

# Progetti scolastici

Imparare dalle Contadine  
e dai Contadini Sudtirolesi.



Südtiroler  
Bäuerinnenorganisation

## INDICE

**Vivi le qualità  
degli alimenti con  
le contadine**

Pagina 4

**Latte nelle scuole**

Pagina 6

**Mele nelle scuole**

Pagina 7

**La contadina  
come relatrice**

Pagina 8

**La scatola  
“Il mio grande maso”**

Pagina 10

**Fattoria didattica**

Pagina 12

**Mappa panoramica  
delle fattorie didattiche**

Pagina 14

**Elenco delle fattorie  
didattiche**

Pagina 16

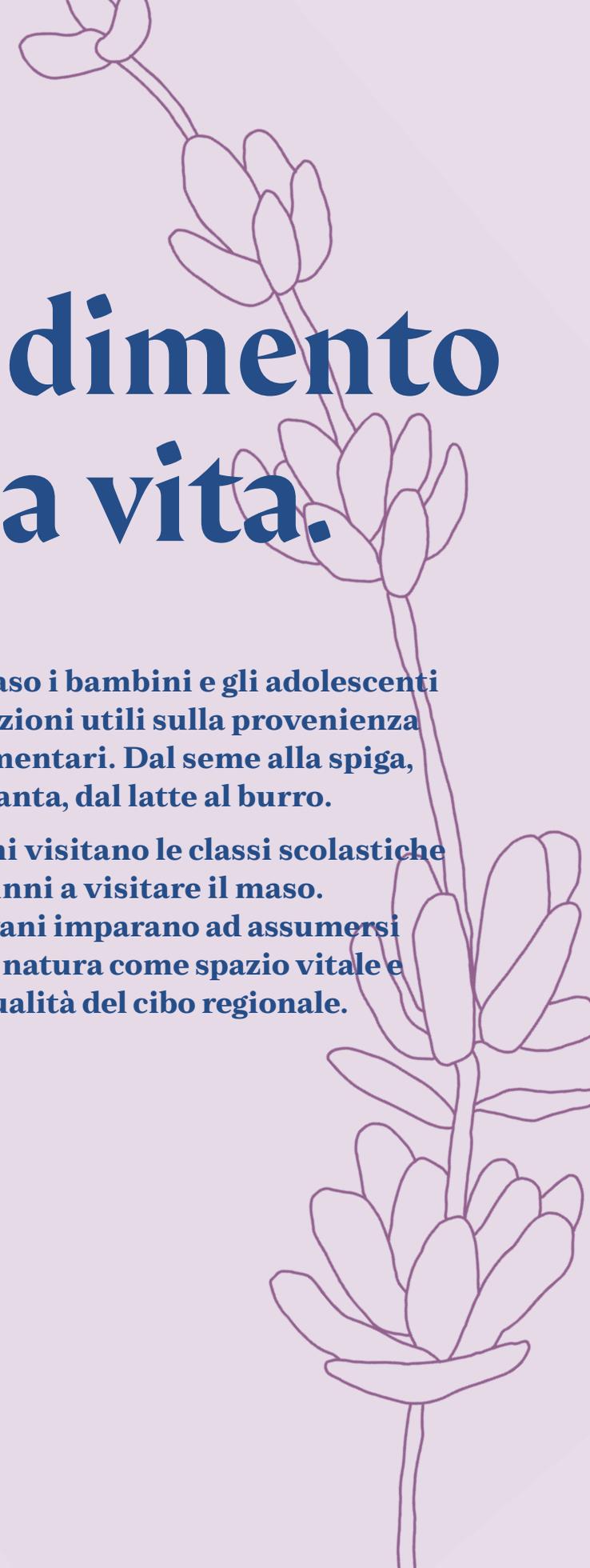


# Apprendimento per la vita.

**Durante una visita al maso i bambini e gli adolescenti ricevono delle informazioni utili sulla provenienza dei nostri prodotti alimentari. Dal seme alla spiga, dal tubero alla pianta, dal latte al burro.**

**Le contadine e i contadini visitano le classi scolastiche o invitano gli alunni a visitare il maso.**

**In questo modo, i giovani imparano ad assumersi la responsabilità della natura come spazio vitale e ad apprezzare la qualità del cibo regionale.**



# Vivi le qualità degli alimenti con le contadine



**Il cibo fatto in casa ha semplicemente un sapore migliore! Gli ingredienti provenienti direttamente dalla contadina “della porta accanto” rendono perfetto ogni piatto. Nel quadro di questa iniziativa vengono promosse la consapevolezza e l’approccio rispettoso al cibo. La contadina fornitrice di servizi prepara con gli alunni piatti semplici e completo usando prodotti regionali. È importante che i bambini possano svolgere queste attività in piena autonomia, imparando a gestire i prodotti alimentari in modo pratico.**

Il progetto promuove un'alimentazione e uno stile di vita sana e crea un approccio rispettoso al cibo. Allo stesso tempo, promuove la consapevolezza ambientale (regionalità, stagionalità) e consolida le competenze sociali.

#### **Destinatari:**

Classi terza, quarta e quinta della scuola primaria

#### **Costo scuole tedesche:**

Il compenso delle contadine è a carico della Ripartizione pedagogica/ufficio acquisti, mentre il costo per i prodotti alimentari ed altri materiali devono essere coperti dalle scuole (circa € 15,00 per ogni bambino).

#### **Costi scuole italiane:**

I costi (onorario della contadina più circa 15 € per alunni per i materiali) sono a carico delle scuole stesse, che possono fare domanda di contributo finalizzato per il progetto stesso all'Ufficio finanziamento scolastico dell'Intendenza italiana.

#### **Costi scuole ladine:**

I costi (onorario della contadina più circa 15 € per alunni per i materiali) sono a carico delle scuole stesse.

#### **Durata:**

20 ore complessive (incluso un incontro introduttivo e informativo, una serata per genitori, una festa di chiusura ed infine una riflessione sul corso frequentato).

#### **Iscrizione scuole tedesche:**

L'iscrizione avviene tramite la Ripartizione pedagogica della Direzione Istruzione e Formazione tedesca. Le segreterie delle scuole verranno informate dell'inizio delle iscrizioni.

#### **Iscrizione scuole italiane/ladine:**

Le segreterie delle scuole verranno informate dell'inizio delle iscrizioni tramite l'Associazione delle Donne Coltivatrici Sudtirolesi.

#### **Contatto scuole tedesche:**

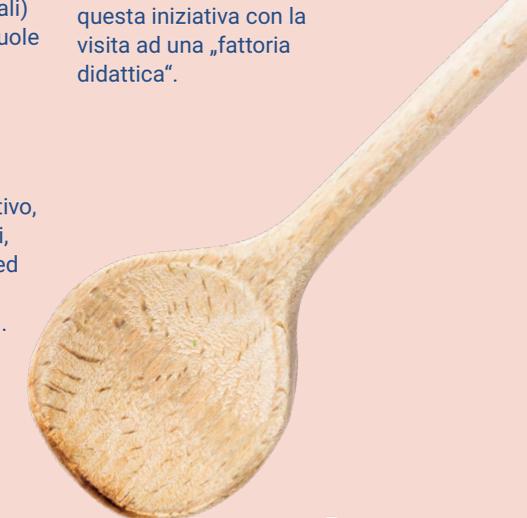
Ripartizione pedagogica della Direzione Istruzione e Formazione tedesca

#### **Coordinatrice:**

Dorothea Staffler  
Tel.: 0473 252 248  
Dorothea.Staffler@schule.suedtirol.it

#### **Ulteriori informazioni:**

Si consiglia di combinare questa iniziativa con la visita ad una „fattoria didattica“.



# Latte nelle scuole

**Qual è il percorso del latte dal pascolo al bicchiere? Perché la mucca ha quattro stomaci? Quali sono le proprietà nutrizionali del latte e come si prepara lo yogurt? Il latte si può facilmente trovare nei reparti frigo dei supermercati, ma da dove proviene in realtà?**

Nel quadro del progetto "latte nelle scuole" i bambini della terza classe della scuola primaria sperimentano la vita in un'azienda agricola. La contadina parla del suo maso, della vita delle mucche e spiega il ciclo produttivo del latte. Infine, viene preparato insieme del burro. La contadina porta il suo mondo a scuole e chiarisce alcuni pregiudizi.

