

Adotta UNA MUCCA

ADOPT A COW
ADOPTIERE EINE KUH
ADOPTTEER EEN KOE



2026

IT EN DE NL



UN PROGETTO CHE FA BENE A TUTTI

Adottando una mucca potrai vivere l'emozione di conoscere la malga, la sua attività e le tradizioni del territorio, incontrare la tua ed altre simpatiche mucche, gustare prodotti di qualità ed aiutarci a portare avanti il nostro più grande motivo di orgoglio: siamo infatti la prima destinazione italiana ad essere certificata per il turismo sostenibile secondo i criteri del GSTC.

A PROJECT THAT IS GOOD FOR EVERYONE

By adopting a cow you will be able to experience the thrill to know the malga's life and you can experience the typical way of living here in our wonderful mountains, you can meet yours and other cute cows, you can taste quality products and help us carry on with our greatest source of pride: we are actually the first Italian destination to be certified for sustainable tourism according to the GSTC criteria.

VALSUGANA
LAGORAI

La prima destinazione certificata secondo i criteri GSTC
Certified destination according to the GSTC criteria



CINQUE MOTIVI PER ADOTTARE UNA MUCCA

...e amare questo progetto!

Un'esperienza diversa e autentica che ti farà innamorare della montagna, delle mucche e dei loro golosissimi prodotti. Adottare una mucca significa generare amore continuo per il territorio, per la natura e per l'ambiente: scopri i cinque motivi per farlo assolutamente.

FIVE REASONS TO ADOPT A COW

...and love this project!

A different and authentic experience that will make you fall in love with the mountains, the cows and their delicious products. Adopting a cow means generating continuous love for the territory, for nature and for the environment: check our five reasons to adopt a cow.





1. Scoprire il territorio e le sue tradizioni

Tornerai indietro nel tempo scoprendo l'antica tradizione della lavorazione del latte, capirai l'importanza delle malghe e dei loro prodotti che vengono tutelati anche da marchi come **Trentino di Malga** e **Slow Food Valsugana e Lagorai**.

Apprezzerai i ritmi lenti, i mestieri di una volta, i profumi e i sapori della montagna che sono racchiusi nei formaggi di malga.

1. Discover the territory and its traditions

You will go back in time discovering the ancient tradition of milk processing, understanding the importance of the mountain huts and their products which are also protected by brands such as **Trentino di Malga** and **Slow Food Valsugana and Lagorai**. You will enjoy the slow rhythms, the ancient crafts, the smells and flavors of the mountain that are enclosed in the cheeses from alpine pastures.





2. Proteggere l'ambiente

La malga è un luogo importante anche dal punto di vista della tutela ambientale: le mucche al pascolo garantiscono il mantenimento di ecosistemi che andrebbero altrimenti persi. Questo è possibile grazie alla tutela di razze locali come la Grigia Alpina e la Bruna Alpina che ben si ambientano ai pascoli di montagna. Il verde attorno alle malghe, oltre a creare suggestivi paesaggi da cartolina, è inoltre spazio vitale per molte specie animali e vegetali.

2. Protect the environment

The 'malga' is an important place regarding also the environmental protection: the cows on the pastures guarantee the maintenance of ecosystems that would be lost. This is possible thanks to the safeguard of local breeds, like the Grigia Alpina and the Bruna Alpina. The greenery around the huts, as well as creating suggestive postcard landscapes, it's a living space for several animal and plant species.



3. Produrre energia pulita

Nulla va sprecato con **Agri Alp Bio Energy!** Dai liquami delle mucche è infatti possibile ricavare il biogas, utile alla produzione di energia elettrica. Ma non è tutto: a fine processo, il materiale residuo viene lavorato per produrre fertilizzanti naturali da utilizzare in agricoltura.

3. Producing clean energy

Nothing is wasted with **Agri Alp Bio Energy!** In fact, it is possible to obtain biogas from the sewage, which is useful to produce electricity. But that's not all: at the end of the process, the residual material is processed to produce natural fertilizers for agriculture.



4. Dare valore alla comunità

Con il progetto Adotta Una Mucca condividiamo e diamo concretezza alla nostra idea di futuro sostenibile, ecologico e solidale. Per questo tra i nostri gadget, ce ne sono alcuni realizzati con la **Cooperativa Sociale La Rete** al fine di sostenere il progetto "Tutti nello stesso campo", che permette ad oltre 20 persone con disabilità di lavorare a contatto con la terra e con le persone.

4. Give value to the community

With this project, we share and give substance to our idea of a sustainable, ecological, and supportive future. For this reason, among our gadgets, there are some created by the "**Cooperativa Sociale La Rete**" to support the "Tutti nello stesso campo" project, which allows over 20 people with disabilities to work in contact with the earth and people.



5. Generare del bene

Per ogni adozione, €15 vengono utilizzati in parte per la gestione del progetto ed un'altra parte viene donata ad associazioni del territorio per promuovere la loro attività o reinvestiti per finanziare progetti di sviluppo territoriale.

5. Generate wellbeing

For each adoption, €15 are used for project management and a part is devolved to local associations to promote their business or reinvested to finance local development projects.

UN TERRITORIO CHE CREDE NELLA BIODIVERSITÀ

Anche in valle abbiamo degli esempi di attenzione e cura del territorio di cui poter essere orgogliosi: è il caso di Levico Terme, che in occasione della giornata mondiale delle Api il 20 maggio 2021, si è dichiarata "Comune amico delle api", impegnandosi a sviluppare all'interno del suo comune progetti di tutela e salvaguardia dell'apicoltura. Ricorda: la salute delle api è indicatore del benessere dell'ambiente che ci circonda e quindi di tutti noi!

Anche le malghe di Adotta una Mucca sono sempre più vicine alla tutela della biodiversità: potrà capitare di trovare tra i pascoli alcune arnie, dove le api sono libere di cibarsi del nettare della flora di montagna e di ronzare tra i grandi prati degli altipiani.

