

GUIDA MALGHE

OSPITALITÀ IN ALTA QUOTA

ALMEN TOUREN, GASTFREUNDSCHAFT IN GROSSER HÖHE
ALPINE PASTURES GUIDE, HOSPITALITY AT HIGH ALTITUDE

made

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA


www.turismofvg.it

ITA | DEU | ENG



Following the sound of nature

Tra una cima e l'altra, tra fondovalle e passi alpini, l'eco dei campanacci degli animali al pascolo rimbalza da un alpeggio all'altro e fa riemergere, nella mente di chi percorre i sentieri che collegano le malghe, la storia e l'attenzione per gli equilibri delle terre alte. Vivere queste esperienze non è solo puro esercizio fisico ma soprattutto l'opportunità di scoprire le radici culturali che si intrecciano tra i malgari della dorsale che si snoda sul confine Italo-Austriaco.

Non c'è barriera che contenga questo suono fatto di note che sono le storie e le esperienze dei pastori, dei boscaioli e di tutte le genti che nei tempi hanno abitato queste montagne.

Zwischen Gipfeln, Talböden und Alpenpässen erklingt das Echo der Glocken weidender Tiere von einer Alm zur nächsten. Somit erweckt es in den Wanderern, die den geschichtsreichen Almenweg entlanggehen, das Gefühl um die Wichtigkeit der ausgeglichenen Gebirgswelt besser zu verstehen. Diese Erfahrungen sind nicht nur reine körperliche Bewegung, sie sind vielmehr die Gelegenheit, die ursprüngliche Kultur zu entdecken, die den Hirten des Bergrückens entlang der italienisch-österreichischen Grenze verbindet.

Es gibt keine Barriere die diesen Klang, der aus Noten besteht, die die Geschichten und die Erfahrungen der Hirten, der Holzfäller und all der Menschen widerspiegeln, die diese Berge im Laufe der Zeit bewohnt haben, enthalten kann.

Between one peak and the other, among the valley floor and the alpine passes, the echo of the bells of the grazing animals bounces from one mountain pasture to the other and makes the history and the due attention to the highlands balance re-emerge in the mind of those who walk along the paths connecting the mountain huts. This experience is not only about physical exercise, but, above all, about the opportunity to discover the cultural roots that intertwine among the herdsmen of the ridge that winds along the Italian-Austrian border.

There is no barrier able to contain this sound made up by notes that are the stories and experiences of the shepherds, lumberjacks and all the people who inhabited these mountains over the years.

Esperienze d'alta quota

Percorsi a misura d'uomo, silenziose passeggiate tra boschi, pascoli e ruscelli scroscianti a cavallo fra i due confini. Scegliete il sentiero trekking o l'itinerario mountain bike e visitate le malghe che si estendono dall'area del Pordenonese, fino alla Carnia, alla Valle del Gail, passando per le Prealpi Giulie ed infine al Tarvisiano. Affrontate questa esperienza con calma, curiosità e con il giusto spirito vacanziero.

Sono molteplici le strutture che vi offriranno ospitalità e ristoro lungo gli itinerari. Potrete, ad esempio, assistere in prima persona alla lavorazione del formaggio nelle casere, imparare a conoscere i sapori della

tradizione, non solo nelle malghe, ma anche nei rifugi e negli agriturismo d'alta quota, per immergervi completamente nella vita di montagna e godere a pieno delle ricchezze del paesaggio alpino. Non perdetevi l'occasione di incontrare chi vive e lavora in malga per ascoltare gli affascinanti racconti che rievocano

culture e modi di vivere d'altri tempi; vi rimarranno impressi i valori e l'anima dell'alpeggio.



High altitude experiences

Itineraries on a human scale, silent walks in the woods, pastures and roaring streams running along the two borders. Choose a trekking path or a mountain bike trail and visit the "malghe" extending from the Pordenone area to the Carnia region, to the Gail Valley, through the Julian Prealps and all the way to the Tarvisio area. Enjoy this

experience calmly, with curiosity and a good holiday spirit, these paths feature many structures offering hospitality and opportunities to taste local food. For example, you can witness the cheese transformation process in the "casere", learn about traditional recipes, not only in the "malghe" but also in the high altitude shelters and

farmhouses: fully immerse yourself in the of mountain life and enjoy the gorgeous Alpine landscape. Don't miss the chance to meet those who live and work in the "malghe", with their many stories that evoke a culture and lifestyle from the past; the value and soul of these pastures will remain etched in your heart.

Erfahrungen auf großer Höhe

Maßstabgerechte Wanderrouten für stille Spaziergänge durch Wälder, Weideland und schäumende Bäche zeichnen die Umgebung entlang der beiden Grenzgebiete aus. Wählen Sie den Trekkingpfad oder die Mountainbike-Route und besuchen Sie die Almen, die vom Territorium Pordenones bis zum Tal Karniens reichen, weiter bis zum Gailtal über die Julischen Voralpen, bis Sie letztendlich die Umgebung von Tarvis erreichen. Gehen Sie diese Erfahrung in aller

Ruhe, mit Neugier und der richtigen Urlaubseinstellung an; zahlreiche Strukturen, die Sie entlang der Wanderrouten antreffen, bieten Ihnen Gastfreundschaft und Erfrischung an. So können Sie beispielsweise hautnah den Käseumwandlungsprozess in den „Caseras“ miterleben und die Aromen der Tradition kennenlernen - und zwar nicht nur die, der Almen, sondern auch die, der in der Höhe gelegenen Zufluchtsstätten (Rifugio) und Agrotourismen, sodass Sie

vollständig in das Bergleben eintauchen und den Reichtum der Alpenlandschaft voll ausschöpfen können. Lassen Sie sich nicht die Gelegenheit entgehen, die Alm-Bewohner kennenzulernen und den faszinierenden Geschichten zuzuhören, die die Kulturen und Lebensweisen anderer Zeiten heraufbeschwören. Den Werten Aspekt und das Herzstück der Alpen werden ihren Eindruck bei Ihnen hinterlassen.



Un progetto condiviso

Il progetto è il risultato di una consolidata collaborazione transfrontaliera tra i partner, i quali hanno messo a disposizione le proprie competenze tecniche per l'individuazione di una strategia di valorizzazione e sviluppo sostenibile degli alpeggi e del prodotto caseario. Il Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, il Comune di Hermagor-Presssegger See e l'Agenzia per lo sviluppo rurale ERSa hanno infatti dato vita al progetto "MADE,

Malga and Alm Desired Experience", finanziato dal programma di cooperazione transfrontaliera Interreg V-A 2014-2020 fra Italia e Austria, grazie al quale sono stati resi possibili diversi interventi sul piano della formazione tecnica, gastronomica e turistica, nonché sul piano della comunicazione e della promozione, con l'obiettivo ultimo di far maggiormente rispettare ed apprezzare un territorio unico, inimitabile e, soprattutto, senza confini.



