

Malga Pozza

È questa una malga attiva tutto l'anno poiché, essendo lambita dalle piste di sci, anche durante l'inverno offre agriturismo e vendita diretta dei prodotti.



Il latte viene lavorato in malga solo nel periodo invernale, mentre in estate è portato al caseificio di Predazzo e Moena dove si produce il famoso Puzzone di Moena.

Alla malga si accede con una strada che parte a destra, due km dopo Moena, sulla statale di Passo S. Pellegrino, per un paio di km di sterrato. In alternativa c'è la funivia del Lusia.

Costruita nel 1914 e ristrutturata nel 1970, è gestita dalla famiglia di Gianfranco Vanzo a partire dal 1990. La malga è di proprietà della Magnifica Comunità di Fiemme e localizzata nel comune di Moena.

La zona fu teatro della grande guerra e l'attuale casera fu sede di un ospedale militare.

ALTITUDINE
1.870 m s.l.m.

COMUNE
Moena

PROPRIETÀ
Magnifica Comunità
di Fiemme

GESTIONE
Giovanbattista Vanzo

CASARO
Gianfranco Vanzo

ANIMALI PRESENTI
60 vacche,
200 bovini giovani

RAZZA
Bruna, Pezzata Rossa,
Grigio Alpina, Pezzata Nera

PERIODO ALPEGGIO
20 giugno - 20 settembre

PRODOTTI
nostrano, toselà, tipo
dolomiti con erba cipollina

VENDITA DIRETTA IN MALGA
Sì

AGRITURISMO
Sì, ristorazione

TELEFONO
0462.573593
339.7600528