**Destinatari:**

classe terza della scuola primaria

**Costo:**

gratuito per le scuole

**Durata:**

circa 1,5 ore

**Iscrizione:**

online entro ottobre su [www.altoadigelatte.com/info/progetto-scuola/](http://www.altoadigelatte.com/info/progetto-scuola/)



**Contatto:**

[schulprojekt@idm-suedtirol.com](mailto:schulprojekt@idm-suedtirol.com)

**Ulteriori informazioni:**

In combinazione con una visita ad una "fattoria didattica".



# Mele nelle scuole

**È impossibile immaginare una pausa merenda senza la mela. Nel quadro del progetto "mele nelle scuole" gli alunni di classe quarta della scuola primaria sono alla scoperta delle mele sudtirolesi. Quali sono l'origine e il ciclo colturale dei frutti durante l'anno? Quali sono insetti utili e i possibili parassiti che possono danneggiare le piante?**

A queste ed altre domande rispondono "gli ambasciatori e le ambasciatrici della mela", tutti contadini e contadine sudtirolesi che gestiscono un frutteto a casa. In un'ora e mezza spiegano la frutticoltura in Alto Adige usando il materiale visuale, le immagini e i brevi video. Infine, viene scelta "la regina delle mele", seguito da una degustazione e la valutazione dei vari tipi di mela.

**Destinatari:**

classe quarta della scuola primaria

**Costo:**

gratuito per le scuole

**Durata:**

circa 1,5 ore

**Iscrizione:**

online entro ottobre su [www.melaaltoadige.com/it/il-mondo-delle-mele/progetto-mela-scuola/](http://www.melaaltoadige.com/it/il-mondo-delle-mele/progetto-mela-scuola/)



**Contatto:**

[schulprojekt@idm-suedtirol.com](mailto:schulprojekt@idm-suedtirol.com)

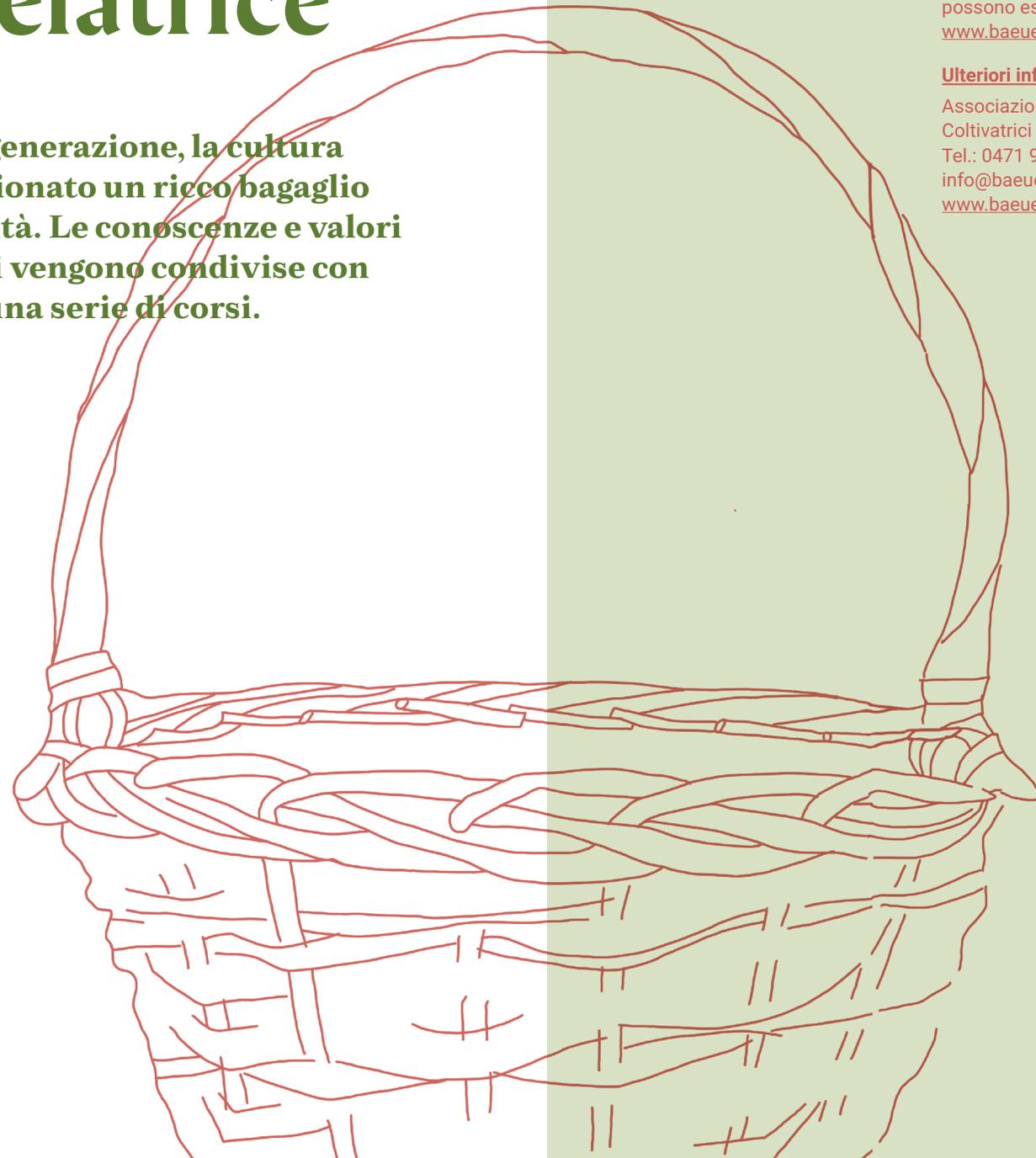
**Ulteriori informazioni:**

In combinazione con una visita ad una "fattoria didattica".



# La contadina come relatrice

**Generazione dopo generazione, la cultura contadina ha collezionato un ricco bagaglio di esperienze e abilità. Le conoscenze e valori delle contadine oggi vengono condivise con gli altri attraverso una serie di corsi.**



## Destinatari:

scuole primarie,  
scuole secondarie,  
scuole superiori

## Costo e durata:

da concordare  
individualmente

## Iscrizione:

L'iscrizione avviene  
tramite il diretto contatto  
con un offerente di servizi  
contadini. Tutti i contatti  
possono essere trovati su  
[www.baeuerinnen.it](http://www.baeuerinnen.it)

## Ulteriori informazioni:

Associazione delle Donne  
Coltivatrici Sudtirolesi  
Tel.: 0471 999 460  
[info@baeuerinnen.it](mailto:info@baeuerinnen.it)  
[www.baeuerinnen.it](http://www.baeuerinnen.it)



Nei corsi di cucina e di pasticceria, le nostre contadine insegnano a preparare piatti tradizionali e moderni altoatesini a base di prodotti regionali e di stagione.

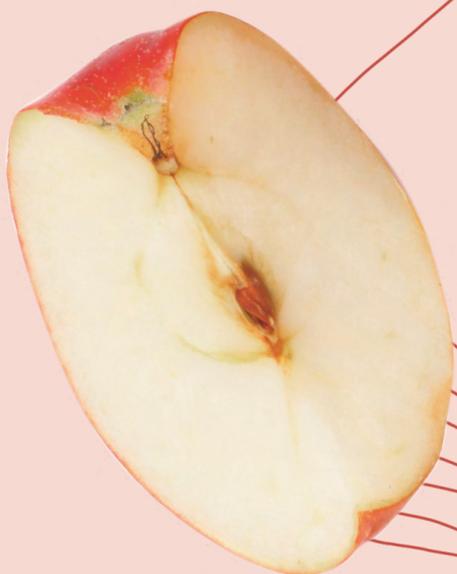
Inoltre, le offerenti di servizi contadini insegnano le tecniche antiche di artigianato artistico ed offrono i corsi di decorazione con materiali naturali. Che si tratti dell'intrecciare, infeltrire o cucire, le contadine hanno molte idee creative da realizzare insieme agli alunni.

Le contadine vivono con e in mezzo alla natura e trasmettono volentieri le loro vaste conoscenze sulle varietà tradizionali, la propagazione delle sementi e l'orticoltura. In quanto esperte di erbe aromatiche, le contadine insegnano ad usarle in cucina durante diversi seminari e workshop.

# La scatola “Il mio grande maso”

La scatola “Il mio grande maso” contiene materiali didattici utili per la preparazione della visita a un maso, incluso libri e giochi su temi legati alla sana alimentazione, al maso e ai cicli di produzione agroalimentare.

Con questa iniziativa i bambini possono conoscere l'agricoltura sudtirolese in una maniera divertente, ma completa, e imparare a dare il giusto valore al paesaggio naturale e culturale dell'Alto Adige.



