in ogni stagione giungono in zona. Ad essi sono riservati i giorni di visita al caseificio ed alla lavorazione del latte con degustazione dei prodotti ottenuti; la comodità di accesso rende possibile ciò anche a comitive che si spostano in pullman.

Fino a qualche anno fa l'allevamento era attivo durante tutto l'anno con animali propri; ora invece le bovine provengono da allevatori locali e vi sono ospitate solo durante il periodo estivo.

Le vacche pascolano in libertà anche durante la notte, e sono ricoverate nella stalla solo per le operazioni di mungitura.

