

Malga Zeledria

I turisti vengono qui volentieri verso l'ora della mungitura serale per assistere al rientro delle vacche che dai pascoli assolati si radunano alla stalla. Siamo vicini ai



centri turistici molto noti di Madonna di Campiglio e Passo Campo Carlo Magno, un'opportunità per coniugare turismo e agricoltura.

Malga Zeledria si raggiunge comodamente dal Passo Campo C. Magno con una strada che si infila fra gli Hotel Catturani e Catturanino, a sinistra venendo da Madonna di Campiglio, per circa 1,3 Km. La strada è asfaltata e ad accesso libero.

ALTITUDINE
1.740 m s.l.m.

COMUNE
Bocenago

PROPRIETÀ
Comune di Bocenago

GESTIONE
Giuseppe Cavallari

CASARO
Giuseppe Cavallari

ANIMALI PRESENTI
73 vacche, maiali

RAZZA
vacche: Bruna e Rendena

PERIODO ALPEGGIO
10 giugno - 25 settembre

PRODOTTI
nostrano, casoletti,
caciotte, burro,
ricotta fresca affumicata

VENDITA DIRETTA IN MALGA
Sì

AGRITURISMO
No

TELEFONO
0463.985098

Dalla malga partono diversi sentieri con itinerario per Lago Malghette e rifugio omonimo, per il rifugio Viviani - Agostini, per cima Zeledria. Di fronte la vista spazia sui monti del gruppo Brenta col Grosté (m 2.897) e Orti della Regina.

La malga ristrutturata recentemente (nel 2000) presenta muratura in granito locale con travature e tamponamenti in legno, la copertura dei tetti è in scandole.

La casera si trova in testa alla stalla e con essa fa corpo unico, al piano superiore c'è l'alloggio per il conduttore e i pastori, sotto il caseificio dove si producono diversi tipi di formaggio compresi i casoletti.

Il casaro Giuseppe racconta che un tempo per fare la ricotta si usavano "i agri" che venivano preparati con siero della ricotta (scotta) lasciato acidificare per molti giorni, con aggiunta di erbe come ortiche e crescione, messi a macerare, poi il tutto veniva filtrato e usato come acidificante nella preparazione della ricotta.