

VAL PUSTERIA, CON MONDOLATTE ALLA SCOPERTA DI GENUINITÀ E TRADIZIONI A MISURA DI FAMIGLIA



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

A **Dobbiaco**, in **Val Pusteria** (Bz), esiste un luogo in cui trascorrere un pomeriggio perfetto con tutta la famiglia e far scoprire ai più piccoli un mondo genuino e fatto di tradizione che non sempre adesso i bambini conoscono.

È il museo **Mondolatte** di **Latteria Tre Cime**, un percorso che porta alla scoperta del mondo del latte e di tutti i segreti della sua lavorazione.



Perché, in questo territorio, il mondo del latte ha tutto il sapore delle fiabe: un mondo che prende vita di notte quando il Milcher, l'uomo del latte, inizia il giro di raccolta di questo alimento così prezioso che in Alto Adige viene definito "d'oro".

Il percorso di visita si snoda su tre livelli; al primo, un piccolo museo introduce i visitatori alla cultura del latte e del formaggio nella Val Pusteria, descritta anche attraverso un filmato che mostra i gesti quotidiani dei contadini.

Quindi, al secondo è possibile osservare l'intero processo di lavorazione sia dei formaggi che di altri prodotti come yogurt, burro e panna. Infine, la cantina di stagionatura che svelerà i segreti della stagionatura dei formaggi, tra cui viene svelato ai più piccoli anche il mistero dei buchi nel formaggio.

Orari di apertura:

Dal martedì al sabato dalle 08.00 alle 19.00; domenica dalle 10.00 alle 18.00; lunedì chiuso.

Prezzo d'ingresso:

Biglietto intero base: 4,00 euro; biglietto intero con degustazione: da 7,20 a 8,90 euro; bambini gratis fino agli 8 anni (senza degustazione).

Percorso accessibile anche a disabili in carrozzina oppure con ridotta mobilità.

www.3zinnen.it

(i.c.)