La scatola con materiali didattici è stata sviluppata dalla Scuola professionale per l'agricoltura e l'economia domestica Salern, in collaborazione con la Scuola professionale di economia domestica a Frankenberg, l'Istituto Pedagogico in lingua tedesca e italiana, la Scuola d'avventura Vallelunga, la Federazione Latterie Alto Adige, l'Università di Vechta (Germania) e il maso Mudlerhof in Valle di Casies. L'iniziativa è stata finanziata dalla Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige, il dipartimento della formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica e co-finanziata dalla Federazione Latterie Alto Adige.

#### Destinatari:

scuole primarie

#### Le scatole sono disponibili:

- nei circoli delle scuole in Alto Adige nella rispettiva lingua dell'insegnamento
- presso la Scuola professionale per l'agricoltura e l'economia domestica Salern a Varna
- presso la Biblioteca dell'Istituto Pedagogico in lingua tedesca a Bolzano, Via Amba Alagi 10
- nel laboratorio didattico presso la Facoltà di Scienze della Formazione, Via Ratisbona 16, Bressanone

# Fattoria didattica



**Osservare gli animali nella stalla, imparare di più sul loro comportamento e sull'allevamento appropriato alle specie, preparare il pane con le proprie mani, montare il burro o raccogliere le patate. Nella cornice del progetto "Fattoria didattica", gli alunni imparano in modo giocoso a comprendere le connessioni tra persone, animali e ambiente: con tutti i sensi e tramite la propria esperienza e attività.**

Per circa tre ore, un maso certificato "Fattoria didattica" e la natura circostante si trasformano in un'aula interattiva. Attraverso numerosi giochi per i bambini, contadine e contadini offrono una panoramica sulla loro vita quotidiana, mentre i piccoli apprendono i cicli della natura, l'importanza dei prodotti locali ed imparano ad assumersi responsabilità verso loro stessi e l'ambiente. Inoltre, vengono trasmessi valori come costanza, pazienza, affidabilità e senso di appartenenza a una comunità, ma anche il rispetto della cultura e delle tradizioni. In caso di gruppi più grandi con il sufficiente numero di partecipanti è possibile organizzare le visite in estate. Inoltre, alcuni masi svolgono altri progetti estivi.

**Destinatari:**  
scuole primarie, scuole secondarie

**Costo:**  
4,50 euro per bambino con una domanda di finanziamento, altrimenti 15 euro per bambino

**Durata:**  
circa 3 ore

## **Iscrizione:**

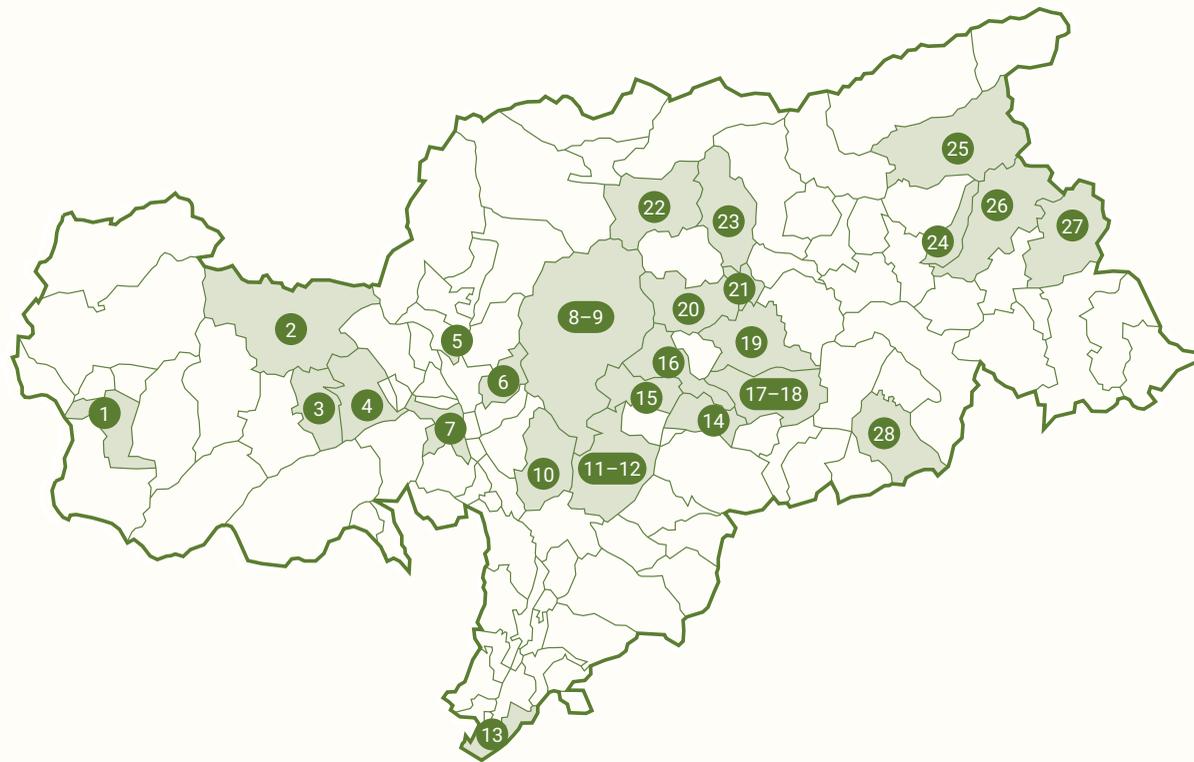
L'insegnante contatta il maso per fissare un appuntamento. **contatti masi:** vedi pagina 16-29 **altri masi** possono essere trovati su [www.schuleambauernhof.com](http://www.schuleambauernhof.com)



Le visite possono essere effettuate tutto l'anno. La segreteria della scuola manda la domanda di finanziamento all'Ufficio Finanziamento scolastico prima della visita al maso:

- **Il procedere nelle scuole tedesche:**  
La domanda può essere presentata tutto l'anno (eccetto in ottobre, novembre, dicembre).  
**Ufficio Finanziamento scolastico:**  
Manuela Lageder  
Tel.: 0471 416 946  
[manuela.lageder@provinz.bz.it](mailto:manuela.lageder@provinz.bz.it)
- **Il procedere nelle scuole in Val Pusteria:**  
È possibile presentare una domanda di finanziamento entro il 15 settembre all'associazione scolastica della Val Pusteria per l'anno scolastico successivo.  
**Contatto:**  
Associazione scolastica Val Pusteria  
Tel.: 349 720 4411  
[schulverbund.pustertal@schule.suedtirol.it](mailto:schulverbund.pustertal@schule.suedtirol.it)
- **Il procedere nelle scuole italiane e ladine:**  
Domande entro 15 settembre per le visite in autunno, e 15 novembre per le visite in primavera alla Fondazione UPAD.  
**Contatto:**  
Fondazione UPAD  
Tel.: 0471 921 023  
[info@upad.it](mailto:info@upad.it)

# Fattorie didattiche



## Distretto di Val Venosta:

**1**  
**Magdalena e Alois Burger**  
Maso Winklhof, Prato allo Stelvio  
**Allevamento di mucche da latte:** dal grano al pane al Vinschger Paarl  
S. 16

**2**  
**Petra Gebert Tappeiner**  
Maso Oberniederhof, Senales  
**Allevamento di bestiame/ animali rari:** antiche razze di animali domestici, il percorso del latte  
S. 16

**3**  
**Christine Alber Viertler**  
Maso Sonnhöfl, Castelbello  
**Frutticoltura Demeter:** coltivazione biodinamica della mela, visite guidate negli orti, conoscere un maso biologico, Da dove viene la lana?  
S. 17

## Distretto di Merano:

**4**  
**Günther Platzgummer**  
Maso Baumgartenhof, Naturno  
**Frutticoltura:** Coltivazione biologica (mele, albicocche), insetti, lama, permacultura  
S. 17

**5**  
**Rosina Öttl Kuen**  
Maso Pillinghof, Caines  
**Allevamento di bestiame e frutticoltura:** via del latte, dal grano al pane, melicoltura, tour della frutticoltura  
S. 18

**6**  
**Sabine Weifner Alber**  
Maso Rainerhof, Avelengo  
**Allevamento di mucche da latte:** via del latte, dal grano al pane  
S. 18

**7**  
**Josef Winkler**  
Maso Wieserhof, Lana  
**Allevamento di bestiame/ animali rari:** antiche razze di animali domestici, dalle pecore alla lana, coltivazione di erbe  
S. 19

