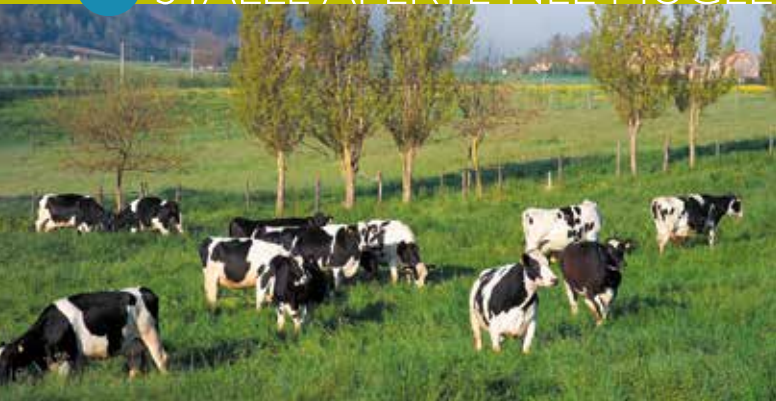


STALLE APERTE NEL MUGELLO, SULLA VIA DEL LATTE



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!

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 **Il 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.

LE STALLE VISITABILI

- 1 **MARCHI BRUNO IVO E REMO**
Via Riccianico, 207 A - Firenzuola
- 2 **BORDIGAIE DI BECHICCHI MARCO**
Via Bruscoli Chiesa, 618 - Firenzuola
- 3 **MESSETTI MAURIZIO** Loc. Riccianico, 19 - Firenzuola
- 4 **SCARPELLI EGIDIO** Via Casanuova, 964 - Firenzuola
- 5 **LE GORE DI NENCINI DAVIDE** Via dell'Azzurro - Scarperia
- 6 **CAFAGGIO I DI MENGONI PELLEGRINO**
Via Pian della Donna, 10 - Scarperia
- 7 **PALADINI ROBERTO** Pian della Donna, 3 - S. Agata - Scarperia
- 8 **STORICA FATTORIA PALAGIACCIO** Via Senni, 40 - Scarperia
- 9 **BOLLI LUIGI ACHILLE** Via Senni, 43 - Scarperia
- 10 **PIAN BARUCCI DI VIGNINI ANTONIO***
Case nuove Taiuti, 12 - 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. Montefloscoli, 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
- 19 **POGGIALE DI GUIDALOTTI PIERO E SORIANI FIORENZA**
Via Piazzano, 60 - Vicchio

* latte da
agricoltura
biologica



IL LATTE MUKKI 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 fresco parzialmente scremato, nel formato da un litro. 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.



Latte Mukki Selezione Mugello

FESTA DI PRIMAVERA

Durante la giornata si svolgerà la **“Festa di primavera”** che avrà luogo nel **centro storico di Scarperia**.

Il programma della festa prevede molte attività, come ad esempio l'esposizione di mucche e vitellini provenienti da allevamenti locali e la mungitura in diretta a cura degli allevatori.

Nel centro storico saranno allestiti laboratori didattici di costruzione a cura degli alunni, degli insegnanti e dei genitori dell'Istituto Comprensivo “Galileo Chini” di Scarperia e San Piero a Sieve e della Scuola Infanzia Paritaria e Asilo Nido di Scarperia. Inoltre è prevista una mostra di macchine agricole in **Piazza Clasio** e la possibilità, nel **Palazzo dei Vicari**, di gustare un intero menù elaborato con i 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 potrai seguire sui canali Facebook, Twitter e Instagram con il tag #stalleaperte15



Durante tutta la giornata partiranno da Piazza Garibaldi (Porta Fiorentina) i pulmini per la visita alle stalle delle aziende Coop. Emilio Sereni (11), il Grillo (14), Mezzastrada (15), Palazzo Vecchio (16) e Poggiale (19).

Veduta aerea di Scarperia

LE REGOLE DEL BUON VISITATORE

Orario Visite: 9.00/12.00 e 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.



Informazioni per “Stalle aperte nel Mugello”

tel. 055 84527185/6 - 055 8468165

www.mukki.it
www.mugellotoscana.it

UNIONE MONTANA DEI COMUNI DEL MUGELLO

Ufficio Promozione Turistica

Via Palmiro Togliatti, 45 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI)

Tel. 055 84527185/6 - Fax 055 8456288

info@mugellotoscana.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.

STALLE APERTE NEL MUGELLO

Festa di primavera a Scarperia

Domenica 10 maggio 2015



secamo.net



Unione Montana
dei Comuni
del Mugello



COMUNE DI
SCARPERIA E SAN PIERO



PROLOCO
SCARPERIA