Ein gemeinsames Projekt

Das Projekt ist das Ergebnis einer konsolidierten, grenzüberschreitenden Zusammenarbeit zwischen den Partnern, die ihr technisches Know-how zur Verfügung gestellt haben, um eine Strategie zur Förderung und nachhaltigen Entwicklung von Almen und Milchprodukten zu entwickeln. Das Tourismuskonsortium von Tarvis, die Gemeinde

Hermagor-Presssegger See und die Agentur für ländliche Entwicklung ERSa habend das Projekt „MADE, Malga und Alm Desired Experience“ ins Leben gerufen, das von dem Programm Interreg V-A 2014-2020 für grenzüberschreitende Zusammenarbeit zwischen Italien und Österreich finanziert wurde: Dank dessen wurden verschiedene Maßnahmen

im Bereich der technischen Ausbildung, Gastronomie und Tourismus, sowie im Bereich der Kommunikation und der Förderung möglich gemacht, mit dem Ziel, ein einzigartiges, unnachahmliches und, vor allem, ein Territorium ohne Grenzen zu schaffen, um dieses stärker zu respektieren und schätzen zu wissen.



A shared project

The project is the result of a consolidated cross-border collaboration between partners, who offered their technical skills for the purpose of identifying a promotional and sustainable development strategy for the pastures and dairy products of the area. Indeed, the Tarvisiano

Consortium for Touristic Promotion, the Municipality of Hermagor-Presssegger and the ERSa Agency for rural development gave birth to the "MADE, Malga and Alm Desired Experience" project, funded by the Italy-Austria Interreg V-A 2014-2020 cross-border cooperation program.

The project has already made possible various actions in terms of technical, gastronomic and touristic training, as well as from a communications and promotional point of view, with the goal of further valorising a one-of-a-kind, inimitable and, above all, borderless land.

La biodiversità delle nostre Alpi

Salire in malga permette di immergersi in ambienti straordinari e paesaggi fantastici, inoltre, con un po' di fortuna non mancherà l'occasione per incontri inaspettati. Tanti sono gli animali che possiamo osservare con attenzione tra i rami degli alberi o lungo i pendii: cince e picchi, scoiattoli, caprioli e cervi, sui dirupi camosci e stambecchi. Anche la colonna sonora è

delle migliori: vento fra i rami degli abeti e dei faggi, cinguettii e, in sottofondo, il rumore dello scorrere di torrenti e ruscelli. La vista può godere della delicata bellezza dell'asfodelo, delle felci, dei gigli o dei botton d'oro. Inoltre, sui pascoli si possono facilmente riconoscere l'arnica, la carlina, la genziana, oltre che le più rare orchidee e la pulsatilla. Le attività di alpeggio determinano

un aumento del grado complessivo dalla biodiversità e costituiscono un fattore determinante nell'azione di conservazione del suolo da fenomeni di erosione. La ricchezza floristica e la conseguente presenza di numerose specie di insetti, di piccoli mammiferi e invertebrati, garantiscono la sopravvivenza dei maestosi rapaci e di numerosissimi altri animali.

Die Biodiversität unserer Alpen

Das Aufsteigen zur Alm ermöglicht das Eintauchen in außergewöhnliche und phantastische Landschaften und mit ein wenig Glück fehlen auch nicht die Gelegenheiten zu unerwarteten Begegnungen. Zahlreiche Tiere kann der aufmerksame Beobachter in den Ästen der Bäume oder an den Hängen betrachten: Meisen und Spechte, Eichhörnchen, Hirsche und Rehe und auf den Felsen Gämser und Steinböcke. Auch die musikalische Untermalung

ist einfach wunderbar: der Wind in den Ästen der Tannen und Buchen, das Gezitscher der Vögel und im Hintergrund die Geräusche der fließenden Wildbäche und Bäche. Wunderschön anzusehen sind die zarten Schönheiten wie Affodill, Farn, Lilien und Trollblumen. Auf den Weiden sind ebenfalls leicht die Pflanzen, wie Arnika, Silberdisteln, Enzian, sowie die seltene Orchideen und die Küchenschelle zu erkennen. Die Almwirtschaften

stellen eine Steigerung der Biodiversität insgesamt dar und sind ein entscheidender Faktor in der Bewahrung des Bodens vor den Erosionserscheinungen. Die reiche Pflanzenwelt und das entsprechende Vorkommen zahlreicher Insektenarten, kleiner Säugetiere und Wirbellosen garantieren das Überleben der majestätischen Greifvögel und zahlreicher anderer Tiere.



The biodiversity of our Alps

Climbing up to the alpine pastures allows you to immerse yourself in extraordinary environments and fantastic landscapes. Furthermore, with a bit of luck, you may also have some unexpected encounters. There is a plethora of animals that can be observed if you look carefully between the tree branches or on the slopes: titmice and woodpeckers, roes and deer, in addition to chamois and Alpine ibex on the cliffs. Even the soundtrack

is one of the best: you can hear the wind whistling through the branches of the fir trees and beech trees, the chirps of the birds and, in the background, there is the sound of rushing streams and brooks. You can enjoy the delicate beauty of the asphodelus, ferns, lilies or globeflowers whilst admiring the view. In addition, the arnica, carlina, gentian, as well as the rarest orchids and the pasqueflower can easily be identified on the pastures.

Alpine activities have led to an increase in the overall degree of biodiversity and are a key factor in preserving soil from erosion. The wealth of different floral species and the consequent presence of numerous species of insects, small mammals and invertebrates, guarantee the survival of the majestic birds of prey and many other animals.



Legenda icone / Legende der Symbole / Legend of icons



Letto
Bett
Bed

Pernottamento
Übernachtung
Accommodation



Posate
Besteck
Cutlery

Punto di ristoro
Erfrischungspunkt
Refreshment point



Formaggio
Käse
Cheese

Vendita prodotti tipici locali
Verkauf typischer lokaler Erzeugnisse
Typical local products for sale



Trekker
Trekker
Trekker

Situato lungo il percorso Made Trek
Auf der Made Trek-Route gelegen
On the Made Trek trail



Bike
Fahrrad
Bike

Situato lungo il percorso Made Bike
Auf dem Made Bike gelegen
On the Made Bike trail



Famiglia
Familie
Family

Attrazioni per la famiglia
Familienattraktionen
Family attractions



Abete
Tannenbaum
Fir tree

Punto di interesse botanico / faunistico
Botanischer / faunistischer Interessenpunkt
Botanical / wildlife landmark