## Distretto di Bolzano:

**8**  
**Sonja Stofner Moser**  
Maso Schmiedlhof, Sarentino  
**Allevamento di bestiame:** dalle pecore alla lana, patate, erbe aromatiche  
S. 19

**9**  
**Sarah Premstaller**  
Maso Unterweishof, Sarentino  
**Allevamento di bestiame:** cavalli e pony, animali del maso, dalla gallina all'uovo, foresta e legno  
S. 20

**10**  
**Fabian Plattner**  
Maso Haflingerhof, San Genesio  
**Allevamento di mucche da latte, coltivazione dei cereali, Viticoltura:** via del latte, dal grano al pane, patate, foresta  
S. 20

**11**  
**Marianne Pechlaner Fink**  
Maso Untertrotnerhof, Soprabolzano/Renon  
**Allevamento di mucche da latte:** via del latte, piccoli animali, foresta e legno, erbe aromatiche  
S. 21

**12**  
**Anna Rottensteiner**  
Maso Flachenhof, Renon  
**Maneggio e maso:** cavalli e pony, dai cereali al pane, foresta e legno, animali  
S. 21

## Distretto di Bassa Atesina:

**13**  
**Elke Pedergrana Oberhofer**  
Maso Crozzolhof, Pochi di Salorno  
**Viticultura biodinamica:** dal grano al pane, erbe aromatiche e ortaggi, animali del maso  
S. 22

**14**  
**Monika Gufler**  
Maso Fallerhof, Laion  
**Allevamento di mucche da latte:** il percorso del latte, dalle bacche alla marmellata, patate, dal grano al pane, orto contadino, dalla pecora alla lavorazione della lana  
S. 22

## Distretto di Valle Isarco/ Wipptal:

**15**  
**Konrad Senn**  
Maso Neuhaushof, Villandro  
**Allevamento di mucche da latte:** via del latte, antichi attrezzi da lavoro  
S. 23

**16**  
**Annelies Oberkofler**  
Maso Promeltoihof, Chiusa  
**Allevamento degli animali:** cavalli e pony, animali del maso, foresta e legno  
S. 23

**17**  
**Lydia Sparber Messner**  
Maso Petrunderhof, Funes  
**Allevamento di mucche da latte:** il percorso del latte, dal grano al pane, formaggio, animali grandi e piccoli  
S. 24

**18**  
**Veronika Obexer Leitner**  
Maso Proderhof, Funes  
**Allevamento di mucche da latte:** via del latte, animali grandi e piccoli, dalla gallina all'uovo  
S. 24

**19**  
**Christiane e Robert Ferretti**  
Maso Pichlerhof, Elvas  
**Maneggio:** cavalli e pony, animali del maso, dalla gallina all'uovo, coltivazione della mela  
S. 25

**20**  
**Evelyn Gamper Oberhuber**  
Maso Kassinghof, Varna  
**Allevamento di mucche da latte:** via del latte, dal grano al pane, giardino, animali del maso  
S. 25

**21**  
**Nicole Hambach**  
Maso Bühlerhof, Rasa  
**Maneggio:** cavalli e pony, animali del maso  
S. 26

**22**  
**Marianne Kogler**  
Maso Wastnerhof, Stilves  
**Allevamento di pecore:** dalle pecore alla lana  
**Contatto su:** [www.schuleambauernhof.com](http://www.schuleambauernhof.com)

## Distretto di Val Pusteria:

**23**  
**Willi Gasser**  
Maso Santerhof, Rio di Pusteria  
**Frutticoltura:** coltivazione biologica di mele e vitigni, maso ecologico  
S. 26

**24**  
**Rosamaria Durnwalder Steiner**  
Maso Gönnerhof, Perca  
**Allevamento di mucche da latte:** via del latte, animali  
S. 27

**25**  
**Maria Hofer Burgmann**  
Maso Stillwagerhof, Campo Tures  
**Allevamento di mucche da latte:** via del latte, foresta e legno  
S. 27

**26**  
**Micaela Viola Stolzechner**  
Maso Moarhof, Rasun di Sotto  
**Allevamento di mucche da latte:** il percorso del latte, animali del maso  
S. 28

**27**  
**Agatha Walder Taschler**  
Maso Mudlerhof, San Martino/Val Casies  
**Allevamento di mucche da latte:** via del latte, dal grano al pane, tutto sulle uova, animali, storia del Mudlerhof  
S. 28

**28**  
**Rossana e Gottfried Nagler**  
Maso Lüch da Murin, Badia  
**Allevamento di bestiame, animali rari:** antiche razze di animali domestici, geologia, educazione naturale e ambientale, tutto sulle uova, oche  
S. 29



Altri masi e ulteriori informazioni possono essere trovati su [www.schuleambauernhof.com](http://www.schuleambauernhof.com)

# Magdalena e Alois Burger



Maso Winklhof,  
Prato allo Stelvio

**Allevamento di  
mucche da latte:**  
dal grano al  
Vinschger Paarl

**Lingue:** tedesco

**Periodo:** durante l'anno  
scolastico

La nostra famiglia vive al Winklhof, a Prato allo Stelvio, da numerose generazioni. Su questi campi sono sempre stati coltivati i cereali: in passato, una parte del raccolto veniva ceduta al fornaio del paese e la restante impiegata come foraggio per i maiali.

Dal 2010, nel panificio del nostro maso siamo tornati a produrre panini freschi a base di segala, frumento e spelta.

Nella cornice della "Fattoria didattica" desideriamo che gli alunni vivano in prima persona il nostro motto "Dal grano al pane, tutto di produzione propria". Mostriamo loro, infatti, come avvengono la semina del grano, la raccolta dei cereali, la macinatura e, infine, la cottura nel forno a legna dei deliziosi Vinschger Paarl.

Maso Winklhof  
Vicolo San Giovanni 2,  
39026 Prato Allo Stelvio  
Tel.: 0473 616 413 / 349 303 2794  
burger.winklhof@gmail.com

*Come raggiungerci: auto; mezzi pubblici*



## Petra Gebert Tappeiner

Maso Oberniederhof, Senales

Nello storico maso Oberniederhof, ubicato in Val Senales, vi racconteremo la storia del maso, mettendo a confronto i metodi di lavoro di ieri e di oggi. Qui potrete visitare il mulino, il fienile e la stalla libera. Al maso viene praticato l'allevamento di vacche nutrici, un metodo in cui il vitello resta con la madre fino allo svezzamento ed è nutrito essenzialmente con il suo latte.

Il maso Oberniederhof ha ottenuto la certificazione biologica ed è riconosciuto come allevamento di animali rari, cresciuti secondo i criteri specifici della specie. Qui si possono trovare diverse razze di animali da allevamento, come il maiale di Schwäbisch-Hall, la vacca grigia alpina e particolari razze di gallina. La nostra azienda si specializza nella produzione di carne, come ad esempio carne confezionata, salami affumicati "Kaminwurzeln" o speck.

**Allevamento di bestiame/  
animali rari:**

antiche razze di animali  
domestici, il percorso  
del latte

**Lingue:** tedesco, italiano,  
inglese

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Oberniederhof  
Madonna di Senales 34,  
39020 Senales  
Tel.: 0473 669 685 /  
335 708 6786  
info@oberniederhof.com  
www.oberniederhof.com

*Come raggiungerci:  
in macchina; con i mezzi  
pubblici*

## Christine Alber Viertler

Maso Sonnhöfl, Castelbello

Il Sonnhöfl è un maso certificato Demeter in cui sono felice di condividere le mie conoscenze ed esperienze con gli alunni.

Inoltre, accompagno alla scoperta delle diverse varietà di mele, delle differenze tra ieri e oggi, ma anche delle attività nel meletto. Nel variegato giardino Demeter del Sonnhöfl crescono anche numerose erbe aromatiche. La nostra fattoria didattica certificata è un regno particolarmente emozionante per i bambini.

Qui, vivono pecore Zackel, della roccia e Quessant, capre, galline, maiali e anatre. Nella cornice della "Fattoria didattica" tagliamo insieme la segala, raccogliamo i frutti di bosco e scopriamo il mondo del vimini. Un altro dei miei grandi hobby è l'antica abilità artigiana della filatura. Dopo avere lavorato la lana delle pecore del maso con il filatoio, creo calze e pullover ai ferri. Sono felice di mostrare le numerose fasi e le tecniche necessarie.



