



www.mugellotoscana.it



Ufficio Turismo
Via P. Togliatti, 45
50032 Borgo San Lorenzo (FI)
t. 055 8427185 - f. 055 84527183
turismo@uc-mugello.fi.it

Informazioni per “Stalle aperte nel Mugello”
tel. 055 84527185/6 - 055 8456230
www.mukki.it - www.mugellotoscana.it

PER SAPERNE DI PIÙ SUI PRODOTTI DEL MUGELLO
Per trovare nominativi e indirizzi dei produttori, ma anche
i ristoranti del territorio, consultate www.mugellotoscana.it
nella sezione gastronomia oppure richiedete la guida all'ufficio
turismo dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello.

LE REGOLE DEL BUON VISITATORE

Orario Visite: 9.00/12.00 - 14.00/18.00

Ti ricordiamo che la fattoria è un luogo di lavoro, raccomandiamo dunque un atteggiamento educato e corretto nei confronti degli animali e di chi vi opera. Tu e la tua famiglia siete i benvenuti: ti invitiamo a prestare particolare attenzione ai tuoi bambini durante la visita. Consigliamo un abbigliamento sportivo adatto all'attività all'aria aperta.

1. Indossa le sovrascarpe che ti vengono consegnate: questo semplice accorgimento permetterà di evitare possibili contagi tra animali di stalle differenti e salvaguardare la loro salute (e le tue scarpe).

2. La Stalla è la casa degli animali: entraci evitando di fare schiamazzi per non spaurirli; non dare niente da mangiare agli animali. Per la loro e tua sicurezza evita di toccarli senza il preventivo permesso del personale addetto.

3. L'allevatore è il capo della Stalla: puoi chiedere a lui le tue curiosità, ma segui alla lettera le sue raccomandazioni.

4. Non tutti i luoghi sono accessibili: la fattoria può avere delle zone potenzialmente pericolose per i non addetti ai lavori: è necessario porre la massima attenzione ai divieti della struttura.

5. Rispetta la Natura: non danneggiare le piante, butta eventuali rifiuti e le sovrascarpe negli appositi contenitori.



- 1** BORDIGAIE DI BECHICCHI MARCO
Via Bruscoli Chiesa, 618 - Firenzuola
- 2** MESSETTI MAURIZIO
Loc. Riccianico, 19 - Firenzuola
- 3** MARCHI BRUNO IVO E REMO
Via Riccianico, 207 A - Firenzuola
- 4** MACCHIAVELLI ANNUNZIATA
Via Imolese, 70 - Firenzuola
- 5** SCARPELLI EGIDIO
Via Casanuova, 964 - Firenzuola
- 6** TAGLIAFERRI ULISSE
Via Casanuova, 1488 - Firenzuola

- 7** LE GORE DI NENCINI DAVIDE
Via dell'Azzurro - Scarperia
- 8** CAFAGGIO I DI MENGONI PELLEGRINO
Via Pian della Donna, 10 - Scarperia
- 9** STORICA FATTORIA PALAGIACCO
Via Senni, 40 - Scarperia
- 10** CO-MI AGRICOLTURA
Loc. Cardetole - San Piero a Sieve
- 11** EMILIO SERENI SOC. COOP.AGRICOLA*
Via La Brocchi - Borgo S. Lorenzo
- 12** POGGIOLO DI PRATOLINI MARCO
Via Olmi, 8 - Borgo S. Lorenzo
- 13** SPEDALE DI BARTOLINI FABRIZIO
Via San G. Maggiore, 47 - Borgo S. Lorenzo
- 14** IL GRILLO DI BONINI DANIELE E MARCO
Via Luco Campagna, 23 - Borgo S. Lorenzo
- 15** MEZZASTRADA DI CANTINI RICCARDO
Loc. Monteflorescoli, 5 - Borgo S. Lorenzo
- 16** PALAZZO VECCHIO DI GROSSI SIMONE
Via Piazzano, 41 - Borgo S. Lorenzo
- 17** ACERINI DI FARINA ROSOLINO
Via San Cresci, 21 - Loc. San Cresci - Borgo S. Lorenzo
- 18** LUCATTINI LUCIANO
Via Padule, 3 - Vicchio

