

## MUCCA

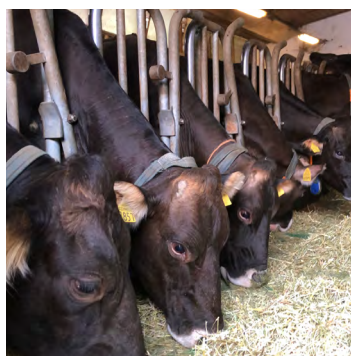
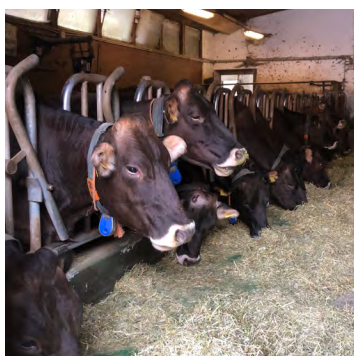
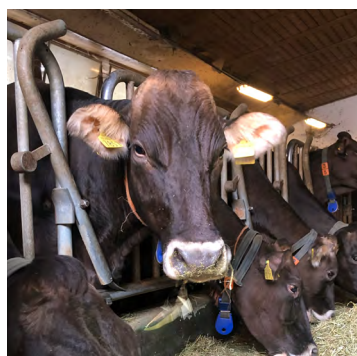
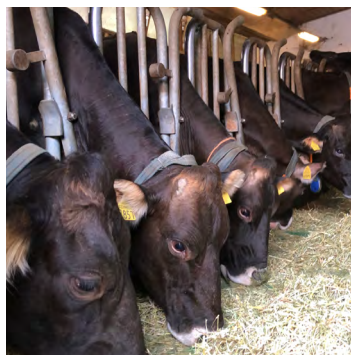
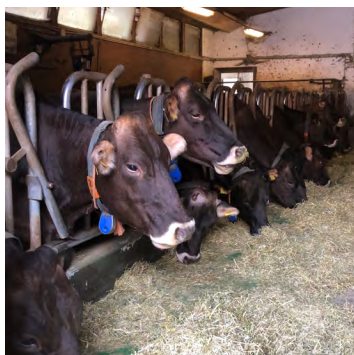
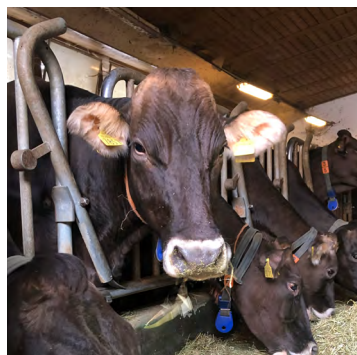
Rustica, longeva, autonoma, è presidio Slow Food.

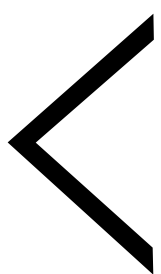
La mucca Rendena rappresenta la storia e la tradizione di questo territorio. In questa Valle nel 1700 furono importate dalla Svizzera vacche capostipite di razza Rendena.

Mantello scuro, occhi grandi e vivaci, è una mucca a duplice attitudine (latte e carne).

È molto adatta all'alpeggio: pesta sul terreno, risale i ripidi pendii, ci aiuta a tutelare il territorio.

A lei è dedicato il concorso di bellezza 'Giovenche di razza Rendena sfilata ... e dintorni' che a fine agosto, a Pinzolo, elegge la reginetta della Valle.





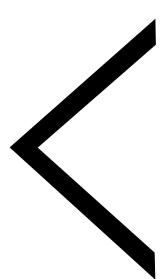
## TERRITORIO

Racchiusa fra la tonalite dell'Adamello Presanella e le calcaree Dolomiti di Brenta, la Val Rendena si estende dal paesino di Verdesina fino ai 1.650 m. di Madonna di Campiglio/Campo Carlo Magno.

È ricca di acque, di boschi e di pascoli: un perfetto ecosistema dove anche la fauna vanta diversi esemplari. Le sue bellezze sono protette dal Parco Naturale Adamello Brenta.

I suoi caratteristici borghi, ricchi di storia e tradizioni, sono espressione di una cultura alpina.

La temperatura esterna è di 18°



## MALGA

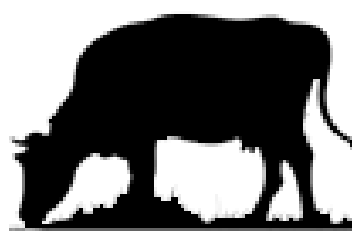
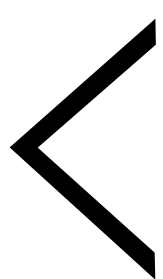
La Malga Bandalors è sul versante del Doss del Sabion di Giustino. È anche nota come ‘Bregn de l’Ors’: in dialetto locale significa “abbeveratoio dell’orso”, perché sembra che in passato gli orsi fossero soliti dissetarsi al “bregn” di legno.

Qui, da giugno a settembre, le mucche fanno alpeggio.

C’è una stalla e un’antica casera: il malgaro si prende cura di 107 mucche.

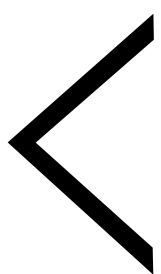
Le mucche trascorrono l’intera giornata al pascolo.

La notte a volte rientrano in stalla, a volte scelgono di riposare intorno alla malga, sotto le stelle...



## PASCOLO

Ogni giorno la nostra mucca percorre i pendii del Doss del Sabion salendo verso la località Madonnina, per poi ridiscendere a sera verso i prati circostanti la Malga Bandalors. È in moto continuo, perché è una mucca curiosa e super attiva. Beve acqua pura e si nutre dei fiori e dell'erba fresca del pascolo in quota: gli 'slavazuoi' (spinaci selvatici) e il timo di montagna sono il suo pasto preferito. Il suo latte, grazie a questa alimentazione, è gustoso e nutriente, ricco di beta carotene.



## **FORMAGGIO**

**Per la produzione di una forma da 4,5 kg**

**ci sono voluti 45 litri di latte.**

**Latte, caglio, sale... e la mano del casaro: sono questi il segreto di un buon formaggio di malga.**

**Riflette nei suoi aromi il gusto delle erbe di cui la mucca Rendena si è nutrita. Sul suo profumo e sapore incide anche il tempo di stagionatura:**

**5 mesi alla temperatura media di 10,5 °.**

**Azienda Agricola  
Fattoria Antica Rendena**

**[www.fattoria-rendena.it](http://www.fattoria-rendena.it)**