**Frutticoltura Demeter:**

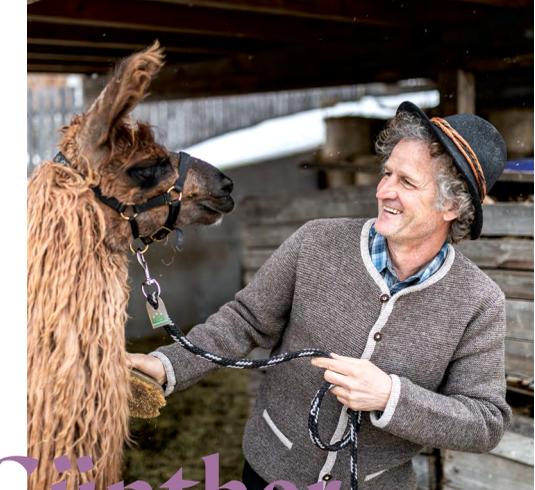
coltivazione biodinamica  
della mela, visite guidate  
negli orti, conoscere un  
maso biologico, Da dove  
viene la lana?

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

Sonnhöfl  
Via Statale 19,  
39020 Castelbello  
Tel.: 338 642 3558  
christine.viertler@  
hotmail.it

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici*



## Günther Platz- gummer

Maso Baumgartenhof, Naturno

Al Baumgartenhof effettuiamo un vero e proprio sopralluogo del frutteto biologico, sulle tracce di natura e cultura. Provvisi di un microscopio e un apposito imbuto, scopriamo diversi insetti come coccinelle, farfalle, sirfidi e scarabei ragno. Inoltre, degustiamo mele e albicocche della Val Venosta.

I nostri lama sono una peculiarità del maso: passeggiando insieme, impariamo ad assumerci delle responsabilità e instaurare un rapporto rispettoso con gli animali.

**Frutticoltura:**  
Coltivazione biologica  
(mele, albicocche), insetti,  
lama, permacultura

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Baumgartenhof  
Tablà 21, 39025 Naturno  
Tel.: 0473 660 580 /  
346 846 3333  
info@baumgartenhof.it  
www.baumgartenhof.it

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici*



# Rosina Öttl Kuen

## Maso Pillinghof, Caines

Al Pillinghof viviamo la varietà, dedicandoci principalmente a frutticoltura, a un po' di viticoltura e all'allevamento delle vacche nutrici. Per quanto possibile, siamo auto-sufficienti! Qui, ogni mucca ha un nome e anche gli asini, le galline e le pecore amano ricevere visite.

Durante una visita nel frutteto ne illustriamo le piante e le attività nel corso del ciclo annuale. E facciamo anche il pane! Nei miei corsi impariamo a macinare la farina, per impastarlo, cuocerlo al forno e poi degustarlo insieme. Ritengo che mostrare la vita di noi contadini e l'origine dei prodotti contribuisca a incrementare l'apprezzamento per gli alimenti regionali dei masi.

### Allevamento di bestiame e frutticoltura:

via del latte, dal grano al pane, melicoltura, tour della frutticoltura

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** da fine marzo a ottobre

Maso Pillinghof  
Via Caines 36,  
39010 Caines  
Tel.: 0473 241 428 /  
338 909 6191  
pillinghof@outlook.com

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici e  
a piedi (20 min.)*

# Sabine Weifner Alber

## Maso Rainerhof, Avelengo

### Allevamento di mucche da latte:

via del latte, dal grano al pane

**Lingue:** tedesco, italiano, inglese

**Periodo:** tutto l'anno

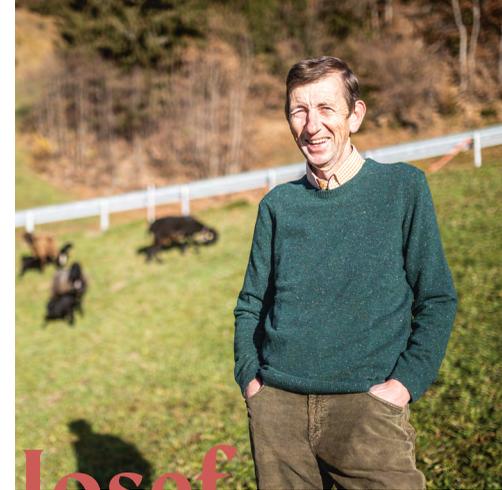


Il Rainerhof sorge sul Monzoccolo, a 1.300 m s.l.m.; il nostro allevamento di mucche da latte conta circa 20 capi e 20 animali giovani di razza Grigio Alpina, a rischio di estinzione.

Con gli studenti delle scuole analizziamo in modo giocoso ma con grande attenzione la stalla e gli animali pacifici che la abitano. Insieme produciamo burro, mozzarella, ricotta, yogurt e formaggio fresco oppure prepariamo il pane secondo l'antica tradizione. Per farlo, maciniamo la farina con un piccolo mulino e lo cuociamo in un forno in pietra. Naturalmente, a fine attività, gustiamo le prelibatezze fatte in casa.

Maso Rainerhof  
Via Hinterdorf 8, 39010 Avelengo  
Tel.: 348 795 3022  
sabine.weifner@gmail.com

*Come raggiungerci: auto; mezzi pubblici e a piedi (10 min.)*



# Josef Winkler

## Maso Wieserhof, Lana

Al Wieserhof, a Pavicolo, vi insegneremo tutto ciò che dovete sapere sulle pecore e sul variegato mondo delle erbe.

Sono un esperto di allevamento delle pecore, tosatura, lavaggio della lana, battitura e apertura, cardatura, feltritura, filatura, tessitura e tintura.

Il nostro maso ospita anche altri animali; ci sta particolarmente a cuore la protezione delle razze autoctone: dalla Camosciata delle Alpi ai tacchini Cröllwitzer... sono molti gli animali rari da scoprire! Mia moglie Hildegard, invece, vi guiderà nel suo orto di erbe e vi inviterà a immergervi nella foresta alpina, raccontandovi moltissime cose sulle piante selvatiche.

### Allevamento di bestiame/ animali rari:

antiche razze di animali domestici, dalle pecore alla lana, coltivazione di erbe.

**Lingue:** tedesco

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Wieserhof  
Pavicolo 28, 39011 Lana  
Tel.: 338 176 1934  
josefwinkler@tin.it

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici*

# Sonja Stofner Moser

## Maso Schmiedlhof, Sarentino

Siamo contadini entusiasti e amanti della varietà. Qui, infatti, c'è sempre molto da imparare.

Insieme scopriamo i segreti delle patate, le piantiamo e raccogliamo, oltre a immergerci nel mondo delle piante, osservando il serpillo, l'achillea e molte altre erbe selvatiche e medicinali. Inoltre, percorriamo insieme la "via" dalle pecore alla lana: diamo da mangiare a questi animali, laviamo la lana, la cardiamo e folliamo. I bambini dovrebbero scoprire attivamente la cultura contadina e la natura con tutti i sensi, in maniera adeguata alla loro età e divertendosi.

### Allevamento di bestiame:

dalle pecore alla lana, patate, erbe aromatiche

**Lingue:** tedesco, italiano, inglese

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Schmiedlhof  
Riobianco 6,  
39058 Sarentino  
Tel.: 349 254 3130  
info@schmiedl.it  
www.schmiedl.it

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici e  
a piedi (15 min.)*



# Sarah Premstaller

Maso Unterweisshof, Sarentino

Al maso Unterweisshof in Val Sarentino c'è molto da osservare, sperimentare e provare. Qui possiamo conoscere il maso nel suo ciclo annuale. Gli animali e la natura sono una fonte d'energia, calmano e sensibilizzano le persone. È importante conoscere questi aspetti, perché possiamo proteggere solo ciò che conosciamo! Apriamo le nostre porte per dare ai bambini e agli altri interessati uno spaccato della nostra vita contadina.

Durante una visita impariamo a capire meglio gli animali, seguiamo le impronte dei nostri antenati e apprendiamo che il cibo fatto in casa ha semplicemente un sapore migliore. Ci poniamo la famosa domanda retorica: È nato prima l'uovo o la gallina? E scopriamo la foresta come spazio vitale.



## Allevamento di bestiame:

cavalli e pony, animali del maso, dalla gallina all'uovo, foreste e legno

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Unterweisshof  
Campo di Ronco 17,  
39058 Sarentino  
Tel.: 346 807 2741  
unterweisshof@gmail.com

*Come raggiungerci: in  
macchina, con i mezzi pubblici  
e a piedi (20 minuti)*



# Fabian Plattner

Maso Haflingerhof, San Genesio

All'Haflingerhof mostriamo quanto può essere variegata l'agricoltura. Pochissimi bambini hanno la possibilità di crescere a contatto con il mondo agricolo, creando un legame con animali e piante. Da noi scoprono, ad esempio, la "via" dal fieno al latte e dal grano al pane, ma anche curiosi dettagli sulle patate e la loro coltivazione o sulla frutta e la sua lavorazione.

