

MASO TOUR

Moena, Agritur ElMas

Tutti i mercoledì, dal 10 giugno a fine settembre

Ore 15.30

Abstract

Una cheese experience esclusiva con un tour guidato a 360° sulla filiera del latte dalla stalla, passando per i segreti della trasformazione del latte in formaggio fino ad arrivare al momento della degustazione.

Descrizione per web

Breve e facile passeggiata guidata da Moena fino all'Agritur ElMas in compagnia di un accompagnatore di territorio ed esperto ONAF. Arrivati al maso avrete modo di conoscere tutta la filiera del latte in pochi metri. Si parte dalla filosofia della vita al maso, con visita narrata alla stalla che ospita gli animali del maso: cavalli, maiali, caprette e asinelli e poi, loro, le star per eccellenza: le mucche di razza grigio alpina, Presidio Slow Food per la qualità del loro latte.

Si passa poi nel piccolo caseificio per scoprire insieme a Peter segreti della lavorazione e della stagionatura di formaggi celebri come il Puzzone di Moena DOP e raffinati come il Moena Blu, protagonisti a conclusione di una degustazione guidata per conoscere in prima persona profumi, aromi e sapori. Ritorno a Moena in autonomia.

I protagonisti dell'esperienza insieme a te

La nostra guida, esperto ONAF, vi farà da Cicerone in questo tour lungo la filiera del latte. Conoscerete anche il casaro che, come è giusto che sia, si chiama davvero Peter: un ragazzone di montagna con tanta passione e professionalità per il mondo del latte e dei formaggi.

Strada facendo incontrerete Michelangelo, Barbara, Sara e tutto lo staff del Maso, compresa Tea, simpatica e tranquilla amica di razza San Bernardo, guardiana della combriccola a quattro zampe. E infine Stefan, padron della cucina del Maso, che vi delizierà con la degustazione finale.

Adatto a

Un'esperienza per veri Cheese Lovers, ma anche per semplici buongustai che vogliono scoprire qualcosa in più di ciò che sta dentro e dietro a questi squisiti formaggi.

Adatto a grandi e piccini, perché non è mai troppo presto o troppo tardi per conoscere questo straordinario mondo.

Quota di partecipazione e Servizi inclusi

€ 15 adulti per possessori di Val di Fassa Guest Card, € 20 per i non possessori

€ 10 bambini fino a 12 anni per possessori di Val di Fassa Guest Card, €15 per i non possessori

La quota include passeggiata guidata, visita al maso, dalla stalla al caseificio e degustazione narrata di formaggi

Prenotazione obbligatoria: Moena Outdoor, tel. 0462 573770 entro il giorno precedente, possibilità di booking online oppure booking con card (inserire specifiche)

Eventuali extra

Potete abbinare l'esperienza ad una cena per assaporare la cucina del Maso. Assolutamente consigliata la prenotazione.

Difficile sarà andarsene senza prima essere passati dalla loro bottega, El Cajelo, per fare scorta di tutto ciò che avete scoperto e assaggiato.

Luogo di ritrovo e durata dell'esperienza

Il ritrovo è a Moena, presso Moena Outdoor vicino al parcheggio Navalge.

Da qui raggiungerete l'Agritur El Mas insieme alla guida.

Consigli per vivere al meglio questa esperienza

Consigliamo un abbigliamento e scarpe comode

Esperienza sicura

Attività svolta nel rispetto delle normative sanitarie antiCovid in vigore