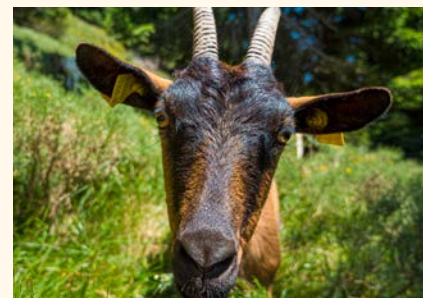
Monumento
Denkmal
Monument

Punto di interesse storico / culturale
Historischer - kultureller Interessenpunkt
Historical / Cultural landmark



Auto
Auto
Car

Raggiungibile in macchina (verificare con il gestore le condizioni stradali)
Mit dem Auto erreichbar (erkundigen Sie sich beim Manager nach den Straßenbedingungen)
Reachable by car (check with the manager for road conditions)



Due percorsi transfrontalieri, a piedi o in sella alla vostra bicicletta

Made Trek

Collega Sappada a Tarvisio e, lungo i suoi 144 km, percorre in quota la lunga ed articolata Dorsale Carnica principale collegando le malghe, gli agriturismi e i rifugi del versante italiano ed austriaco. Il percorso, fruibile in entrambi i sensi, si sviluppa lungo strade sterrate, sentieri e vecchie mulattiere che non presentano difficoltà escursionistiche di rilievo.

Made Bike

Proposto esclusivamente con andamento ovest-est, si sviluppa per 216 km con un dislivello di 8.717 m e collega i fondovalle con alcuni dei comprensori malghevi più interessanti dell'area transfrontaliera: Sauris, Zoncolan, Pramósio, Zollner e Bischof, Stranig e Rattendorf, Egger e Dellacher ed, infine, l'alpe di Ugovizza, il Lussari e l'Altopiano del Montasio. La fruizione in mountain bike dell'itinerario,

data la complessità e il dislivello, è consigliata a ciclisti esperti e ben allenati. Per chi usa la bici saltuariamente, si consiglia di scoprire il percorso mediante l'utilizzo di biciclette a pedalata assistita. I percorsi proposti sono marcati con appositi segnavia, con l'eccezione di alcuni brevi tratti di collegamento. Per agevolare l'individuazione del percorso si suggerisce l'utilizzo della cartografia Made fornita.

Beiden grenzüberschreitenden Pfade, zu Fuß oder mit dem Fahrrad

Made Trek

Verbindet Sappada (Plodn/Bladen) mit Tarvis und verläuft 144 km entlang des langen und ausladenden Gebirgskamms der Karnischen Alpen. Dieser verbindet die Almen, die Agrotourismen und Zufluchthütten (Rifugi) auf der italienischen, wie auch auf der österreichischen Seite. Die, in beide Richtungen benutzbare Strecke, verläuft über Landwege, Wanderwege und alte Saumpfade, die keinerlei nennenswerte Wanderschwierigkeiten aufweisen.

Made Bike

Die ausschließlich in West-Ost-Richtung vorgeschlagene Radtour führt über 216 km mit Höhenunterschieden von 8.717 m und verbindet die Talsohle mit einigen der interessantesten Almgebiete der grenzüberschreitenden Region: Sauris (Zahre), Zoncolan, Pramósio, Zollner und Bischof, Stranig sowie Rattendorf, Egger und Dellacher und schließlich noch die Ugovizza-Alm, die Alm des Luschariberger und die des Montasio-Plateaus. Das Befahren der Strecke mit dem Mountainbike wird aufgrund

der Komplexität und des Höhenunterschieds erfahrenen und gut trainierten Radfahrern empfohlen. Für diejenigen, die das Fahrrad nur von Zeit zu Zeit benutzen, ist es ratsam, die Route mit einem Fahrrad mit Trethilfe zu erkunden. Beide vorgeschlagenen Routen sind, mit Ausnahme einiger kurzer Anschlussstrecken, mit entsprechenden Wegweisern gekennzeichnet. Zur leichteren Identifizierung der Wanderroute wird empfohlen, die MADE-Karten anzuwenden, die mit der Box mitgeliefert wird.