Per poter apprezzare gli alimenti, ritengo che sia importante sapere come e con quanto impegno vengono prodotti. In qualità di pedagoga forestale diplomato offro anche un emozionante programma nel nostro bosco.

## Allevamento di mucche da latte, coltivazione dei cereali, Viticoltura:

via del latte, dal grano al pane, patate, foresta

**Lingue:** tedesco, italiano, inglese

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Haflingerhof  
Pittertschol 2,  
39050 San Genesio  
Tel.: 0471 354 311 /  
348 172 0416  
info@haflingerhof.it  
www.haflingerhof.it

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici e a piedi  
da Bolzano*

# Marianne Pechlaner Fink



Maso  
Untertrotnerhof,  
Soprabolzano/  
Renon

## Allevamento di mucche da latte:

via del latte, piccoli animali, foresta e legno, erbe aromatiche

**Lingue:** tedesco, italiano, alcune nozioni di inglese

**Periodo:** primavera e autunno

All'Untertrotnerhof la varietà è di casa. Ci dedichiamo ad allevamento di mucche da latte, silvicoltura, api e apicoltura, ma anche alla coltivazione di erbe aromatiche. Inoltre, nel maso scorrazzano mucche, vitelli, maiali, un pony, conigli, gatti e galline.

Partecipiamo con entusiasmo al progetto "Fattoria didattica": mostrare a bambini e ragazzi quant'è emozionante e variegata la professione dei contadini mi rende felice.

Giocando, facciamo la conoscenza degli animali della nostra stalla, mentre nella foresta scopriamo diversi alberi, foglie, bacche ed erbe aromatiche.

Maso Untertrotnerhof  
Via Mayr Nusser 8, 39054 Soprabolzano/Renon  
Tel.: 0471 345 498 / 340 636 2306  
info@untertrotnerhof.com  
www.untertrotnerhof.com

*Come raggiungerci: auto; mezzi pubblici*



# Anna Rotten- steiner

Maso Flachenhof, Renon

Il nostro maso di montagna sul Renon è una dimora davvero particolare, un'aula interattiva in cui imparare e divertirsi! Qui, scolaresche e gruppi di bambini fanno la conoscenza degli animali del maso: conigli, galline, gatti, cani e pecore. Osserviamo attentamente i nostri cavalli e i pony e illustriamo allevamento adatto alle specie, foraggiamento, razze e zoccoli.

Chi lo desidera, può passeggiare con i nostri quadrupedi alla briglia o in sella. Su richiesta, prepariamo il pane integrale, macinando la spelta e dando forma ai panini che poi degusteremo. Giocando, è possibile scoprire anche il mondo della foresta, un particolare biotopo che rivela i suoi segreti grazie a incontri dinamici. Vi attende una giornata davvero particolare!

## Maneggio e maso:

cavalli e pony, dai cereali al pane, foresta e legno, animali

**Lingue:** tedesco, italiano, inglese, spagnolo

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Flachenhof  
Via Tann 31,  
39054 Collalbo  
Tel.: 346 837 1375  
info@flachenhof.it  
www.flachenhof.it

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici;  
a piedi (10 min.)*



# Elke Pederagnana Oberhofer

**Maso Crozzolhof,  
Pochi di Salorno**

Fare il pane è la nostra passione e non vediamo l'ora di trasmetterla: insieme trasformiamo la farina del grano, appena macinato e coltivato nella nostra azienda agricola, in un impasto per cuocere il pane.

Al maso Crozzolhof seguiamo le linee guida dell'agricoltura biodinamica. Qui scoprirete come piantare, seminare, raccogliere e trasformare grano, frutta, verdura ed erbe aromatiche in armonia con i cicli naturali e lunari.

**Viticolture biodinamica:**  
dal grano al pane, erbe aromatiche e ortaggi, animali del maso

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Crozzolhof  
via Crozzol 1,  
39040 Salorno  
Tel.: 338 886 8778  
info@crozzol.it

*Come raggiungerci:  
in macchina, con i mezzi  
pubblici e a piedi  
(30-40 minuti)*

# Monika Gufler

**Maso Fallerhof, Laion**

Al maso Fallerhof la diversità è una priorità assoluta. Insieme trasformiamo i nostri prodotti contadini e scopriamo gli animali del maso. Oltre alle mucche, pecore e capre pigmee, al maso ci sono tanti animali piccoli come polli, conigli e un cane. Mi piace trasmettere ai bambini il mio entusiasmo per l'agricoltura e mostrare loro la biodiversità all'interno del nostro maso.

Insieme agli alunni esploriamo la stalla e usiamo il latte per produrre mozzarella, burro e yogurt. Lavoriamo la lana delle pecore e infeltriamo delle belle cose. Prepariamo anche delle marmellate di bacche dolci e facciamo un giro sul nostro campo di patate. Inoltre, non mancherà una visita al nostro giardino contadino o il tipico "Naschgarten" (giardino da pic-nic).

**Allevamento di mucche da latte:**

Il percorso del latte, dalle bacche alla marmellata, patate, dal grano al pane, orto contadino, dalla pecora alla lavorazione della lana

**Lingue:** tedesco, italiano, inglese

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Fallerhof  
Ceves 1, 39040 Laion  
Tel.: 347 281 8840  
monikagufler.nsg@gmail.com

*Come raggiungerci:  
in macchina, con i mezzi  
pubblici e a piedi (5 minuti)*



# Konrad Senn

**Maso Neuhaushof, Villandro**

Al Maso Neuhaushof ci sono sempre emozionanti avventure da vivere e tante cose da scoprire!

Qui, vivono mucche con i loro vitelli, antiche razze come la pecora Villnösser Brillenschaf o la capra Passiria, cavalli da sella e da tiro, galline, conigli, gatti e Lissy, il nostro cane da guardia.

I bambini hanno anche la possibilità di ammirare antichi attrezzi agricoli come la falce, l'aratro, il correggiato o il falcetto. Inoltre, sono felice di spiegare come si munge il latte e come lo si lavora per produrre burro e formaggio.

**Allevamento di mucche da latte:**

via del latte, antichi attrezzi da lavoro

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Neuhaushof  
Oberland 45,  
39040 Villandro  
Tel.: 0472 843 212  
info@neuhaushof.it  
www.neuhaushof.it

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici*

# Annelies Oberkofler

**Maso Promeltoihof,  
Chiusa**



**Allevamento degli animali:**

cavalli e pony, animali del maso, dal grano al pane, foreste e legno

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

Diventa contadino per qualche ora - Insieme esploriamo il mondo vitale attorno al maso Promeltoihof. Qui possiamo osservare, accudire e accarezzare gli animali come bovini, capre pigmee, galline, anatre corritrici e tanti altri piccoli animali.

Esploriamo la foresta con tutti i nostri sensi. Conosciamo le diverse specie di alberi autoctoni e impariamo cose interessanti sulla vita segreta degli alberi. Qui cresce anche un albero molto particolare, il castagno. Raccogliamo le castagne, dopo le selezioniamo, le tagliamo e le arrostitiamo insieme.

Conosciamo anche diversi tipi di grano e osserviamo come viene macinato nel mulino del maso. Dopo prepariamo un impasto per i panini e il pane allo spiedo.

Maso Promeltoihof  
via Gries 40, 39043 Chiusa  
Tel.: 328 731 2034  
annelies.oberkofler65@gmail.com

*Come raggiungerci: in macchina, con i mezzi pubblici e a piedi (25 min)*

# Lydia Sparber Messner



Maso Petrunderhof,  
Funes

**Allevamento di  
mucche da latte:**

il percorso del latte,  
dal grano al pane,  
formaggio, animali  
grandi e piccoli

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

Il Bio-Petrunderhof, che sorge a 1.100 m s.l.m. a San Valentino in Val di Funes, è un maso biologico. Un tempo, qui viveva una famiglia di contadini con i suoi 16 figli.

Durante le nostre visite guidate al maso spiego la vita contadina di ieri e di oggi. Il vecchio mulino del maso ne rende testimonianza e offre uno sguardo sul passato. Inoltre, al maso ci sono bovini di razza "Graues Geislerrind", una specie di animali in via di estinzione. In quanto a pasticceria qualificata, prepariamo insieme il pane fresco nel panificio del maso.

