

ECOPoint

...un luogo di eccellenza degli ECOTOUR in



Hochpustertal

Gli ECOTours Klima-Dolomiti-Live rappresentano un contributo al tema del turismo sostenibile. 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

Caseificio Sesto Pusteria

Breve descrizione:

Il caseificio di Sesto rappresenta oggi un punto di riferimento importante per l'economia locale e rappresenta un anello importante nella catena del valore fra turismo e agricoltura a Sesto.

Raggiungibilità:

Il caseificio è a pochi passi dal centro di Sesto e dalla fermata dell'autobus.

Visibile:

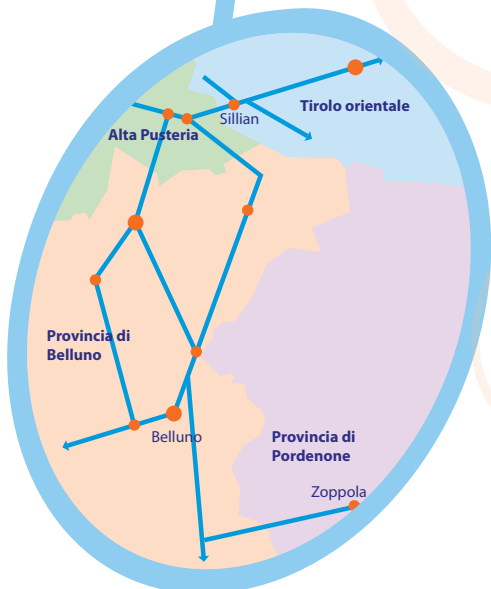
Per ragioni igienico sanitarie l'area di produzione del piccolo caseificio di Sesto non può essere visitato. L'annesso punto di vendita permette al visitatore-cliente di acquistare tutti i prodotti e di farsi un'idea di questa realtà produttiva importante.

Persona di riferimento:

Josef Villgrater

Indirizzo:

Caseificio Sesto
Via Bersaglio 6, 39030 Sesto
Tel. +39 0474-710.251
www.kaeserei-sekten.com
kaeserei.sekten@rolmail.net



Dolomiti LIVE
Patrimonio Universale dell'Umanità | UNESCO



Preservare il Clima è Futuro

www.klima-dl.eu

...ulteriori informazioni

Fondato nel 1926, il caseificio si è continuamente sviluppato, si è adeguato alle norme sanitarie e ha saputo resistere all'incorporazione in altre aziende lattiero-casearie. Le 660 vacche, di proprietà di 60 contadini, forniscono quotidianamente circa 10.000 l di latte senza OGM, che permettono alla cooperativa di raggiungere un fatturato annuo di circa 3,8 milioni di euro. Il caseificio elabora l'intera quantità di latte fornito, fornendo a cittadini e villeggianti latte e burro freschi e una varietà di formaggi. Il caseificio di Sesto, oltre a offrire lavoro a 11 persone, costituisce una realtà imprenditoriale importante nella quotidianità economica del paese, soprattutto come legame tra la realtà agricola locale e il mondo turistico.

Alla consapevolezza che la cooperazione tra il mondo turistico e quello contadino potesse ammorbidire le posizioni non sempre concordanti, ma certe volte anche contrastanti tra i due settori, è subentrata ben presto la convinzione che la produzione e la vendita sul territorio di un prodotto della propria terra, come i prodotti latticini, rappresenti un momento qualificante dello stile di vita, un contributo importante per l'economia regionale con valenza positiva anche nel bilancio CO2.

Prodotti del caseificio Sesto:

Latte fresco, panna, burro, panna acida, formaggio, formaggio particolarmente grigio, Ziegolan, mozzarella e formaggio di Sesto.



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

Trasporto pubblico in Alta Pusteria:

www.sii.bz.it