Two cross-border trails, on foot or on your bike

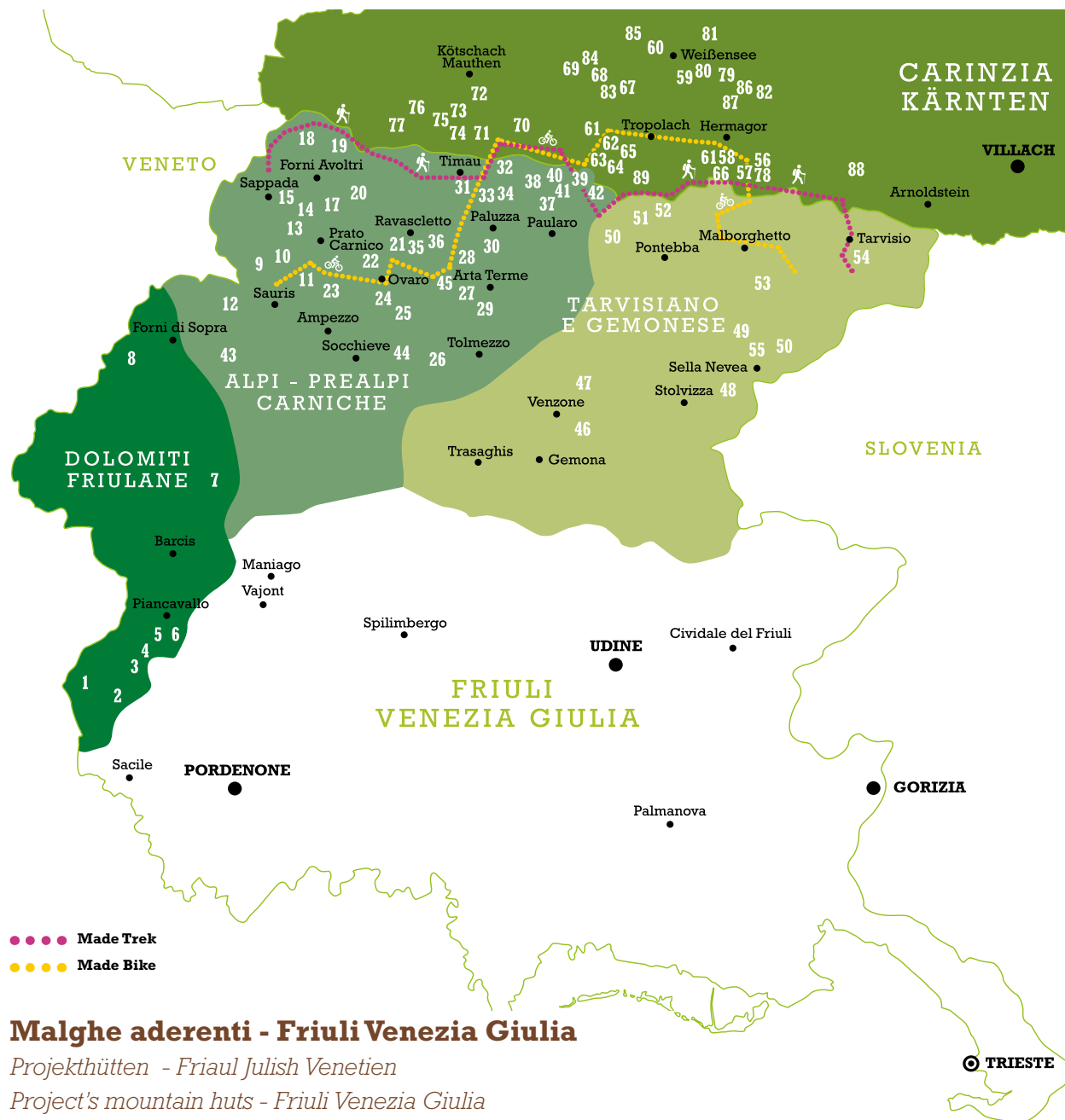
Made Trek

Connects Sappada to Tarvisio and, over the course of its 144 km, covers the long main Carnic Ridge, connecting the malghe, farmhouses and shelters of the Italian and Austrian flank. The itinerary, which can be travelled in both directions, includes dirt roads, trails and old mule tracks and is not a particularly complicated trek.

Made Bike

Can be travelled only from West to East, extends for 216 km with an altitude variation of 8.717 m and connects the feet of the valley to some of the most important malghe districts in the cross-border area: Sauris, Zoncolan, Pramósio, Zollner and Bischof, Stranig and Rattendorf, Egger and Dellacher and finally the Ugovizza Alp, the Lussari and the Montasio Plateau. Given the complexity of the trail and

the variation in altitude, we recommend using a mountain bike on this trail only if you are an expert and well trained cyclist. If you only use bicycle occasionally, we recommend discovering the trail on a pedelec instead. Both these trails feature specific direction marks, with the exception of some short connection sections. We recommend using the MADE maps supplied in the box.



Malghe aderenti - Friuli Venezia Giulia

Projekthütten - Friaul Julisch Venetien

Project's mountain huts - Friuli Venezia Giulia

Dolomiti Friulane

1	Malga Cercenedo	Caneva (PN)	Pag. 42
2	Malga Fossa di Sarone	Caneva (PN)	Pag. 16
3	Malga Fossa de Bena	Polcenigo (PN)	Pag. 42
4	Malga Costa Cervera	Polcenigo (PN)	Pag. 42
5	Malga Col dei S'cios	Polcenigo (PN)	Pag. 42
6	Malga Pian Mazzega	Aviano (PN)	Pag. 42
7	Malga Casavento	Claut (PN)	Pag. 17
8	Malga Pian Pagnon	Cimolais (PN)	Pag. 43

Alpi e Prealpi Carniche

9	Malga Pieltinis	Sauris (UD)	Pag. 43
10	Malga Gerona	Sauris (UD)	Pag. 43
11	Malga Losa	Sauris (UD)	Pag. 43
12	Malga Mediana	Sauris (UD)	Pag. 43
13	Malga Malins	Prato Carnico (UD)	Pag. 18
14	Malga Vinadia Grande	Prato Carnico (UD)	Pag. 44
15	Malga Ielma di Sopra	Prato Carnico (UD)	Pag. 44
16	Malga Ielma di Sotto	Prato Carnico (UD)	Pag. 44
17	Malga San Giacomo	Prato Carnico (UD)	Pag. 19
18	Malga Casera Vecchia	Forni Avoltri (UD)	Pag. 44
19	Malga Moraretto	Forni Avoltri (UD)	Pag. 20
20	Malga Tuglia	Forni Avoltri (UD)	Pag. 21
21	Malga Pozof	Ovaro (UD)	Pag. 22
22	Malga Navas	Ovaro (UD)	Pag. 44
23	Malga Pura	Ampezzo (UD)	Pag. 45
24	Malga Monteriù	Socchieve (UD)	Pag. 45
25	Malga Valuta	Socchieve (UD)	Pag. 45
26	Malga Mongrandia	Verzegnis (UD)	Pag. 45
27	Malga Chias di Sotto	Zuglio (UD)	Pag. 23
28	Malga Dauda	Zuglio (UD)	Pag. 45
29	Malga Corce	Zuglio (UD)	Pag. 46
30	Malga Valmedan	Arta Terme (UD)	Pag. 24
31	Malga Lavareit	Paluzza (UD)	Pag. 25
32	Malga Pramiosio	Paluzza (UD)	Pag. 26
33	Malga Collinetta di Sotto	Paluzza (UD)	Pag. 46
34	Malga Zoufplan Bassa	Paluzza (UD)	Pag. 46
35	Malga Tamai	Sutrio (UD)	Pag. 46
36	Malga Meleit	Sutrio (UD)	Pag. 27
37	Malga Zermula	Paularo (UD)	Pag. 28
38	Malga Lodin Alta	Paularo (UD)	Pag. 46
39	Malga Cason di Lanza	Paularo (UD)	Pag. 29
40	Malga Ramaz	Paularo (UD)	Pag. 47
41	Malga Meledis Bassa	Paularo (UD)	Pag. 47
42	Malga Pizzul	Paularo (UD)	Pag. 30
43	Malga Chiampuz	Forni di Sotto (UD)	Pag. 47
44	Malga Palis	Preone (UD)	Pag. 47
45	Malga Claupa	Lauro (UD)	Pag. 47

Tarvisiano e Gemonese

46	Malga Cuarnan	Gemona (UD)	Pag. 31
47	Malga Confin	Venzzone (UD)	Pag. 32
48	Malga Coot	Resia (UD)	Pag. 33
49	Malga Montasio	Chiusaforte (UD)	Pag. 34
50	Malga Rio Secco	Moggio Udinese (UD)	Pag. 35
51	Malga Glazzat Alta/Bassa	Pontebba (UD)	Pag. 36
52	Malga Tratten	Pontebba (UD)	Pag. 48
53	Malga Plan dei Spadovai	Dogna (UD)	Pag. 37
54	Malga Lussari	Tarvisio (UD)	Pag. 48
55	Malga Grantagar	Tarvisio (UD)	Pag. 38



Malga Fossa di Sarone

Località / Lage / Location: Caneva (PN)

Gestore / Manager / Manager: Soc. Agr. Famiglia Pancotto S.S.

Tel: +39 0434 1750070 / **Mobile:** +39 349 8229999 (Luca) / +39 329 9884252 (Sonia)

e-mail: info@cortivopancotto.it / **website:** www.cortivopancotto.it

Facebook: Cortivo Pancotto

Apertura / Öffnung / Opening

Da metà giugno a metà ottobre

Von Mitte Juni bis Mitte Oktober

From mid-June to mid-October

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 012

Alpago - Cansiglio Piancavallo - Valcellina



Descrizione

La famiglia Pancotto gestisce dal 2011 la malga e il ristorante agriturismo.

