



www.mugellotoscana.it



Ufficio Turismo
Via P. Togliatti, 45
50032 Borgo San Lorenzo (FI)
t. 055 84527185 - 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.

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 impaurirli; 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 MESSETTI MAURIZIO
Loc. Riccianico, 19 - Firenzuola

2 MARCHI BRUNO IVO E REMO
Via Riccianico, 207 A - Firenzuola

3 IL MOLINUCCIO DI GIOVANARDI AMOS
Via Casanova 964, Loc. Roncopoli - Firenzuola

4 PALADINI ROBERTO
Via Pian della Donna, 3 D - Scarperia

5 LE GORE DI NENCINI DAVIDE
Via dell'Azzurro, 26 - Scarperia

6 CAFAGGIO I DI MENGONI PAOLO
Via Pian della Donna, 10 - Scarperia

7 AGRIAMBIENTE MUGELLO
Via di Soli, 12 - Barberino di Mugello

8 STORICA FATTORIA PALAGIACCIO
Via Senni, 40 - Scarperia

9 EMILIO SERENI SOC. COOP.AGRICOLA*
Via La Brocchi - Borgo S. Lorenzo

10 POGGIOLO DI PRATOLINI MARCO
Via Olmi, 8 - Borgo S. Lorenzo

11 SPEDALE DI BARTOLINI FABRIZIO
Via San Giovanni Maggiore, 47
Borgo San Lorenzo

12 MEZZASTRADA DI CANTINI RICCARDO
Loc. Montefloscoli, 5 - Borgo S. Lorenzo

13 PALAZZO VECCHIO DI GROSSI SIMONE
Via Piazzano, 41 - Borgo S. Lorenzo

14 ACERINI DI FARINA ROSOLINO
Via San Cresci, 21 - Loc. San Cresci - Borgo S. Lorenzo

15 LUCATTINI LUCIANO
Via Padule, 3 - Vicchio

16 PIAN BARUCCI DI VIGNINI ANTONIO*
Via Case Nuove, 12 - San Piero a Sieve

* latte di agricoltura biologica



STALLE APERTE NEL MUGELLO
Mugello da Fiaba a Borgo San Lorenzo

Domenica 13 maggio 2018





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, Barberio 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 nei gusti bianco, mirtillo e fragola. 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 8 al 13 maggio dedicata ai bambini di varie fasce d'età. Villa Pecori Giraldi ed il suo meraviglioso parco diventano il paese delle favole e dei balocchi. Scrittura creativa, illustrazione, primi rudimenti di teatro, leggende mugellane, scrittura autobiografica, laboratori ludico

musicali, scrittura e gestalt sono i temi dei laboratori che verranno proposti. E poi mostre, corsi e giochi animeranno la Villa, le sue corti ed il suo magnifico parco, che ospiterà un bosco animato, pony e carrozze, personaggi delle fiabe, giochi antichi e cantastorie. Il Museo dei Bambini ospitato nelle sale della villa aprirà le sue porte e i suoi "scrigni magici". Sarà inoltre possibile fare un picnic a base di prodotti della Mukki.

Info: 055 849661

www.comune.borgo-san-lorenzo.fi.it, www.borgodeibambini.it

Durante tutta la giornata partiranno dal piazzale di fronte a Villa Pecori Giraldi i pulmini per la visita ad alcune stalle