

Malga Serolo

Raggiungibile da Brione su strada quasi tutta asfaltata, per circa 11 Km, malga Serolo è una malga storica. Ricostruita nel 1922 fu teatro di guerra, di lì, infatti, passava



il fronte militare della Prima Guerra Mondiale della quale sono ancora visibili, sui belli ed ampi pascoli, i resti delle trincee e degli accampamenti.

Di proprietà del Comune di Brione, questa malga è utilizzata da Nilo Pelanda, allevatore di Brione, che caseifica il proprio latte tutto l'anno.

ALTITUDINE
1.720 m s.l.m.

COMUNE
Brione

PROPRIETÀ
Comune di Brione

GESTIONE
Nilo Pelanda

CASARO
Nilo Pelanda

ANIMALI PRESENTI
21 vacche,
9 bovini giovani,
25 capre, maiali

RAZZA
vacche: Bruna;
capre: Camosciata,
Bionda dell'Adamello

PERIODO ALPEGGIO
15 giugno - 15 settembre

PRODOTTI
nostrano, ricotta,
burro, caprino

VENDITA DIRETTA IN MALGA
Sì

AGRITURISMO
No

TELEFONO
0465.621277

Durante il periodo invernale produce la Sprezza; in malga invece trasforma in nostrano di malga semigrasso il latte di vacca ed in caprino d'alpeggio il latte delle sue capre di razza Camosciata e Bionda dell'Adamello. Una particolarità: qui il latte viene lavorato al pomeriggio.

Caratteristico il locale di affioramento del latte che conserva la tipologia costruttiva tradizionale.

Nella casera, la moglie di Nilo, prepara una specialità culinaria della zona: la polenta carbonera, una polenta decisamente energetica con aggiunta di burro fuso, salame o lucaniche fresche e formaggio rosolati.

Si svolgono giornate con turisti ed interessati, organizzate dal Centro di Ecologia Alpina del Monte Bondone che ha anche realizzato il grande cartellone descrittivo della malga.