Presso la malga si producono ottimi formaggi a latte crudo con marchio "PPL- piccole produzioni locali".

Beschreibung

Seit 2011 betreibt die Familie Pancotto diese Alm und kümmert sich liebevoll um das leibliche Wohl ihrer Gäste.

Die Alm stellt einen hervorragenden Rohmilchkäse unter dem Label „PPL“ her – ein Zeichen für kleine, lokale Produktionen.

Description

The Pancotto family has managed the malga and the farm restaurant since 2011.

The mountain hut produces excellent raw milk cheeses with the "PPL" (small local productions) brand.



Malga Casavento

Località / Lage / Location: Claut (PN)

Gestore / Manager / Manager: Az. Agr. Parutto Rino

Mobile: +39 348 321 5725 / +39 366 417 6140

e-mail: rinoparutto@yahoo.com

Facebook: Malga agriturismo Casavento

Apertura / Öffnung / Opening

Da metà giugno a metà settembre

Von Mitte Juni bis Mitte September

From mid-June to mid-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 021

Dolomiti di Sinistra Piave



Descrizione

La casera è si raggiunge da Claut, risalendo la rotabile lungo la Val Cellina (CAI n.966). La malga si trova immersa in un pianoro erboso, caratterizzato da detriti alluvionali. Nelle vicinanze sono state rinvenute delle orme di teropode, considerate una delle più importanti testimonianze geologiche della presenza dei dinosauri nel territorio italiano.

Beschreibung

Die Casera erreicht man von Claut aus, der Strecke Val Cellina (CAI Nr. 966) entlang, die in die Höhe führt. Die Alm ist in ein Grasplateau eingebettet, das von Steingeröll geprägt ist. In der Nähe wurden Spuren von Theropoden gefunden, die als einer der wichtigsten geologischen Beweise für das Vorkommen von Dinosauriern auf italienischem Gebiet gelten.

Description

The shelter can be reached by climbing the carriage road from Claut along the Val Cellina (CAI n.966). The malga is surrounded by a grassy plateau, characterized by alluvial deposits. Theropod footprints were discovered nearby, and are considered to be one of the most important pieces of evidence for proving the presence of dinosaurs in Italy.



Malga Malins

Località / *Lage* / *Location*: Prato Carnico (UD)
Gestore / *Manager* / *Manager*: Famiglia Cucchiaro
Mobile: +39 347 2352471 +39 349 5261545
e-mail: frachet71@gmail.com

Apertura / Öffnung / Opening

Da metà luglio a fine Ottobre, in inverno su prenotazione.
 Von Mitte Juli bis Ende Oktober, im Winter mit Reservierung geöffnet.
 From mid-July to the end of October, in winter with reservation.

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 01 Sappada
 S. Stefano - Forni Avoltri



Descrizione

È stata recentemente ristrutturata mantenendo le stesse caratteristiche architettoniche di un tempo. A poca distanza si trova il lago di Malins e il pittoresco paesaggio naturale è reso particolarmente suggestivo dalla vista sulle Dolomiti Pesarine. Proseguendo a sinistra della casera, si raggiunge malga Vinadia Grande. Raggiungibile in auto esclusivamente da Sauris

Beschreibung

Sie wurde kürzlich unter Beibehaltung der früher angewendeten, architektonischen Strukturmerkmale renoviert. Nicht weit von ihr entfernt liegt der See „Lago di Malins“. Diese malerische Naturlandschaft wirkt besonders eindrucksvoll, wenn man auf die Dolomiten des Val Pesarina blickt. Auf der linken Seite von der Casera weiterwandernd, erreicht man die Alm Vinadia Grande. Reachable by car exclusively from Sauris.

Description

Recently renovated without losing any of its ancient architectonic features. Nearby landmarks include Lake Malins and here the picturesque natural landscape is particularly suggestive, thanks to the view of the Pesarine Dolomites. By proceeding to the left of the shelter, you can reach malga Vinadia Grande. Mit dem Auto ausschließlich von Sauris aus erreichbar.



Malga San Giacomo

Località / *Lage* / *Location*: Prato Carnico (UD)
Gestore / *Manager* / *Manager*: Morena Granzotti
Mobile: +39 339 4049184

Apertura / Öffnung / Opening

Da metà giugno a metà settembre
 Von Mitte Juni bis Mitte September
 From mid-June to mid-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 01
 Sappada - S. Stefano - Forni Avoltri



Descrizione

Sorge sulle pendici settentrionali del monte Novarza. Recentemente è stata interamente ristrutturata ad alloggio agriturismo, rispettando tuttavia l'antica architettura e recuperando minuziosamente le antiche pietre che costituivano le murature originali dell'edificio.

Beschreibung

Er befindet sich an den Nordhängen des Berges Monte Novarza. Unter Berücksichtigung der antiken Architektur wurde dieser vor Kurzem vollständig zu einer agrotouristischen Gästeunterkunft umgebaut, wobei die antiken Mauersteine, aus denen die ursprünglichen Gebäudewände bestanden, sorgfältig wiedergewonnen und wieder verwendet wurden.

Description

The structure rises on the eastern slopes of Mount Novarza. Recently fully renovated as a holiday farmhouse, it has retained its ancient architecture thanks to a meticulous recovery of the ancient stones that made up the original walls of the building.



Malga Morareto

Località / *Lage* / *Location*: Forni Avoltri (UD)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Agnese De Prato

Mobile: +39 347 0440722 / +39 320 7023487 / **e-mail**: depratoagnese@yahoo.it

Agriturismo Malga Morareto

Whatsapp: +39 339 1524907 / **e-mail**: carniamorareto@gmail.com

Apertura / *Öffnung* / *Opening*

Da metà giugno a metà settembre

Von Mitte Juni bis Mitte September

From mid-June to mid-September

Mappa / *Karte* / *Map*

Tabacco n° 01

Sappada - S. Stefano - Forni Avoltri



Descrizione

Completamente ricostruita dopo essere stata distrutta da una slavina negli anni '80. Dalla casera è possibile raggiungere, su strada o sentiero CAI n. 143, il Rifugio Giovanni Marinelli (2.111 m). Sui pascoli che si estendono dall'alpeggio al rifugio Marinelli, si è stabilita una numerosa colonia di marmotte.

Beschreibung

Diese Alm (in den 80-er Jahren von einer Lawine zerstört) wurde vollständig wieder aufgebaut. Von der Casera aus, der CAI (Club Alpini Italiani)-Straße oder dem CAI-Wanderpfad Nr. 143 folgend, erreicht man die Schutzhütte Refugio Giovanni Marinelli (auf 2.111 m): Auf dem Weideland, das sich von der Alm bis zur Schutzhütte Refugio Marinelli erstreckt, hat sich eine umfangreiche Murmeltierkolonie niedergelassen.

