

## Malga Pozza

È questa una malga attiva tutto l'anno poiché, essendo lambita dalle piste di sci, anche durante l'inverno offre agriturismo e vendita diretta dei prodotti.



Il latte viene lavorato in malga solo nel periodo invernale, mentre in estate è portato al caseificio di Predazzo e Moena dove si produce il famoso Puzzone di Moena.

Alla malga si accede con una strada che parte a destra, due km dopo Moena, sulla statale di Passo S. Pellegrino, per un paio di km di sterrato. In alternativa c'è la funivia del Lusia.

**Costruita nel 1914 e ristrutturata nel 1970**, è gestita dalla famiglia di Gianfranco Vanzo a partire dal 1990. La malga è di proprietà della Magnifica Comunità di Fiemme e localizzata nel comune di Moena.

La zona fu teatro della grande guerra e l'attuale casera fu sede di un ospedale militare.

**ALTITUDINE**  
1.870 m s.l.m.

**COMUNE**  
Moena

**PROPRIETÀ**  
Magnifica Comunità  
di Fiemme

**GESTIONE**  
Giovanbattista Vanzo

**CASARO**  
Gianfranco Vanzo

**ANIMALI PRESENTI**  
60 vacche,  
200 bovini giovani

**RAZZA**  
Bruna, Pezzata Rossa,  
Grigio Alpina, Pezzata Nera

**PERIODO ALPEGGIO**  
20 giugno - 20 settembre

**PRODOTTI**  
nostrano, toselà, tipo  
dolomiti con erba cipollina

**VENDITA DIRETTA IN MALGA**  
Sì

**AGRITURISMO**  
Sì, ristorazione

**TELEFONO**  
0462.573593  
339.7600528