A TERRITORY THAT BELIEVES IN BIODIVERSITY

Even in the valley we have examples of attention and care for the territory we can be proud of: it is the case of Levico Terme, which on the occasion of World Bee Day on 20 May 2021, declared itself a "Friend of Bees Municipality", putting effort into developing projects for the protection and safeguarding of beekeeping within its municipality. Remember: the health of bees is an indicator of the well-being of the environment that surrounds us and therefore of all of us!

Even the "Adopt a Cow" pastures are ever closer to protect biodiversity: it may happen that you find some hives among the pastures, where the bees are free to feed on the nectar of the mountain flora and to buzz among the large meadows of the plateaus.



8 REGOLE PER LA TUA ESPERIENZA 100% RISPETTOSA DELL'AMBIENTE

Perché si possa conservare un bel ricordo del tempo trascorso in malga è molto importante rispettare alcune regole:

1

Durante la tua visita in malga, porta con te una **borsa frigo** e una **borraccia**, evitando l'utilizzo di buste e di bottiglie di plastica. Il riutilizzo è un'abitudine importante.

During the excursion, bring an **ice bag** and a **water bottle** with you, avoiding consuming plastic bags and bottles. Reuse is an important habit.

5

Rispetta le **recinzioni**: in presenza di un cancello richiudilo bene e attraversa velocemente il pascolo;

Do not cross **fences** you are not supposed to: when opening a gate, remember to close it tightly and quickly cross the pasture;

2

Evita il contatto troppo ravvicinato con gli animali al pascolo, soprattutto con le mucche se sono assieme ai loro vitellini;

Do not get too close to the animals on the pastures, especially if they are cows with their calves nearby;

6

Se un animale ti blocca il sentiero cerca di aggirarlo tenendo le **distanze**; altrimenti evita di uscire inutilmente dal sentiero;

When an animal is blocking your way, **keep your distance** and walk past it; don't leave the path if not necessary;

8 RULES FOR A 100% GREEN EXPERIENCE

To have a good memory of the time spent on the pasture it is very important to respect some rules:

3

Non dare da mangiare agli animali: rispetta le regole che il gestore della malga ti consiglia;

Do not feed the animals: follow the rules given by the farmer on how to behave around the Alpine farm;

4

Se sei in malga con il tuo cane tienilo sempre sotto controllo e al **guinzaglio corto**;

If you are visiting the farm with your dog, always keep it on a **short leash**;

7

Non abbandonare rifiuti, riportali a valle per uno smaltimento corretto;

Do not drop litter on the ground, bring your garbage back to the valley in your rucksack;

8

Se acquisti dei prodotti in malga fatti consigliare dal malghese su **come conservarli** e come utilizzarli al meglio nelle tue ricette.

If you buy any product from the farm, follow the farmer's instructions on **how to store** and use them in your recipes.



01

Scegli Choose

Sfoglia il catalogo
e scegli una mucca

Open the guide
and choose a cow

adottaunamucca.org



02

Adotta Adopt

Effettua il pagamento
con carta di credito

Make the payment
by credit card

adottaunamucca.org



65



03

Iscriviti Sign up

Compila tutti i campi
del form sul sito

Fill in the form
on the website:

COME SI ADOTTA UNA MUCCA

HOW TO ADOPT A COW





04

Stampa Print

Aspetta la mail con i documenti della tua mucca: stampali e consegnali in malga durante l'estate 2026

Wait the e-mail with the documents of your cow: print them and give them to the farmer during the Summer 2026



05

Ritira Pick up

Vieni a trovare la tua mucca dal 15/06 al 06/09/2026 e a ritirare i formaggi prodotti con il suo latte (per un valore di €50)!*

**Il ritiro dei formaggi deve essere effettuato nelle date sopra comunicate, consegnando i documenti di adozione stampati. Il mancato ritiro andrà a favore dei progetti di beneficenza individuati.*

NON È PREVISTA LA SPEDIZIONE DEI PRODOTTI.

Come and visit your cow from 15/06 to 06/09/2026 to get the dairy products made with her milk (for the amount of €50)!**

*** Dairy products have to be picked up during the above-mentioned period, after having handed in the adoption papers to the farmer. If not, the amount will be donated to the designated charities.*

SHIPPING OF PRODUCTS IS NOT AVAILABLE.

i

**SERVE AIUTO?
CONTATTACI!
DO YOU NEED
MORE HELP?
CONTACT US!**

TEL. +39 0461 727700
info@adottaunamucca.org



06

Condividi Share

Non dimenticare di condividere la tua esperienza!

Don't forget to share your experience!



/adottaunamucca



#livelovevalsugana



#adottaunamucca

Legenda

Key
Legende
Legenda



Località

Place / Lokalität / Plaats



Malghese

Farmer
Almhütnbetreiber
Boer



Pernottamento

Overnight accommodation
Übernachtungsmöglichkeit
Accommodatie



Ritiro Prodotti

Products pickup
Produkte Abholung
Ophalen van de producten



Altitudine

Altitude
Höhe
Hoogte



GPS



Raggiungibile in macchina

Reachable by car
Mit dem Auto erreichbar
Met de auto bereikbaar



Ristorante

Restaurant



Vendita taglieri

Sales of cheese and cold cuts chopping boards
Hackbrett von Salami und Käse zu verkaufen
Verkoop snijplank met kaas en vleeswaren

01

Malga Arpaco

Malga Arpaco si trova nelle vicinanze del Brocon, passo che mette in comunicazione la conca del Tesino con la Valle del Vanoi e il Primiero. Il latte prodotto dalle mucche di questa malga viene trasformato in formaggi freschi e da stagionare, tosella, ricotta e yogurt.

EN

Malga Arpaco is situated in the Brocon Pass area, midway between the Tesino Valley, the Vanoi, and Primiero Valley. This farm produces fresh and seasonal cheese, tosella, ricotta and yogurt from the cows' milk.

DE

Malga Arpaco befindet sich auf dem Brocon-Pass, der die Tesino-Mulde, das Vanoi-Tal und Primiero verbindet. Mit der Milch, die von den Kühen auf dieser Alm produziert wird, stellt man Käsesorten wie tosella, ricotta, aromatische caciotte und Jogurt her.

