

## Malga Boer



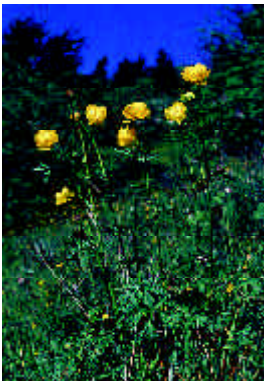
Dal Passo S. Pellegrino scendendo verso Falcade per un paio di km, una strada sulla sinistra porta, dopo seicento metri, a malga Boer. Di proprietà del

Comune di Soraga, è in gestione alla locale Società Malghe e Pascoli il cui Presidente è Renzo Zulian. La malga è condotta dal 1979 dalla famiglia di Giovanni De Nardin, allevatore di Agordo (BL).

**Ristrutturata nel 1990, ospita 90 vacche da latte di razza** Pezzata Rossa, Bruna e Grigia Alpina nel periodo che va dal 10 giugno al 20 settembre. Il latte viene lavorato dal casaro Giovanni e trasformato in nostrano semigrasso che, per il fatto di venir messo a sgocciolare su una rete, ne assume il caratteristico disegno sul piatto della forma.

Durante il resto dell'anno nel caseificio aziendale si produce un formaggio tipo "Montasio". Giovanni con la sua folta barba bianca, il bastone e il cane ha l'aspetto del vero malgaro "da cartolina", lo aiuta il giovane nipotino Mirco con l'autentica passione del pastore.

*Trollius europaeus*



*Sempervivum dolomiticum*



### ALTITUDINE

1.840 m s.l.m.

### COMUNE

Soraga

### PROPRIETÀ

Comune di Soraga

### GESTIONE

Giovanni De Nardin

### CASARO

Giovanni De Nardin

### ANIMALI PRESENTI

90 vacche

### RAZZA

Pezzata Rossa, Bruna, Grigio Alpina

### PERIODO ALPEGGIO

10 giugno - 20 settembre

### PRODOTTI

nostrano, ricotta fresca e affumicata, tosela, tipo Dolomiti, burro

### VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

### AGRITURISMO

No

### TELEFONO

338.3805043  
0462.768154