* latte di agricoltura biologica



STALLE APERTE NEL MUGELLO
Mugello da Fiaba a Borgo San Lorenzo

Domenica 15 maggio 2016





STALLE APERTE NEL MUGELLO SULLA VIA DEL LATTE

Grazie per aver aderito all’iniziativa “**Stalle aperte nel Mugello**”, un’occasione unica per scoprire “La Via del Latte” e visitare le stalle che conferiscono il latte per “**Selezione Mugello**” e “**Podere Centrale**”. Nella giornata di oggi potrai assistere alla vita in fattoria, conoscere gli animali, le loro abitudini e la natura che li circonda. Molte di queste stalle sono a **conduzione familiare**; qui si lavora a pieno ritmo con turni serrati e molto impegnativi. L’obiettivo principale è produrre un

latte di qualità, garantendo il benessere delle mandrie. La presenza di una fattoria all’interno di un territorio svolge inoltre un ruolo fondamentale di tutela e conservazione dell’ambiente e della biodiversità, contribuendo a preservare il paesaggio dai rischi di incuria e abbandono.



La giornata in fattoria inizia molto presto!

Verso le 4:00 comincia la preparazione per la prima mungitura. Appena munto, il latte viene raffreddato ed è pronto per essere consegnato in Centrale. Durante il resto del giorno l’allevatore si dedica alla cura delle mucche, alla pulizia della stalla ed alla gestione dei terreni per la produzione degli alimenti per gli animali (principalmente cereali e foraggi). A metà pomeriggio inizia la seconda mungitura, che si conclude generalmente intorno alle 20:00

E tutto questo 365 giorni l’anno!



IL LATTE MUKKI SELEZIONE MUGELLO L’ORO BIANCO DEL MUGELLO

L’allevamento bovino ha radici profonde nel Mugello: già nel ‘400 i Medici, nella loro tenuta di Panna, impiantarono un allevamento di vacche di razza “svizzera” (bruna alpina) per proprio uso e per il commercio. Ancora oggi il territorio mantiene questa vocazione: numerosi sono infatti gli allevamenti di bovini da latte presenti nei territori di Firenzuola, Marradi, Palazzuolo sul Senio, Barberino di Mugello, Scarperia e San Piero, Borgo San Lorenzo, Vicchio. Mukki Selezione Mugello è un latte dal gusto unico e inconfondibile, prelevato ogni giorno da allevamenti appositamente selezionati da Mukki.

La materia prima è sottoposta a severi controlli lungo tutto il processo produttivo per garantire un latte sicuro e genuino. Mukki Selezione Mugello è disponibile fresco intero di Alta Qualità e Parzialmente Scremato. Inoltre, dalla bontà di questo latte nasce lo yogurt da bere Selezione Mugello, uno yogurt capolavoro ai gusti bianco, al mirtillo e all’amarena. Alcune delle stalle presenti nel territorio del Mugello seguono il metodo dell’agricoltura biologica: sono queste che conferiscono il latte per Il Podere Centrale, disponibile intero e parzialmente scremato in confezioni da un litro.



MUGELLO DA FIABA

Durante la giornata si svolgerà a Borgo San Lorenzo presso Villa Pecori Giraldi “**Mugello da Fiaba**”. Una manifestazione che si svolge dal 12 al 15 maggio dedicata ai bambini di varie fasce d’età. Il tema di quest’anno sarà la cucina e vedrà protagonista l’Oste Borlotto, il personaggio nato dalla penna della scrittrice Serena Pinzani, che guiderà i bimbi attraverso la tradizione gastronomica mugellana grazie alle storie, alle favole, ai laboratori e alle illustrazioni. Il tutto per avvicinare i partecipanti ad una sana e corretta alimentazione del corpo e della mente. Tra i luoghi protagonisti vi sono: il Museo dei Bambini (ChiniLab), le sale

della villa che ospiteranno i laboratori, il parco che si trasformerà in un giardino incantato per molteplici attività. Sarà inoltre possibile fare un pic-nic a base di prodotti della Mukki. Durante l’evento la community fiorentina di IgersFirenze in collaborazione con il Social Media Team di Mugellogram organizzerà una caccia al tesoro fotografica sul territorio che si potrà seguire sui canali Facebook, Twitter e Instagram con il tag **#stalleaperte16**

Info: 055 849661 - 055 8456230
www.comune.borgo-san-lorenzo.fi.it
www.borgodeibambini.it

Durante tutta la giornata partiranno dal piazzale di fronte la Villa Pecori Giraldi i pulmini per la visita alle stalle delle aziende.