NL

Malga Arpaco bevindt zich op de Brocon pas, die de Tesino Valle en de Vanoi Valle in Primiero samen brengt. In deze boerderij is het mogelijk, speciale en traditionele gerechten van Trentino te proeven, zoals gegrijde tosella (kaas) en andere gesmolten kaas, ricotta en kruidige caciotte.

Carlo ed Emilia



Foto Giancarlo Rado



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Bambola



Barbara



Barca



Befana



Giungla



Narnia



Nuvola



Vampira



Vaniglia



Vendetta



Passo Brocon,
Comune di
Cinte Tesino



1663m



Lun-Dom
Mon-Sun



Carlo
Piazza



46°06'53.54"N
11°41'54.22"E



02

Malga Valfontane

Malga Valfontane è una delle 9 malghe che punteggiano il Passo Brocon. Nella rinnovata “casara” vengono venduti burro, formaggi freschi e stagionati prodotti seguendo fedelmente metodi e ricette antiche. Questa malga è dotata del più ampio pascolo dell'intero territorio Tesino. Dal 2008 è anche Agriturismo con camere e ristorante.

EN

Malga Valfontane is one of nine farms overhanging Passo Brocon. The farmer, Carlo, produces butter, fresh, and mature cheese according to ancestral recipes in his modernised dairy processing facility, the “casara”. This farm covers the largest area in the Tesino area. Since 2008, Malga Valfontane also has a restaurant and sleeping facilities.

DE

Malga Valfontane ist eine der neun Alpenhütten, die auf dem Broconpass liegen. In der rundum erneuerten Käserei verkauft der Farmer Carlo Butter frischen und gereiften Käse, der mit erprobten Methoden und nach antiken Rezepten hergestellt wurde. Diese Hütte verfügt über die größte Alm des gesamten Tesino-Raumes. Ab 2008 verfügt die Almhütte Valfontane ebenso über Übernachtungsmöglichkeiten und ein Restaurant.

NL

Boerderij Valfontane is een van de 9 bergboerderijen die op de Brocon Pas liggen. In de vernieuwde kaasmakerij verkoopt boer Carlo boter, verse kaas en andere producten die volgens een oude methode gemaakt worden. De boerderij heeft de grootste weiden van het hele Tesino gebied. Vanaf 2008 kan men daar ook overnachten en er is een restaurant.

Carlo Sandri



Virna, Viola e Annamaria



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS



Passo Brocon,
Comune di
Castello Tesino



1750m



Lun-Dom
Mon-Sun



Carlo
Sandri



46°06'16.67"N
11°39'56.93"E



03

Malga Telvagola

Questa graziosa malga è situata su un colle molto soleggiato tra il Passo Brocon e la Valmalene: struttura ben curata gode di un ampio pascolo dove le mucche brune e grigie alpine brucano in tranquillità la grande varietà di fiori ed erbe che caratterizzano anche il vicino Trodo dei Fiori. Per tutta l'estate verrete accolti dai sorrisi di Irene e Anna, sempre disponibili a scambiare due parole sulla loro azienda e sui loro saperi.

EN

This recently renewed Alpine farm lies on a sunny hill between the Brocon pass and the Valmalene valley.

The Braunvieh and Grauvieh cattle browse the fresh grass and delicious flowers in the wide meadow, next to the panoramic path "Trodo dei fiori". All summer long, you'll be welcomed by the warm smiles of Irene and Anna, always happy to share a few words about their farm and their skills in dairy craftsmanship.

DE

Diese schöne Almhütte liegt auf einen sonnigen Hügel zwischen dem Brocon Pass und dem Valmalene. Die Braun- und Grauvieh weiden in aller Ruhe neben der kürzlich renovierten Almhütte das leckere frische Gras und die bunten Blumen ab, die auch die anliegenden „Trodo dei fiori“ färben und bereichern. Den ganzen Sommer über werdet ihr von den freundlichen Lächeln von Irene und Anna empfangen, die stets bereit sind, ein paar Worte über ihren Betrieb und ihr Wissen auszutauschen.

NL

Deze prachtige berghut ligt op een zonnige heuvel tussen de Broconpas en de Valmalene. Gerenoveerd en goed verzorgd, geniet het van een groot weiland waar bruine en grijze alpenkoeien rustig grazen met de grote verscheidenheid aan bloemen en kruiden die ook kenmerkend zijn voor het nabijgelegen wandelpad "Trodo dei Fiori". De hele zomer lang worden jullie verwelkomd met de glimlach van Irene en Anna, die altijd bereid zijn om een praatje te maken over hun bedrijf en hun kennis.



Irene e Anna



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Gina



Grille



Lina



Hermione



Lara



Marizta



Mia



Nilde



Nora



Selma



Loc. Telvagola,
Comune di
Pieve Tesino



1592m



Lun-Dom
Mon-Sun



Irene Piazza e
Anna Sarcelletti



46°07'03.9"N
11°38'37.5"E



04

Malga Casarina

Malga Casarina conserva ancora le caratteristiche peculiari delle malghe di una volta: si presenta infatti con i muri esterni in pietra e il tetto coperto di “scandole”. Facile da raggiungere attraversando la Val Campelle, Malga Casarina è anche un funzionale agriturismo, dove gustare i piatti tipici della cucina trentina e i formaggi prodotti in malga.

EN

Malga Casarina has kept some of the main peculiar features of typical alpine huts in the region. Its walls are indeed made out of stones and its roof of ancient wood. Easily accessible from the Campelle Valley, the agriturismo farm of Malga Casarina is a must-go location for locals as well as visitors who want to enjoy the gastronomic specialities of the area.

DE

Malga Casarina bewahrt immer noch die charakteristischen Besonderheiten der Alpenhütten vergangener Zeiten: die Außenmauern sind aus Stein und das Dach ist mit Ziegeln aus Holz gedeckt. Die Hütte ist über das Campelle-Tal leicht zu erreichen und hier kann man auch typische Gerichte der trentiner Küche und hausgemachten Käse kosten oder Ferien machen.

