

ECOTOURS

... i luoghi di eccellenza della sostenibilità in Alta Pusteria



Gli ECOTours Dolomiti Klima-Live rappresentano un contributo al tema del turismo sostenibile. Gli ECOTours offrono alle persone interessate uno sguardo ad alcune particolarità ambientali e culturali del territorio, ma soprattutto alle iniziative eco-sostenibili. Sperimentate, quindi, anche voi questo insieme di avventura e apprendimento che ogni area del progetto vi propone, per conoscere come i singoli territori affrontino con responsabilità e spirito di innovazione la nuova sfida per la salvaguardia delle risorse naturali, che appartengono a noi tutti.



Tema: agricoltura

vendita diretta presso i masi dell'Alta Pusteria

Profilo:

Chi acquista prodotti agricoli direttamente dal contadino adotta una pratica del passato, ma contribuisce a realizzare un futuro più sostenibile per se stesso e per il contadino. Il cibo acquistato presso il produttore è vantaggioso per l'agricoltore, per il cliente e per l'ambiente.

Raggiungibilità:

Mentre alcune aziende sono facilmente raggiungibili a piedi, altre aziende possono essere raggiunti solo con una passeggiata più lunga oppure con la Mountainbike e certamente anche in autovettura.

Visita:

Durante gli orari di apertura dei punti di vendita le aziende agricole offrono un'accesso limitato alle loro strutture. Visite tecniche devono essere accordate.

Contatti e informazioni:

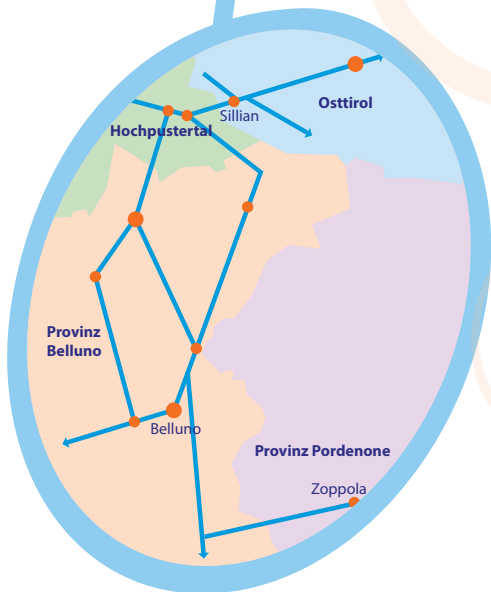
Associazione Turistica Alta Pusteria
Tel. +39 0474 913156

E-mail:

info@altapusteria.info

Indirizzi dei masi:

si trovano sul retro



località	maso	Indirizzo	Contatto e-mail e telefono	prodotto Coltivazione	vendita
Sesto	Schneider, Fam. Happacher	Via Mont'Elmo, 2 39030 Sesto/Moso	schneider@happacher.eu Cell. 349-4900525	Prodotti di carne Demeter (prod. biodinamica)	su richiesta telefonica
	Unter-Oltl, Sonja e Andreas Villgrater	Via Mont'Elmo, 11B 39030 Sesto/Moso	Tel. 0474 710658 Cell. 349 312 52 61	Formaggio di mucca e di capra, speck e salsiccie Produzione convenzionale	feriali dalle ore 8.30-11.30 oppure su richiesta telefonica
	Innerroggen, Astrid Summerer	Via Roggen, 7 39030 Sesto	info@innerroggen.it www.innerroggen.it Cell. 349 5119696	Lavorazione della lana, produzione propria, maso didattico, maso arche Produzione convenzionale	su richiesta telefonica
San Candido	Raner, Fam. Burgmann	Via Elzenbach, 2 39038 San Candido	markus@raner.it www.raner.it Tel. 0474 913340, Cell. 349 4345704	Patate, carne di manzo, carne di maiale, salsiccie e speck Bioland (prod. organica e biologica)	su richiesta telefonica
	Marer, Fam. Fritz Sulzenbacher	Via Kranzhof, 61 A, 39038 San Candido	info@marerhof.it www.marerhof.it Tel. 0474 914403	Formaggi di latte crudo di pecora e capra, carne di agnello e capretto Produzione convenzionale	su richiesta telefonica
	Schopfer, Fam. Burgmann	Via Sesto, 14 39038 San Candido	info@schopferhof.it www.schopferhof.it Tel. 0474 913013	Patate e cereali Produzione convenzionale	su richiesta telefonica
	Veider, Fam. Weitlaner	Via Hiebler, 1 Versciaco di Sotto 39038 San Candido	veiderhof@rolmail.net Tel. 0474 910032 Cell. 338 5960177	Formaggio grigio, burro di produzione propria di latte crudo senza insilati Produzione convenzionale	su richiesta telefonica
	Parggen, Fam. Trojer	Via Firchat, 40 Prato alla Drava 39038 San Candido	info@parggenhof.it www.parggenhof.it Tel. 0474 966627 Cell. 339 4666371	Yogurt di latte crudo Produzione convenzionale	su richiesta telefonica
Dobbiaco	Feichter, Fam. Feichter	Via Zipfanger, 1 39034 Dobbiaco	info@brotklee.it www.brotklee.it Tel. 0474 972324	Cereali, farina dal mulino a pietra, pane dal forno a legna, sciroppo di sambuco, patate, cuscini di spelta di farro, trigonella, Demeter (Prod. biodinamica)	Orari di negozio, pane fresco il martedì e il venerdì (pomeriggio)
	Hacker, Bernhard Lanz	Costanosellari, 23 39034 Dobbiaco	info@hackerhof.net www.hackerhof.net Cell. 348 523 36 73 Fax: 0474 973705	Affumicatelli, speck, salsicce, manzo affumicato, Biobeef (prod. organica e biologica)	su richiesta telefonica