Siamo lieti di ricevere visite al maso Bio-Petrunderhof, costruito senza barriere è accessibile anche per le persone in sedia a rotelle: da noi c'è un posto riservato per tutti!

Maso Petrunderhof  
via San Valentino 42, 39040 Funes  
Tel.: 0472 840 393 / 340 853 7062  
lydia\_petrunder@yahoo.de  
www.petrunderhof.com

*Come raggiungerci: in macchina, con i mezzi pubblici e a piedi (45 minuti)*

# Veronika Obexer Leitner



Maso Proderhof, Funes

Al Proderhof vivono mucche da latte, vitelli e molti altri piccoli animali come gatti, conigli, porcellini d'India, capre nane, oche, anatre corritrici, quaglie e galline. Con un approccio ludico, impariamo a conoscere la vita in un maso di montagna, accarezziamo e diamo da mangiare alle mucche nella stalla e organizziamo gare di mungitura. Nel fienile spiego quali sono i diversi tipi di fieno ... saltarci dentro, oltretutto, è molto divertente!

Ci vuole forza per zangolare, ma il gusto incomparabile del burro fatto in casa vale lo sforzo!

**Allevamento di mucche  
da latte:**

via del latte, animali  
grandi e piccoli, dalla  
gallina all'uovo

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

**Ulteriori offerte:**  
agriturismo

Maso Proderhof  
Bergerweg 15,  
39040 Maddalena/Funes  
Tel.: 0472 679 404 /  
349 551 2945 /  
info@proderhof-  
villnoess.com  
www.proderhof-  
villnoess.com

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici*

# Christiane e Robert Ferretti

Maso Pichlerhof, Elvas

Il nostro maso Pichlerhof vanta oltre 20 anni di esperienza con i gruppi scolastici. Qui tutto ruota attorno al cavallo. Ci affascinano soprattutto i processi di scambio che intercorrono tra le persone e i nostri cavalli. Al nostro maneggio i bambini avranno l'opportunità di accarezzare, pulire, cavalcare o portare il cavallo a mano, quindi è necessario portare un casco da bicicletta e delle buone scarpe. Notiamo spesso come una classe agitata e rumorosa diventa calma e più aperta a contatto con i cavalli.

Al maso Pichlerhof vivono anche altri animali, come conigli e galline e a volte si possono osservare i maiali o la nascita dei pulcini. Su richiesta, in autunno offriamo le visite guidate nei meleti con la possibilità di preparare il succo di mela.



**Maneggio:**

cavalli e pony, animali  
del maso, dalla gallina  
all'uovo, coltivazione  
della mela

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** durante l'anno  
scolastico

Maso Pichlerhof  
via Schoaders 9,  
39042 Bressanone  
Tel.: 320 778 1394  
pichlerhof@hotmail.de

*Come raggiungerci: in  
macchina, con i mezzi pubblici  
e a piedi (5 minuti)*



# Evelyn Gamper Oberhuber

Maso Kassinghof, Varna

Il Kassinghof, che sorge tra prati e vigneti, si affaccia sull'Abbazia di Novacella e sulla città vescovile di Bressanone. Il nostro maso è una fattoria didattica certificata, in cui la mia famiglia si dedica a tempo pieno all'allevamento e alla viticoltura.

Visitiamo insieme la stalla e impariamo a conoscere mucche, vitelli, galline, capre nane e gatti; assaggiamo prodotti lattiero-caseari e scopriamo la "via del latte", fino ad arrivare al banco del supermercato. Naturalmente, ci mettiamo anche all'opera, preparando yogurt, burro (come ai tempi della nonna), pane o frullati.

Come madre, mi sta particolarmente a cuore far comprendere ai bambini quanto lavoro si nasconde dietro ai prodotti agricoli e quanto questi siano preziosi.

**Allevamento di mucche  
da latte:**

via del latte, dal grano  
al pane, giardino, animali  
del maso

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** da marzo a  
Ognissanti

Maso Kassinghof  
Via Gries 10, 39040 Varna  
Tel.: 328 831 2737  
evelyn\_gamper@yahoo.de

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici; a piedi  
(10 min.) da Bressanone*



# Nicole Hambach

Maso Bühlerhof, Rasa

Nel maneggio del nostro maso puoi scoprire in prima persona come il rispetto, l'attenzione e l'apprezzamento vengono vissuti e comunicati tra gli animali stessi. Qui pony, asini, lama, cani, pecore, capre e galline vivono pacificamente l'uno accanto all'altro. Al maso Bühlerhof esploriamo insieme in modo giocoso come può funzionare questo tipo di convivenza.

Quali sono le caratteristiche e i compiti dei singoli animali all'interno del loro gruppo? Quali sono i loro percorsi e che cosa mangiano? Ci vuole un atteggiamento responsabile nei confronti dei nostri amici a quattro zampe. Con l'aiuto dei nostri sensi, possiamo capire come comunicano i loro bisogni attraverso il linguaggio del corpo, stabilire dei limiti e il buon rapporto con gli animali o chiederne il rispetto. La comunicazione non verbale gioca qui un ruolo importante.

### Maneggio:

cavalli e pony, animali del maso

**Lingue:** tedesco, inglese

**Periodo:** tutto l'anno

Maneggio al maso Bühlerhof via Unterrain 17a, 39040 Rasa Tel.: 389 568 7250 19buehlerhof05@gmail.com www.buehlerhof.it

*Come raggiungerci: in macchina, con i mezzi pubblici e a piedi (10 minuti)*

# Willi Gasser

Maso Santerhof, Rio di Pusteria

### Frutticoltura:

coltivazione biologica di mele e vitigni, maso ecologico

**Lingue:** tedesco

**Periodo:** da settembre a fine ottobre e da aprile a maggio



Al Santerhof, a Rio di Pusteria, la molteplicità non conosce limiti: qui, crescono 40 diverse varietà di mele! In autunno, raccogliamo le mele, scoprendo numerose varietà. Percepriamo il loro aroma, le tastiamo e degustiamo, lasciandoci sorprendere dalle loro sfaccettature.

Rimuoviamo il torsolo e pressiamo le mele per ricavarne il succo o le lavoriamo per produrre frutta essiccata. Una deliziosa specialità a base di mele rende perfetta ogni gita scolastica! Se si presenta l'occasione, racconto anche qualche dettaglio della nostra viticoltura con le sue varietà di vitigni resistenti ai funghi.

Inoltre, è possibile fare la conoscenza di numerosi animali: pecore, capre, galline, maiali e conigli che vivono nei recinti all'aperto. Così, chiudiamo il ciclo biologico.

Maso Santerhof Strada Val Pusteria 40, 39037 Rio di Pusteria Tel.: 348 306 7054 bio@santerhof.eu www.santerhof.eu

*Come raggiungerci: auto; mezzi pubblici*



# Rosamaria Durnwalder Steiner

Maso Gönnerhof, Perca

Il primo documento in cui si fa menzione del Gönnerhof di Perca risale ben al 1433. Nel nostro maso biologico ospitiamo mucche da latte, galline, conigli, porcellini d'India, gatti e un cane.

Insieme produciamo mozzarella e burro: dare forma ai bocconcini di mozzarella è davvero divertente! Persino noi continuiamo a stupirci della versatilità del latte. Visitiamo anche la stalla e facciamo la conoscenza dei suoi animali che, naturalmente, possono essere accarezzati.

### Allevamento di mucche da latte:

via del latte, animali

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** durante l'anno scolastico

Maso Gönnerhof Montevila 1, 39030 Perca Tel.: 0474 401152 / 342 382 8359 info@goennerhof.eu www.goennerhof.eu

*Come raggiungerci: auto; mezzi pubblici e a piedi (40 min.)*

# Maria Hofer Burgmann

Maso Stillwagerhof, Campo Tures

Allo Stillwagerhof, a Campo Tures, mio marito Georg ed io ci dedichiamo all'allevamento biologico di mucche da latte. Durante la visita della stalla mostriamo proprio la "via del latte": Quanti kg di fieno mangia una mucca? Come si munge il latte e quali prodotti consente di produrre?

Inoltre, ci immergiamo nel misterioso mondo di alberi e foreste, esplorando insieme le peculiarità di questo speciale biotopo e scoprendo le differenze dell'attività forestale di ieri e oggi. Siamo felici di spiegare il perché della notevole importanza dei boschi e la loro funzione protettiva, utile e rigenerante.