NL

Bergboerderij Casarina laat nog altijd de karakterestieke bijzonderheden van de boerderijen van vroeger zien: de buitenmuren zijn van steen en het dak is bedekt met hout. De boerderij is via de Campelle vallei makkelijk te bereiken, men kan hier typische gerechten uit de keuken van Trentino eten en eigen gemaakte kaas. Het is ook mogelijk om hier vakantie te houden.



18

Stefano Trentinaglia



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Corny



Futura



Dora



Ginger



Giulia



Hermione



Malga



Regina



Tosca



Trilly



Val Campelle,
Comune di
Scurelle



1468m



Lun-Dom
Mon-Sun



Stefano
Trentinaglia



46°09'19.1"N
11°31'39.3"E



05

Malga Valsolero

Salendo la Val Calamento lungo la strada che porta al Passo Manghen si giunge a Malga Valsolero, adagiata comodamente nel grembo della montagna di fronte all'Oasi del WWF della Valtrigona. In questa malga l'esperienza e le tradizioni vanno a braccetto con l'esuberante amore per questo mestiere delle "giovani leve"! Sonia e la famiglia Stroppa vi aspettano con piacere per farvi conoscere il loro mondo.

EN

Going up through the Calamento Valley, along the streets that leads up to the Manghen pass you can find the Malga Valsolero di Sotto; it is comfortably couched in the womb of the mountain, in front of the WWF Oasis. In this alpine hut experience and tradition go hand in hand with the passion that the young owners put into their job.

DE

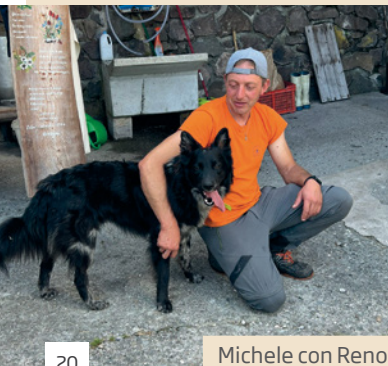
Wenn man durch das Calamento-Tal hinauffährt, die Straße, die zum Manghen-Pass führt entlang, kommt man zur Malga Valsolero di Sotto. Sie liegt ganz bequem im Schoß der Bergen, gegenüber der WWF-Oase Valtrigona. In dieser Almhütte gehen die Erfahrung und die Tradition Hand in Hand mit der überschäumenden Leidenschaft der jungen Besitzer.

Leonardo



NL

Wanneer men door de Calamentovallei de weg neemt richting de Manghen Pas komt men bij de boerderij Valsolero di Sotto. Het ligt in de schoot van de berg, tegenover het WWF Oase Valtrigona. In deze hut gaan ervaring en tradities hand in hand met de uitbundige liefde voor dit beroep van "jonge leerlingen"!



Michele con Reno



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Anna



Franca



Lilly



Marylin



Milady



Miami



Mira



Orchidea



Valentina



Zara



Val Calamento,
Comune di Telve



1538m



Lun-Dom
Mon-Sun



Fam.
Stroppa



46°09'26.0"N
11°26'02.8"E



Agritur
La Magliolera

06

Malga Casabolenga

Malga Casabolenga è immersa nel paesaggio montano della Val Calamento in prossimità dell'oasi W.W.F. di Valtrigona. Raggiungibile con una comoda strada asfaltata, è gestita dalla signora Teresa che quotidianamente produce formaggio Nostrano di malga, ricotta e toSELLa. Il panorama, la tranquillità e il silenzio sono qui i veri padroni di casa. **Ritiro prodotti solo di sabato e domenica.**

EN

Malga Casabolenga is surrounding by the mountains of Val Calamento, near the W.W.F. oasis of Valtrigona. It is accessible via an easy paved road and is managed by Mrs. Teresa, who produces each day various types of cheese: malga cheese, ricotta and toSELLa. View, peace and quiet here are the real masters of the house. **Cheese pickup only on Saturdays and Sundays.**

DE

Malga Casabolenga liegt im Val Calamento, nicht weit vom Valtrigona WWF Naturschutzgebiet, in der Gebirgslandschaft eingetaucht. Sie ist durch eine asphaltierte Straße bequem erreichbar; dort produziert die Sennerin Teresa jeden Tag verschiedene leckere Käse, unter anderen auch Ricotta und Tosella. Das Panorama, die Ruhe und die Stille dominieren in diesem Gebiet. **Käseabholung nur am Samstag und Sonntag.**

NL

Malga Casabolenga is ondergedompeld in het berglandschap van Val Calamento vlakbij de oase W.W.F. Valtrigona. Het is bereikbaar via een gemakkelijke geasfalteerde weg en wordt beheerd door mevrouw Teresa, die dagelijks behalve de berg kaas ook ricotta en toSELLa produceert. Het uitzicht, de rust en stilte hier zijn de echte meesters van het huis. **Ophalen van kaas alleen op zaterdag en zondag.**



Teresa
Borgogno



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Alma



Asia



Balzana



Carolina



Danny



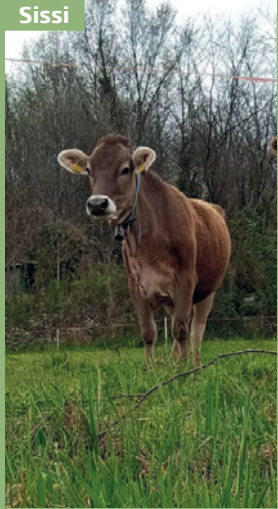
Diana



Heidi



Sissi



Ledy



Maya



Val Calamanto,
Comune di
Telve di Sopra



1630m



Sab-Dom
Sat-Sun



Teresa
Borgogno



46°15'36,16"N
11°40'87,87"E



07

Malga Trencia

Raggiungibile anche in macchina percorrendo una comoda strada panoramica, Malga Trencia offre l'indimenticabile scenario della Valsugana e dei suoi piccoli e caratteristici paesi. I pascoli di questa malga sono così estesi che per vedere la mucca adottata è probabile sia necessario spostarsi a piedi per un bel tratto.