Description

Completely rebuilt following its destruction by an avalanche during the 1980s. From the shelter, you can follow a road or CAI trail n. 143 to the Giovanni Marinelli Refuge (2.111 m). The pastures extending between this area and the Marinelli Refuge are home to a large colony of marmots.



Malga Tuglia

Località / *Lage* / *Location*: Forni Avoltri (UD)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Samuele Pallober

Mobile: Samuele +39 348 8272250 / Erica +39 328 0361262

e-mail: fratellipallober@gmail.com

Facebook: Malga Tuglia

Apertura / *Öffnung* / *Opening*

Da metà giugno a metà settembre

Von Mitte Juni bis Mitte September

From mid-June to mid-September

Mappa / *Karte* / *Map*

Tabacco n° 01

Sappada - S. Stefano - Forni Avoltri



Descrizione

Malga Tuglia si trova in Carnia, nell'altra Val Degano in comune di Forni Avoltri, al confine con Sappada. La malga offre, durante tutto il periodo estivo, la possibilità di acquistare prodotti caseari ed usufruire del servizio di agriturismo, il quale propone prodotti tipici sempre freschi e prelibatezze culinarie del luogo. Dalla Malga, raggiungibile facilmente tramite una camminata, partono diverse escursioni con viste mozzafiato sulle vallate circostanti.

Beschreibung

Tuglia Alm liegt in Karnien, im oberen Degano-Tal in der Gemeinde Forni Avoltri, an der Grenze zu Sappada. Die Hütte bietet den ganzen Sommer über die Möglichkeit, Milchprodukte zu kaufen und das Angebot des Bauernhofes zu nutzen, der immer frische typische Produkte und kulinarische Köstlichkeiten des Ortes anbietet. Von der Alm aus, die bequem zu Fuß erreichbar ist, starten verschiedene Ausflüge mit atemberaubenden Ausblicken auf die umliegenden Täler.

Description

Malga Tuglia is located in Carnia, in the upper Degano Valley in the municipality of Forni Avoltri, on the border with Sappada. The hut offers throughout the summer the opportunity to buy dairy products and take advantage of the farmhouse, which offers always fresh typical products and local culinary delicacies. From the Malga, easily reachable by walking, various excursions start with breathtaking views of the surrounding valleys.



Malga Pozof

Località / Lage / Location: Ovaro (UD)
Gestore / Manager / Manager: Serena Lucchini
Mobile: +39 349 3366398
e-mail: serena.alp23@gmail.com

Apertura / Öffnung / Opening
 Dal 15 Giugno al 20 Settembre
 From 15 Juni 2025 bis 20 September
 From 06 June 2025 to 20 September

Mappa / Karte / Map
 Tabacco n° 09
 Alpi Carniche - Carnia Centrale



Descrizione

Questo alpeggio è molto ricco sia del punto di vista faunistico che naturalistico, grazie a ortica, felci, achillea e salvia montana. L'intervento di ristrutturazione degli edifici ha previsto il recupero storico della vecchia casera, a testimonianza dell'antica vita in alpeggio.

Beschreibung

Diese Alm, sowohl in Bezug auf die Fauna als auch aus natürlicher Sicht gesehen, birgt einen großen Pflanzenreichtum, unter dem Brennnessel, Farn, Schafgarbe und Bergsalbei vorhanden sind. Die Gebäuderenovierung, in Bezug auf die historische Sanierung der antiken Casera wurde in dem Sinne geplant, dass diese heutzutage ein Zeugnis des früheren Lebens auf der Alm darstellt.

Description

This pasture is very rich both in terms of wildlife and from a naturalistic point of view, thanks to the presence of nettle, ferns, yarrow and mountain sage. The renovation of the buildings involved the historical recovery of the old shelter as a testimony of ancient life in the pastures.



Malga Chias di Sotto

Località / Lage / Location: Zuglio (UD)
Gestore / Manager / Manager: Az. Agr. Tomat Ivano
Mobile: +39 328 6448599
e-mail: igortomat85@gmail.com
Facebook: Malga Chias di Sotto

Apertura / Öffnung / Opening
 Da inizio giugno a fine settembre
 Von Anfang Juni bis Ende September
 From early-July to late-September

Mappa / Karte / Map
 Tabacco n° 09
 Alpi Carniche - Carnia Centrale



Descrizione

È situata sul versante sud - est della Punta Bella Mont. Da questo pulpito panoramico si può estendere la vista sulla Valle del But, sulla Val di Lauco, sull'alta Val Tagliamento, fino ai baluardi delle Prealpi Carniche e alla laguna di Marano. La sua posizione è strategica nello scenario escursionistico e cicloturistico.

Beschreibung

Es liegt an der südöstlichen Seite des Punta Bella Mont, von dieser Panoramakanzel aus können Sie den Blick auf das Valle del But, das Val di Lauco, das obere Val Tagliamento bis zu den Wälden der Karnischen Voralpen und der Lagune von Marano erweitern. Seine Position ist von strategischer Bedeutung in der Wander- und Fahrradszene.

Description

The structure rises on the southern-east side of Mount Punta Bella. From this panoramic point you can enjoy a view on the Valle del But, on Val Lauco, on Val Tagliamento to Prealpi Carniche and Marano lagoon. Its position is strategic in the hiking and cycling scene.



Malga Valmedan

Località / Lage / Location: Arta Terme (UD)

Gestore / Manager / Manager: Riccardo Pavan Mazzolini

Tel: +39 0433 320081 / **Mobile:** +39 333 7318243

e-mail: luisapavan@libero.it

Web: www.malgacarnica.it

Apertura / Öffnung / Opening

Da inizio giugno a fine settembre

Von Anfang Juni bis Ende September

From early-June to late-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 09

Alpi Carniche - Carnia Centrale



Descrizione

È situata sul versante meridionale del Monte Tersadia, dalla cui vetta si ha una vista mozzafiato a 360°: dagli Alti Tauri a nord fino all'Adriatico a sud, dalle Dolomiti a ovest fino alle più elevate cime delle Giulie a est. Questa dorsale costituì il sistema difensivo a ridosso del fronte, durante la Grande Guerra.

Beschreibung

Die Alm liegt am Südhang des Monte Tersadia, von dessen Gipfel aus man einen atemberaubenden Rundblick genießt: Von den Hohen Tauern im Norden bis zur Adria im Süden, von den Dolomiten im Westen bis zu den höchsten Gipfeln des Julischen Gebirges im Osten. Dieser Gebirgskamm bildete während des Ersten Weltkriegs das Verteidigungssystem in unmittelbarer Nähe zur Front.