### Allevamento di mucche da latte:

via del latte, foresta e legno

**Lingue:** tedesco

**Periodo:** durante l'anno scolastico

Maso Stillwagerhof Drittelsand 2, 39032 Campo Tures Tel.: 0474 678 320 / 346 233 9470 / 340 234 5239 info@stillwagerhof.com www.stillwagerhof.com

*Come raggiungerci: auto; mezzi pubblici e a piedi (5 min.)*



# Micaela Viola Stolzelechner

## Maso Moarhof, Rasun di Sotto

Il maso Moarhof sorge a oltre 1.300 m s.l.m. a Rasun di Sotto. Durante una visita conosciamo i tre tagli del fieno, chiamati “maggengo”, “agostano” e “terzuolo”.

Ci fermiamo anche dalle mucche e dai vitelli nella stalla: qui battiamo il burro e lo affiniamo con le erbe aromatiche. Le nostre galline depongono uova di tutti i colori: è un mondo colorato che aspetta solo di essere scoperto! Un highlight speciale è il nostro zoo con i piccoli animali di diverse razze da accarezzare.

A me sta molto a cuore avvicinare bambini, ma anche adulti, alla vita in fattoria e con quanta passione e rispetto viene curata la natura e come viene vissuto il rispetto per gli animali.



### Allevamento di mucche da latte:

il percorso del latte, animali del maso

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Moarhof  
Obergeste II,  
39039 Rasun di Sotto  
Tel.: 328 493 0008  
michiviola70@gmail.com

*Come raggiungerci:  
in macchina, con i mezzi  
pubblici e a piedi (45 min)*



# Agatha Walder Taschler

## Maso Mudlerhof, San Martino/ Val Casies

Al Mudlerhof in Val Casies tutti possono dare una mano! Mungiamo le mucche e produciamo burro, yogurt o Mudlarella (formaggio fresco). Inoltre, scopriamo insieme bovini, conigli, maialini e gatti, così come i loro interessanti segreti. E magari ha inizio anche una caccia al tesoro al motto “l'uovo e la gallina”... Quindi, maciniamo il grano e lo lavoriamo, per infornare l'autentico Mudla Breatlan (pane contadino del Mudlerhof).

Esploriamo anche i cinque pilastri Kneipp, rivolgendo particolare attenzione ai trattamenti con l'acqua e all'erboristeria, oltre a scoprire come il maso ricava energia dalla forza idraulica, dal biogas e dalla geotermia.

### Allevamento di mucche da latte:

via del latte, dal grano al pane, tutto sulle uova, animali, storia del Mudlerhof

**Lingue:** tedesco, italiano

**Periodo:** tutto l'anno

Maso Mudlerhof  
Preindl 49,  
39030 San Martino/  
Val Casies  
Tel.: 0474 978 446  
info@mudlerhof.it  
www.mudlerhof.it

*Come raggiungerci: auto;  
mezzi pubblici*

# Rossana e Gottfried Nagler



## Maso Lüch da Murin, Badia

### Allevamento di bestiame, animali rari:

antiche razze di animali domestici, geologia, educazione naturale e ambientale, tutto sulle uova, oche

**Lingue:** tedesco, italiano, ladino, inglese

**Periodo:** tutto l'anno

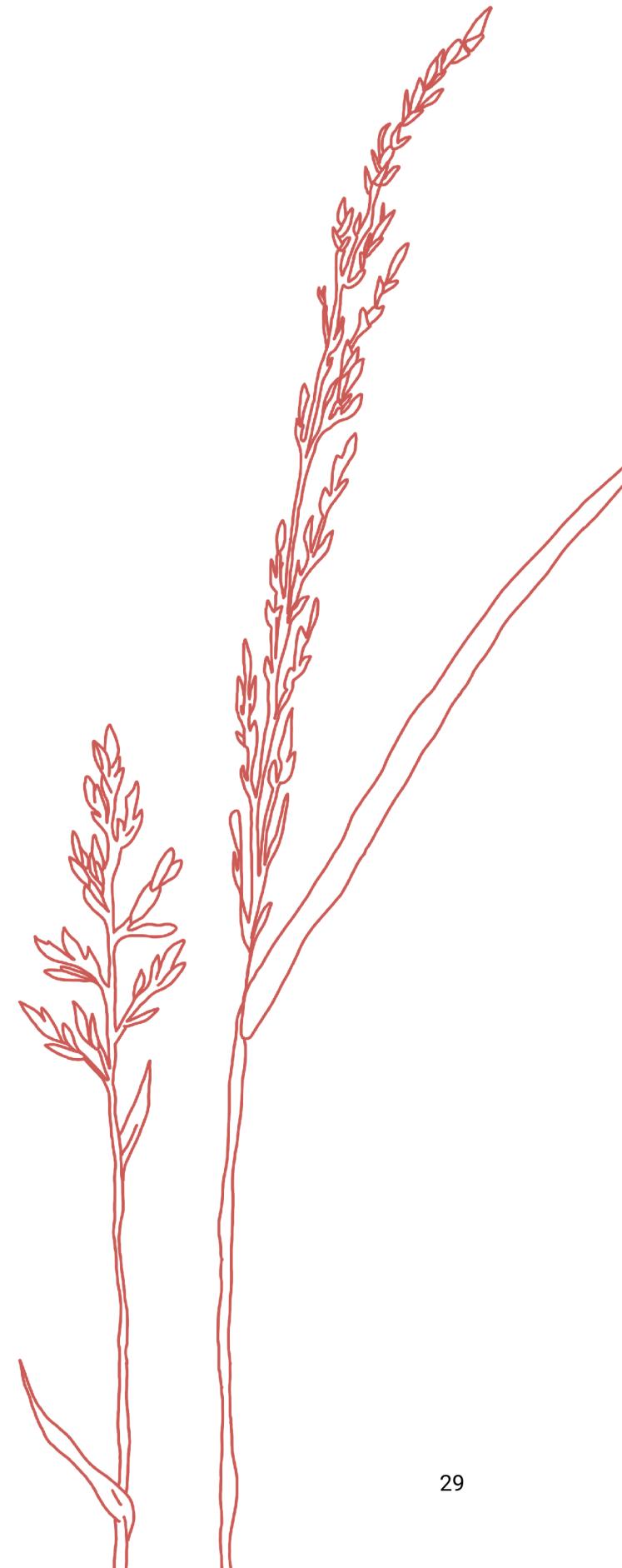
**Ulteriori offerte:**  
agriturismo

Ci dedichiamo letteralmente all'agricoltura nel cuore delle Dolomiti. Il nostro maso Lüch da Murin sorge a Badia lungo il corso del rio Gadera. In passato, qui sorgevano un mulino e una segheria, da cui deriva anche il nome “Murin” (mulino, in ladino).

Nella cornice del progetto “Fattoria didattica” offriamo un programma variegato: i bambini imparano alcuni dettagli sulla quotidianità delle galline, comprendendo quanto sia prezioso un uovo, oltre a conoscere lo stregone Nazio da Murin e la sua vita al Lüch da Murin. Inoltre, scopriamo insieme come sono nati i colori e con quali mezzi i nostri nonni dipingevano quadri e tingevano tessuti, dando vita a un insolito e piacevole incontro con l'agricoltura!

Maso Lüch da Murin  
Murin 3, 39036 Badia  
Tel.: 320 723 7860 / 339 580 4136  
info@luchdamurin.it  
www.luchdamurin.it

*Come raggiungerci: auto; mezzi pubblici*



## COLOPHON

**Editore:** Associazione delle Donne Coltivatrici  
Sudtirolesi, Via Canonico Gamper, 5,  
I-39100 Bolzano

**Idea:** Associazione delle Donne Coltivatrici  
Sudtirolesi

**Concetto e grafica:** W13, via Piave 29,  
I -39100 Bolzano

**Testi:** Silke Mock, Hanna Klammer, Magdalena  
Riegler, Ulrike Tonner, Kathrin Gögele, Doris Brunner

**Traduzione:** Bonetti & Peroni, Bolzano;  
Gosia Priewasser

**Foto:** Armin Huber, Florian Andergassen, Vanessa  
Runggaldier, IDM Südtirol/Alex Filz, IDM Südtirol/  
Marco Parisi

**Stampa:** Lanarepro, Lana  
2023

Ringraziamo per la collaborazione:





**Südtiroler  
Bäuerinnenorganisation**

Via Canonico Michael Gamper, 5  
39100 Bolzano  
Tel.: 0471 999 460, [info@baeuerinnen.it](mailto:info@baeuerinnen.it)

[www.baeuerinnen.it](http://www.baeuerinnen.it)

Seguiteci su:



**You Tube**