EN

Easy reachable by car, Malga Trencia offers an unforgettable view of the Valsugana Valley and its small typical villages. This farm's pastures are so wide that you might have to walk a bit in order to see your cow!

DE

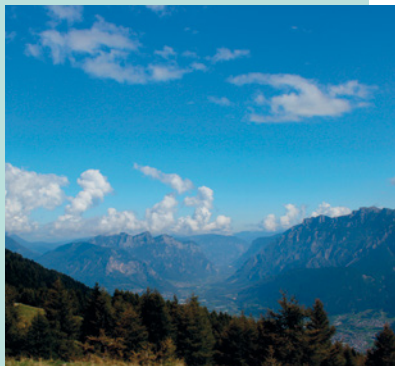
Diese Alpenhütte ist auch mit dem Auto entlang einer bequemen Panoramastraße leicht zu erreichen. Auf diesem Weg kann man einen wundervollen Blick auf das Valsugana und seine kleinen und charakteristischen Dörfer genießen. Um ihre Kuh zu besuchen, müssen Sie teilweise ein gutes Stück zu Fuß auf den weiten Almwiesen dieser Almhütte zurücklegen.

NL

Makkelijk te bereiken via een panoramaweg. Het bedrijf Trencia biedt een onvergetelijke uitzicht op de Valsugana en zijn kleine en karakteristieke dorpen. De alpenweiden van deze bergboerderij zijn zo groot, dat u om uw geadopteerde koe te zien, u waarschijnlijk een flinke wandeling zal moeten maken.



Patrik Montibeller



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Amir



Astrid



Barros



Filadelfia



Freestyle



Helsa



Ines



Queen



Roma



Superstar



Trenca,
Comune di
Roncegno Terme



1700m



Lun-Dom
Man-Sun



Azienda Agricola
Dalprà Beppino e
Luciano



46°04'39.8"N
11°23'32.7"E

08

Malga Casapinello

Immersa nella verde Val Cavè, Malga Casapinello regala scorci da fiaba che evocano l'atmosfera semplice e genuina dei racconti di Heidi e Peter. Dal 2024, la malga è rinata sotto la guida della giovanissima Federica, che ha trasformato il suo sogno in realtà: gestire una malga tutta sua dove poter vivere appieno le sue più grandi passioni - la montagna e gli animali. Un luogo autentico, dove la natura incontra il cuore.

EN

Nestled in the lush greenery of Val Cavè, Malga Casapinello offers fairytale views that recall the simple and heartfelt atmosphere of Heidi and Peter's stories. Since 2024, this alpine hut has been lovingly revived under the care of young Federica, who turned her dream into reality: running her very own mountain farm where she can fully embrace her greatest passions - the mountains and animals. An authentic place, where nature meets the heart.

DE

Eingebettet in das grüne Tal Val Cavè schenkt die Malga Casapinello märchenhafte Ausblicke, die an die einfache und herzliche Atmosphäre der Geschichten von Heidi und Peter erinnern. Seit 2024 erstrahlt die Alm unter der Leitung der jungen Federica in neuem Glanz. Sie hat ihren Traum verwirklicht: eine eigene Alm zu führen, in der sie ihre größten Leidenschaften - die Berge und die Tiere - voll und ganz leben kann. Ein authentischer Ort, an dem die Natur das Herz berührt.

NL

Genesteld in het groene Val Cavè biedt Malga Casapinello sprookjesachtige uitzichten die doen denken aan de eenvoudige en oprechte sfeer van de verhalen over Heidi en Peter. Sinds 2024 is de malga nieuw leven ingeblazen onder leiding van de jonge Federica, die haar droom heeft waargemaakt: een eigen bergboerderij runnen waar ze haar grootste passies - de bergen en dieren - volledig kan beleven. Een authentieke plek waar de natuur het hart raakt.



26



Federica Stroppa



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Belen



Bianca



Bomba



Diana



Flocke



Gedy



Goccia



Lyanna



Pesca



Selly



Val Cavè,
Comune di
Ronchi



1720m



Lun-Dom
Mon-Sun



Federica
Stroppa



46°09'61.8"N
11°40'29.7"E



09

Malga Zochi

Gestita dai giovani Giulia e Gabriele, questa malga è un paradiso per gli amanti della tranquillità. Qui è possibile acquistare formaggi freschi e stagionati, il formaggio Vezzena, la ricotta e la toSELLa e per le merende più golose viene proposta una deliziosa panna cotta. Punto di partenza di passeggiate e trekking ospita anche caprette e asinelli.

EN

Run by young Giulia and Gabriele, this malga is a paradise for lovers of tranquillity. Here it is possible to buy fresh and mature cheese, Vezzena cheese, ricotta and toSELLa, and for the sweetest snacks a delicious panna cotta is offered. A starting point for walks and trekking, it is also home to goats and donkeys.

DE

Die von den jungen Giulia und Gabriele geführte Almhütte ist ein Paradies für Ruhesuchende. Hier kann man frischen und reifen Käse, Vezzena-Käse, Ricotta und Tosella kaufen, und für die süßen Zwischenmahlzeiten wird eine köstliche Panna Cotta angeboten. Es ist ein Ausgangspunkt für Wanderungen und Trekking und ein Zuhause für Ziegen und Esel.

NL

Beheerd door Giulia en Gabriele, is deze bergboerderij een paradijs voor liefhebbers van rust. Hier is het mogelijk om verse en belegen kazen, Vezzena kaas, ricotta en toSELLa te kopen en voor de heerlijkste snack wordt een heerlijke panna cotta aangeboden. Uitgangspunt voor wandelingen en trektochten, er zijn ook geiten en ezels.