Description

The structure rises on the southern side of Mount Tersadia. From the top of the mountain you can enjoy a breathtaking 360° view: from the High Tauern to the North all the way to the Adriatic Sea to the South, from the Dolomites located to the West to the highest peaks of the Julian Alps to the East. This ridge was used as a defensive system in the front line area during the Great War.



Malga Lavareit

Località / Lage / Location: Paluzza (UD)

Gestore / Manager / Manager: Soc. Coop. AGRICLEULIS - Unfer Albano

Mobile: +39 335 1356705

Facebook: Agriturismo Malga Lavareit

e-mail: agriturismolavareit2@gmail.com

Apertura / Öffnung / Opening

Da inizio giugno a fine settembre

Von Anfang Juni bis Ende September

From early-June to late-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 09

Alpi Carniche - Carnia Centrale



Descrizione

Si trova sui fianchi del monte Terzo e da qui lo sguardo può correre attraverso le più elevate cime delle Alpi Carniche. Nei pressi della malga è possibile visitare il Museo all'aperto del Pal Piccolo, teatro di guerra della "Zona Carnia" durante la Grande Guerra e in vetta si possono percorrere i resti di camminamenti e trincee.

Beschreibung

Von der Alm aus, die in die Flanken des „Monte Terzo“ eingebettet ist, kann man den Blick über die höchsten Gipfel der Karnischen Alpen schweifen lassen. In der Nähe der Alm ist es möglich, das Freiluftmuseum des Pal Piccolo zu besuchen (während des Ersten Weltkriegs Kriegsschauplatz der Region Karnien). Auf dem Gipfel können die Überreste von Lauf- und Schützengräben besichtigt werden.

Description

The structure is located on the side of Mount Terzo and offers views of the highest peaks of the Carnic Alps. Near the malga, you can visit the outdoor Museum of Pal Piccolo, the location of conflicts in the "Carnia Area" during the Great War, and at the top of the mountain you can walk among the remains of walkways and trenches.



Malga Pramosio

Località / Lage / Location: Paluzza (UD)

Gestore / Manager / Manager: Soc. Agr. Screm Marino e Pietro

Tel: +39 0433 775757 / **Mobile:** +39 333 4823937

e-mail: marino.screm@gmail.com

Facebook: Malga Pramosio

Apertura / Öffnung / Opening

Da metà giugno a metà ottobre

Von Mitte Juni bis Mitte Oktober

From mid-June to mid-October

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 09

Alpi Carniche - Carnia Centrale



Descrizione

Sorge in un'incantevole conca naturale circondata da flora e fauna tipica del luogo, oltre a testimonianze della Grande Guerra. Sul percorso CAI n. 402, che da Pramosio porta a Malpasso, si trova la lapide dedicata a Maria Plozner Mentil, portatrice carnica caduta durante il conflitto mondiale mentre riforniva i reparti della prima linea.

Beschreibung

Sie liegt in einem bezaubernden, von der Natur geschaffenen Tal, das mit einheimischer Flora und Fauna eingedeckt, wie auch von den Zeugnissen des Ersten Weltkriegs umgeben ist. Auf der Wanderroute CAI Nr. 402, die von Pramosio nach Malpasso führt, befindet sich ein Denkmal, das Frau Maria Plozner Mentil (Trägerin Karniens) gewidmet ist, die während des Ersten Weltkrieges bei der Versorgung der, in vorderster Linie eingesetzten Truppen, gefallen ist.

Description

The structure is located in a gorgeous natural hollow surrounded by typical local flora and fauna, as well as traces of the Great War. When walking on CAI trail n. 402, which leads from Pramosio to Malpasso, walkers will encounter the memorial plaque dedicated to Maria Plozner Mentil, a Carnic Bearer who died during the conflict, while carrying supplies to divisions on the front line.



Malga Meleit

Località / Lage / Location: Sutrio (UD)

Gestore / Manager / Manager: Soc. Agr. Brovedani Mario, Miriana e Cimenti Mirella

Tel: / **Mobile:** +39 346 7834041

e-mail: brovedanim@yahoo.it

Facebook: Malga Meleit

Apertura / Öffnung / Opening

Dal 20 Giugno al 10 Settembre

Vom 20 Juni bis 10 September

From June 20th to September 10th

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 09

Alpi Carniche - Carnia Centrale



Descrizione

La malga si trova nel comprensorio dello zonzolan a 1550 m. Al pascolo ci sono 45 vacche da latte con cui produciamo formaggio ricotta e gelato che si può degustare nell'agriturismo aperto dal 20 giugno al 10 settembre. Raggiungibile in macchina con strada sterrata e molti sentieri... Si può arrivare da Sutrio, Noiaris, Zuglio, Villa Santina.

Beschreibung

The mountain hut is located in the Zonzolan area at 1550 m. There are 45 dairy cows on the pasture with which we produce ricotta cheese and ice cream that can be tasted in the farmhouse open from June 20th to September 10th. Reachable by car with a dirt road and many paths... You can arrive from Sutrio, Noiaris, Zuglio, Villa Santina.

Description

Die Berghütte liegt im Zonzolan-Gebiet auf 1550 m. Auf der Weide leben 45 Milchkühe, mit denen wir Ricotta und Eis herstellen. Diese können Sie im Bauernhaus probieren, das vom 20. Juni bis 10. September geöffnet ist. Mit dem Auto über eine unbefestigte Straße und zahlreiche Wege erreichbar... Sie können von Sutrio, Noiaris, Zuglio und Villa Santina anreisen.



Malga Zermula

Località / Lage / Location: Paularo (UD)

Gestore / Manager / Manager: Massimo Sgardello

Tel: / **Mobile:** +39 335 6072626

e-mail: agnesesgard@gmail.com / sofiasgardello@gmail.com

Facebook: Malga Zermula

Apertura / Öffnung / Opening

Da giugno a fine settembre

Von Juni bis Ende September

From June to late-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 09

Alpi Carniche - Carnia Centrale



Descrizione

Nelle vicinanze della malga sono presenti ancora i resti delle trincee a testimonianza dei conflitti mondiali di cui questa terra è stata teatro. Proseguendo lungo la strada costruita al tempo della Prima Guerra mondiale è possibile raggiungere la cima del panoramico monte Zermula con una splendida vista sul territorio circostante.

Beschreibung

In ihrer Nähe befinden sich noch immer die Überreste der Schützgräben - Zeugen weltweiter Konflikte, bei denen dieses Land als Theaterbühne fungierte. Auf der Straße, die zur Zeit des Ersten Weltkrieges erbaut wurde, kann man den Gipfel des Panoramaberges Zermula, mit einer herrlichen Aussicht auf die Umgebung, erreichen.

Description

Remains of the trenches are still visible near the malga, a testimony of the conflicts this area was involved in. By proceeding along the road built during the First World War, walkers can reach the peak of the panoramic Mount Zermula, which offers a splendid view of the surrounding territory.



