



f
o
t
o
G
o
o
g
l
e

immagine

CANZO - Conoscere le attività dell'alpeggio, tra mungitura, lavorazione del latte e caseificazione. E' questa l'attività proposta nell'ambito di "Foreste da vivere", dall'Agriturismo "La Rondine" di Terz'Alpeno, che apre le porte sino a ottobre, ogni secondo e quarto mercoledì del mese.

Il programma della giornata tra natura e divertimento inizia alle 8 con la mungitura. La giornata dell'alpigiano inizia con la mungitura del bestiame (vacche e capre). I partecipanti potranno assistere alle operazioni di mungitura e, perché no, provare a mungere.

Una volta munto, il bestiame viene liberato ed accompagnato nei recinti, intorno alle 9. Alle 10.30, con il latte appena munto, verranno preparati i tipici formaggi d'alpe e i partecipanti potranno assistere alla lavorazione nell'apposito spazio didattico situato nel caseificio a cui seguirà un aperitivo con la degustazione guidata dei formaggi d'alpe.

Dopo il pranzo in agriturismo si preparerà la merenda o una passeggiata in uno dei percorsi naturalistici della Foresta Regionale dei Corni di Canzo.

Per chi non è arrivato in tempo alla mattina, sarà possibile assistere alla mungitura serale, intorno alle 17.30.

Per informazioni e prenotazioni visitare www.terzalpe.it o chiamare lo 031/682770 cell. 348/8598731.

E' richiesta la prenotazione e il costo a partecipante (comprensivo del pasto) è 20 euro. Per chi non si vuole perdere la mungitura del mattino, è possibile pernottare all'agriturismo, in questo caso la prenotazione è obbligatoria. Il costo per partecipante (comprensivo di cena, pernottamento, prima colazione e partecipazione all'evento) è di 45 euro.