Pietro, Giulia e Gabriele



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Alpina



Coccoli



Gaia



Jolanda



Macchia



Marianna



Marybel



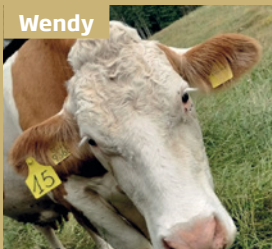
Princi



Stella



Wendy



Passo Vezzena,
Comune di
Calceranica



1350m



Lun-Dom
Mon-Sun



Giulia
Borgogno



45°57'49.0"N
11°15'50.0"E



10

Malga Palù

Questa graziosa malga ospita una moltitudine di animali che rendono l'ambiente stimolante e interessante anche per i più piccoli. Nella casetta adibita a spaccio si trovano diversi prodotti di malga come il formaggio Vezzena stagionato DOC, le caciotte semplici o condite con le spezie, il burro, la ricotta e altri formaggi particolari. Possibilità di pranzare con ricchi taglieri. **Il ritiro dei formaggi delle adozioni può essere effettuato dal lunedì al sabato (esclusi festivi).**

EN

This hut has recently been carefully renovated and the many different animals here provides an interesting and stimulating environment for children. The hut also acts as a shop and sells products made on site such as the seasonal Vezzena cheese (DOC), plain and flavoured caciotte cheese, butter, ricotta cheese and a special pasta made with Teroldego wine. **You can pick up your cheese products from Monday to Saturday (holidays excluded).**

DE

Diese hübsche Almhütte beherbergt zahlreiche Tiere, die hier leben, sorgen für ein angenehmes und besonders für die Kleinsten interessantes Ambiente. Vor Ort gibt es einen Verkaufsraum. Hier kann man verschiedene Produkte der Almhütte, wie den gereiften Vezzena-Käse, verschiedene Käsesorten mit Kräutern, Butter, Quark und einen besonderen rosafarbenen Käse, der mit dem Wein Teroldego hergestellt wird, erwerben. **Man kann die Käseprodukte, die einem laut Adoption zustehen, von Montag bis Samstag abholen (Feiertage ausgenommen).**

NL

Deze charmante boerderij is de thuisbasis van vele dieren die het een interessante en stimulerende omgeving voor de kinderen maken. U kunt in de winkel diverse producten vinden, zoals gerijpte kaas Vezzena, eenvoudige of op smaak gebrachte kazen met kruiden, boter, ricotta en een speciale kaas gemaakt van Teroldego wijn. **Men kan de kaas van de geadopteerde koeien, van maandag t/m zaterdag afhalen (exclusief feestdagen).**



Daniel, Paolo
e Michele Lorenzini



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Bianchetta



Camilla



Ginetta



Lola



Macchietta



Martina



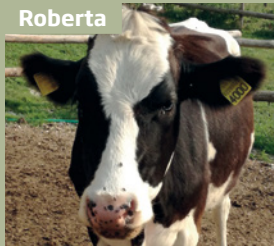
Matita



Nutella



Roberta



Sissi



Vezzena,
Comune
di Levico Terme



1400m



Lun-sab no festivi
Mon-Sat holidays
excluded



Paolo
Lorenzini



45°57'40.6" N
11°19'03.3" E



11

Malga Cima Verle

Circondata da ampi pascoli ai piedi di Cima Vezzena, di fronte al Forte austroungarico Verle, la malga offre un'ottima vista sul Passo Vezzena. È raggiungibile solo a piedi con una passeggiata in leggera salita adatta anche ai passeggini, partendo dal parcheggio antistante l'Hotel Vezzena. In questa malga si possono acquistare formaggi prodotti seguendo metodi antichi.

Malga Cima Verle chiude il 6 settembre 2026.

EN

Surrounded by large pastures at the foot of Cima Vezzena, in front of the Austro-Hungarian Fort Verle, the hut offers an excellent view of the Vezzena Pass. It can only be reached on foot with a gentle uphill walk also suitable for strollers. In this hut, tradition is at home: here you can buy cheeses produced following ancient methods.

Malga Cima Verle will close on September 6, 2026.

DE

Umgeben von großen Weiden am Fuße der Cima Vezzena, vor dem österreichisch-ungarischen Fort Verle, bietet die Hütte einen hervorragenden Blick auf den Vezzena-Pass und ist nur zu Fuß mit einem leichten, auch für Kinderwagen geeigneten Spaziergang bergauf zu erreichen. In dieser Hütte ist die Tradition zu Hause: Hier können Sie Käse kaufen, der nach alten Methoden hergestellt wurde.

Malga Cima Verle schließt am 6. September 2026.

NL

Omgeven door uitgestrekte weilanden aan de voet van de Cima Vezzena, tegenover het Oostenrijks-Hongaarse Fort Verle, biedt de hut een prachtig uitzicht op de Vezenapas, die alleen te voet bereikbaar is via een lichte wandeling, ook geschikt voor kinderwagens. In deze hut is traditie thuis: hier kun je kazen kopen die volgens oude methoden zijn geproduceerd.

Malga Cima Verle sluit op 6 september 2026.



Rino, Erwin, Erica, Emma, Elisabetta e Federico



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Agnese



Barilla



Bimba



Bonbon



Cherry



Coffee



Enid



Frizzi



Giovanna



Minnie



Vezena, Comune di Levico Terme



1509m



Lun-Dom
Mon-Sun



Elisabetta
Marchi



45°96'59,7N
11°32'72,8E



12

Malga Valcoperta di Sotto

Malga Valcoperta di Sotto è adagiata nel bel mezzo dell'Altipiano di Marcesina, un'estensione infinita di verdi pascoli che ben si presta a passeggiate rilassanti, magari alla ricerca di funghi. La malga si presenta ingentilita dalla presenza di coloratissimi gerani alle finestre. La sala di stagionatura dei formaggi merita una visita.

EN

Malga Valcoperta is situated on the Marcèsina plateau, an infinite green tableland ideal for walks (or for mushroom hunting). The colorful geraniums on the fensters make the alpine farm particularly charming and welcoming. The cheese aging room is worth a visit.

DE

Die Alpenhütte Malga Valcoperta befindet sich auf der Marcèsina Hocheben, einer großen, grünen Ebene, die ideal für entspannende Spaziergänge (oder für den Pilzsammeln) ist. Die Hütte ist besonders schön, dank der Gegenwart von bunten Geranien auf die Fenster. Die Käselagerung Keller ist einen Besuch wert.