	Waldruhe, Fam. Anton Trenker	Carbonin Vecchia, 2 39034 Dobbiaco	info@demeterhof- waldruhe.it www.villa-waldruhe.it Tel. 0474 972354	Formaggio di latte a pasta cruda, burro, Yogurt, cereali, ortaggi e patate Demeter (prod. biodinamica)	su richiesta telefonica
	Acquila Nera Fam. Viertler	Piazza del Municipio, 39034 Dobbiaco	Tel. 0474 972108	Cereali, uova e vecchie speci di patate da tutto il mondo Demeter (Prod. biodinamica)	su richiesta telefonica
Villabassa	Beerenhof Alber, Rudolf Burger	Lexer Anger, 13 39039 Villabassa	beerenhof.alber@ alice.it Tel. 0474 745429 Cell. 347 1137748	Diversi sciroppi e confetture, sottoaceti e germogli Produzione convenzionale	su richiesta telefonica
	Santer, Hildegard Ortner	Via H. Wassermann, 5 39039 Villabassa	HILDEGARDORTNER @JAHOO.DE Cell. 347 1346294	uova di allevamento all'aperto, patate Produzione convenzionale	nei giorni feriali dalle ore 17.00 in poi
Braies	Lechner, Fam. Patzleiner	Lechner 37, 39030 Braies	david.patzleiner@ cheapnet.it www.pragserkaese.com Tel. 0474 748652	formaggi di latte a pasta cruda di mucche e capre Produzione convenzionale	nei giorni feriali
	Bodner, Hartwig Waidacher	Braies di Dentro, 10 39030 Braies	wh@ekontrol.com Cell. 348 3804799	Pacchetti di carne da alleva- mento estensivo, diversi tipi di frutti e bacche Prod. organica e biologica	su richiesta telefonica



...ulteriori informazioni:

In passato, era normale procurarsi il cibo dal contadino, fornito dall'agricoltura locale. Prodotti lattiero-caseari, carne, patate, cereali e ortaggi di stagione erano i prodotti locali. Il resto lo si acquistava nel negozio.

Dopo alcuni decenni, alcuni agricoltori si ricollegano a questa tradizione creando una rete di vendita diretta, che ormai rappresenta un importante pilastro della loro economia. Mentre alcuni agricoltori vendono i loro prodotti alimentari stagionali, solo su appuntamento, altri agricoltori nelle loro fattorie offrono una piccola gamma di prodotti, di qualità non inferiore a qualsiasi negozio di alimenti biologici. In Alta Pusteria il cliente troverà una vasta gamma di prodotti da agricoltura convenzionale (Roter Hahn), da agricoltura organica e biologica (Bioland o Bio-Beef) dal modo biodinamica (certificata Demeter). Poiché questa forma di vendita sostiene l'idea del prodotto a chilometro zero, ed è conforme ad una produzione ecosostenibile, causando spesso anche il più piccolo impatto ambientale e, infine, promette la migliore qualità, nell'ambito del nostro progetto per una „regione clima-neutrale“, si intende sostenere il lavoro di questi contadini. Mentre alcune aziende vendono i loro prodotti solo nella propria azienda agricola, ci sono alcune aziende agricole che commercializzano i loro prodotti attraverso i negozi locali di generi alimentari e presso le latterie locali.



Questa sosta è solo un petalo del fiore...

...che rappresenta le eccellenze della sostenibilità in Alta Pusteria. Ulteriori informazioni su altre tappe per il vostro ECOTour o sugli ECOTours organizzati in tutte le aree di progetto le trovate su: www.klima-dl.eu

Per informazioni sull'Alta Pusteria visitate: www.altapusteria.it
e per le iniziative dei Colloqui di Dobbiaco:
www.colloqui-dobbiaco.it