NL

De boerderij Malga Valcoperta di Sotto ligt op de Marcesina hoogvlakte, met oneindig uitgestrekte groene weiden, die ideaal zijn voor ontspannende wandelingen, bijvoorbeeld om paddenstoelen te zoeken. De boerderij is bijzonder mooi door de gekleurde geraniums voor de ramen. De kamer voor het rijpen van de kaas is zeker een bezoek waard.



Giacinto
Borgogno



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Belen



Birba



Cornetta



Furba



Luna



Nutella



Nuvola



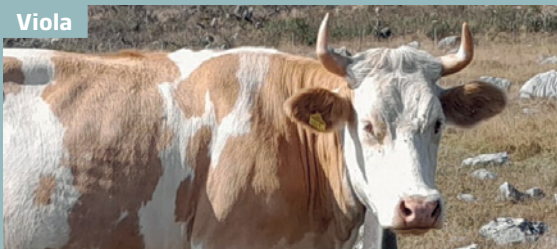
Rosi



Saetta



Viola



Altipiano della
Marcesina,
Comune di Grigno



1400m



Lun-Dom
Mon-Sun



Giacinto
Borgogno



45°58'20.3"N
11°36'58.0"E



13

Malga Campo Capra

Situata poco distante dall'opera "Aquila di Vaia" dell'artista Martalar questa malga vanta pascoli pianeggianti dove le mucche trascorrono beate le loro giornate. Oltre a un ampio ventaglio di formaggi freschi e stagionati Malga Campo Capra propone anche gustosi gelati, yogurt e panna cotta per delle pause rinfrescanti. Qui è possibile vedere anche galline, tacchini e coniglietti.

EN

Located near the work "Aquila di Vaia" by the artist Martalar this malga boasts flat pastures where cows spend their days blissfully. In addition to a wide range of fresh and aged cheeses Malga Campo Capra also offers tasty ice creams and yogurt for refreshing breaks. All this surrounded by chickens, turkeys and bunnies as well.

DE

In der Nähe des Werks „Aquila di Vaia“ des Künstlers Martalar gelegen, bietet diese Almhütte flache Weiden, auf denen die Kühe ihre Tage in Glückseligkeit verbringen. Neben einer großen Auswahl an frischen und gereiften Käsesorten bietet die Malga Campo Capra auch leckeres Eis und Joghurt für eine erfrischende Pause. Das alles ist umgeben von Hühnern, Truthähnen und Kaninchen.

NL

Gelegen vlakbij het kunstwerk "Aquila di Vaia" van de kunstenaar Martalar beschikt deze bergboerderij over vlakke weilanden waar koeien heerlijk hun dagen doorbrengen. Naast een ruim assortiment verse en oude kazen biedt Malga Campo Capra ook lekker ijs en yoghurt voor verfrissende pauzes. Dit alles omgeven door kippen, kalkoenen en konijntjes.



Denis, Sabrina e Gianluca



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS




 Altipiano della Marcesina, Comune di Grigno

 1283m

 Lun-Dom
Mon-Sun

 Denis Stefani

 45°98'63.4"N
11°59'95.0"E



14

Malga Cambroncoi

Malga Cambroncoi è un grazioso agriturismo nel cuore della Valle dei Mocheni: i suoi ampi pascoli ospitano ogni estate più di sessanta mucche che pascolano libere da mattina a sera. In questa malga vengono prodotti formaggi a latte crudo, ricotta, toSELLa e caciotte, prodotti che vengono proposti anche nell'agritur assieme ai piatti della tradizione locale. L'agritur dispone anche di tre graziose stanze. Il permesso per la strada forestale è gratuito nei mesi estivi e scaricabile dal sito www.malgacambroncoi.it

EN

Malga Cambroncoi is a lovely agriturismo in the heart of the Mocheni Valley: its wide pastures are home to more than sixty cows that graze freely from morning to night every summer. Raw milk cheeses, ricotta, toSELLa and caciotta are produced in this malga, products that are also offered in the agritur along with traditional local dishes. The agritur also has three nice rooms. The forest road permit is free in the summer months and can be downloaded from www.malgacambroncoi.it

DE

Die Malga Cambroncoi ist ein schöner Bauernhof im Herzen des Fersentals: Auf den weitläufigen Weiden grasen jeden Sommer mehr als sechzig Kühe von morgens bis abends frei. Auf dieser Alm werden Rohmilchkäse, Ricotta, Tosella und Caciotta hergestellt, Produkte, die auch im Agriturismo zusammen mit traditionellen lokalen Gerichten angeboten werden. Der Agriturismo verfügt auch über drei charmante Zimmer. Die Genehmigung für die Forststraße ist in den Sommermonaten kostenlos und kann unter www.malgacambroncoi.it heruntergeladen werden.

NL

Malga Cambroncoi is een mooie boerderij in het hart van de Mocheni-vallei: de grote weilanden bieden elke zomer onderdak aan meer dan zestig koeien die van 's morgens tot 's avonds vrij kunnen grazen. In deze boerderij worden rauwmelkse kazen, ricotta, toSELLa en caciotte geproduceerd, producten die ook samen met traditionele lokale gerechten op de boerderij worden aangeboden. De boerderij beschikt verder over drie mooie kamers. De vergunning voor de bosweg is in de zomermaanden is gratis en te downloaden vanaf de website www.malgacambroncoi.it



38

Giorgia



LE NOSTRE MUCCHE

OUR COWS

Berta



Bis



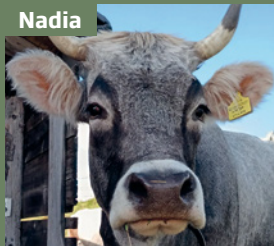
Britta



Gitti Turbo



Nadia



Nebbia



Nocciolina



Spagna



Wesley



Winnie



Loc. Cambroncol,
Comune
di Sant'Orsola



1709m



Lun-Dom
Mon-Sun



Giorgia
Borsato



46.1357872,1N,
30.426111E



MALGHESE PER UN GIORNO

Dimostrazione della lavorazione del latte tutte le settimane dal 2 luglio al 27 agosto 2026

FARMER FOR A DAY

Demonstration of how cheese is made every week from 2nd July to 27th August 2026

FARMER FÜR EINEN TAG

Vorführung der Herstellung von Milchprodukten Jede Woche vom 2. Juli bis zum 27. August 2026

BOER VOOR EEN DAG

Demonstratie van het verwerken van het melk elke week van 2 juli t/m 27 augustus 2026

Luglio July

GIO THU **02** Malga Zochi

MAR TUE **07** Malga Telvagola

GIO THU **09** Malga Valcoperta

MAR TUE **14** Malga Valsolero

GIO THU **16** Malga Casapinello

MAR TUE **21** Malga Cima Verle

GIO THU **23** Malga Cambroncoi



MAR TUE **28** Malga Trenca

GIO THU **30** Malga Casabolenga



Agosto August


MAR TUE **04** Malga Palù


GIO THU **06** Malga Valfontane

GIO THU **20** Malga Campo Capra

MAR TUE **25** Malga Arpaco

GIO THU **27** Malga Casarina

 ore 9
direttamente alla malga
at the alpine hut at 9,00 a.m.
9.00 Uhr direkt in der Almhütte
9 uur bij de Boerderij

 ore 18
del giorno precedente
6,00 pm the day
before the activity
8,00 Uhr am Vortag der Excursion
voor 18 uur op de voorafgaande
dag van de activiteit

 APT Valsugana
+39 0461 727700
www.visitvalsugana.it





ALBA IN MALGA

APPOINTMENTS



ALBA IN MALGA

Quando l'alpeggio prende vita... Vivi un'esperienza unica e genuina e vieni a scoprire come nasce il formaggio! La giornata inizia ammirando l'alba sulle nostre montagne... e quest'avventura termina con una ricca colazione!

Domenica 12 luglio: Malga Casarina
Domenica 23 agosto: Malga Palù

SUNRISE IN THE MOUNTAIN PASTURE

When the alpine pasture comes to life... Experience a unique and genuine adventure and discover how cheese is made! The day begins by admiring the sunrise over our mountains... and this adventure concludes with a hearty breakfast!

Sunday 12 July: Malga Casarina
Sunday 23 August: Malga Palù



LOVE YOUR
EXPERIENCE

www.visitvalsugana.it

EVENTI

EVENTS



**DAL LAGORAI AL MARE:
FESTA DELLA TRANSUMANZA**
PIEVE TESINO | Settembre 2026

MOSTRA BOVINA DI SAN MATTEO
CASTELNUOVO | 21 settembre 2026

**17^ RASSEGNA-CONCORSO
FORMAGGI DI MALGA DELLA
VALSUGANA**
Novembre 2026

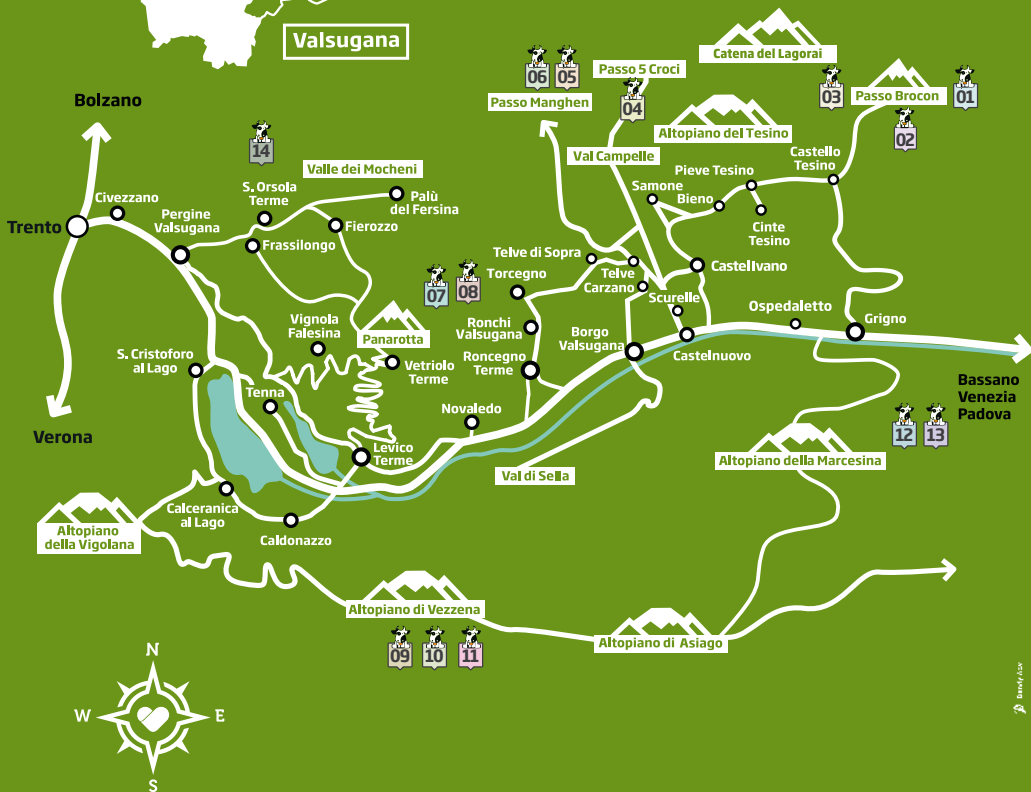
© Copyright foto:
archivio APT Valsugana, Giancarlo Rado, Giacomo Podetti



VALSUGANA
LAGORAI



CONOSCI IL NOSTRO TERRITORIO



www.visitvalsugana.it

www.adottaunamucca.org

VALSUGANA Lagorai

AZIENDA PER IL TURISMO | TOURIST BOARD

TOURISMUSVERBAND | VVV-KANTOOR

T. +39 0461 727700

info@adottaunamucca.org