Malga Cason di Lanza

Località / Lage / Location: Paularo (UD)

Gestore / Manager / Manager: Laura Bombardier

Tel: +39 0433 949270 / **Mobile:** +39 348 8206505

e-mail: casondilanza@gmail.com

Facebook: Malga Cason di Lanza / **Instagram:** cason_di_lanza

Apertura / Öffnung / Opening

Da metà giugno a metà settembre

Von Mitte Juni bis Mitte September

From mid-June to mid-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 09

Alpi Carniche - Carnia Centrale



Descrizione

È situata in una delle più belle zone della montagna carnica e la struttura, di recente costruzione, sorge nel Plan di Lanze dove nel 1478 avvenne un sanguinoso scontro tra i turchi e le truppe della Serenissima, affiancate dalle milizie carniche. I turchi vennero sconfitti e la Carnia salvata dalle loro scorribande.

Beschreibung

Sie befindet sich in einer der schönsten Gegenden des Karnischen Gebirges. Das kürzlich erstellte Bauwerk erhebt sich im Plan di Lanze, wo es 1478 zu einem blutigen Zusammenstoß zwischen den Türken und den Truppen der Serenissima kam, die von der karnischen Miliz flankiert wurden. Die Türken wurden besiegt und Karnien vor deren Überfällen gerettet.

Description

This recent structure is located in one of the most beautiful areas of the Carnic Mountains, on the Plan di Lanze. Here, a violent clash took place in 1478 between the Turks and Venetian troops flanked by Carnic militias. The Turks were defeated and the Carnia Area was therefore saved from their raids.



Malga Pizzul

Località / Lage / Location: Paularo (UD)
Gestore / Manager / Manager: Delfina Ferigo
Mobile: +39 338 4252014 / +39 333 365 0805
e-mail: agriturismo.pizzul@libero.it
Facebook: Agriturismo Malga Pizzul

Apertura / Öffnung / Opening
 Da metà giugno a metà settembre
 Von Mitte Juni bis Mitte September
 From mid-June to mid-September

Mappa / Karte / Map
 Tabacco n° 09
 Alpi Carniche - Carnia Centrale



Descrizione

Le prime testimonianze storiche della malga risalgono al 1295. Nei pressi dell'alpeggio sorge la cappella dove ogni anno, la prima domenica d'agosto, si tiene la messa degli alpini, in ricordo del ritrovamento durante la Grande Guerra del Redentore. In onore di questo, gli alpini hanno costruito la cappella a protezione.

Beschreibung

Die ersten historischen Zeugnisse der Alm stammen aus dem Jahr 1295. In ihrer Nähe befindet sich eine Kapelle, in der alljährlich, am ersten Sonntag im August, die Messe der Gebirgsjäger abgehalten. Diese findet in Gedenken an den Erlöser während des Großen Krieges statt, für den die Gebirgsjäger diese Schutzkapelle errichteten.

Description

The first historical references to the *malga* date back to 1295. Near the pasture is the chapel where mass is held every year for the Alpine troops, in memory of the discovery of the Redeemer during the Great War: the chapel was built by Alpine troops specifically to protect this finding.



Malga Cuarnan

Località / Lage / Location: Gemona del Friuli (UD)
Gestore / Manager / Manager: Sara Feragotto
Mobile: +39 349 5961553 / +39 391 7983730
e-mail: sara.feragotto@tiscali.it
Facebook: Agriturismo Malga Cuarnan

Apertura / Öffnung / Opening
 Da aprile a fine settembre
 Von April bis Ende September
 From April to late-September

Mappa / Karte / Map
 Tabacco n° 020
 Prealpi Carniche e Giulie del Gemonese



Descrizione

È immersa in un vero e proprio giardino botanico naturale, tra la genziana maggiore, il gladiolo selvatico e il garofano. L'omonimo monte è una larga piramide erbosa dalla quale lo sguardo può spaziare sull'intero Friuli e in cima si trova la Chiesetta del Redentore. A fianco della malga ha inizio la pista di downhill.

Beschreibung

Sie ist in einen natürlichen, botanischen Garten, zwischen gelbem Enzian, wild wachsenden Gladiolen und Nelken, getaucht. Der gleichnamige Berg gleicht einer großen, von Gras bewachsenen Pyramide, von der aus man über ganz Friaul blicken kann. Auf der Gipfelspitze erhebt sich die Kapelle des Heilands. Seitlich neben der Alm beginnt die Downhill Piste.

Description

The structure is surrounded by an actual natural botanical garden, featuring great yellow gentian, wild gladiolus and carnations. The homonymous mountain appears as a grassy pyramid from which the viewer can observe the entire Friuli region. The top of the mountain houses the small Church of the Redeemer. Near the *malga* is the start of the downhill trail.



Malga Confin

Località / *Lage* / *Location*: Venzone (UD)
Gestore / *Manager* / *Manager*: Ennio e Daniel Colomba
Tel: +39 0432 1821551 / **Mobile:** +39 348 5808397
e-mail: info@altulin.com / **website:** www.altulin.com
Facebook: Malga Confin

Apertura / *Öffnung* / *Opening*
 Da metà giugno a metà settembre
 Von Mitte Juni bis Mitte September
 From mid-June to mid-September

Mappa / *Karte* / *Map*
 Tabacco n° 020
 Prealpi Carniche e Giulie del Gemonese



Descrizione

È situata su un'insellatura pascoliva al confine con il Parco Naturale delle Prealpi Giulie, sul medio versante meridionale del monte Lavara. La casera è immersa nella natura incontaminata, in cui è possibile incontrare caprioli, camosci, stambecchi, marmotte, aquile e molte altre specie animali.

Beschreibung

Sie ist in Weideland, auf mittlere Höhe der Südflanke des Monte Lavara, an der Grenze des Naturparks der Julischen Voralpen, eingebettet. Die Casera liegt in unberührter Natur, in der man Rehe, Gämse, Steinböcke, Murmeltiere, Adler und viele andere Tierarten beobachten kann.

Description

The structure is located on a grazing saddle on the border of the Julian Prealps Natural Park, on the mid-southern flank of Mount Lavara. The shelter is surrounded by unspoiled nature, where walkers may encounter roe deer, chamois, ibex, marmots, eagles and many other animal species.



Malga Coot

Località / *Lage* / *Location*: Resia (UD)
Gestore / *Manager* / *Manager*: Allevamento Rodolfi dei F.lli Rodolfi
Mobile: +39 334 9092613 / +39 334 9092639
e-mail: francescorodolfi@alice.it
Facebook: Agriturismo Malga Coot

Apertura / *Öffnung* / *Opening*
 Da inizio giugno a fine settembre
 Von Anfang Juni bis Ende September
 From early-June to late-September

Mappa / *Karte* / *Map*
 Tabacco n° 027
 Canin - Valli di Resia e Raccolana



Descrizione

Si trova all'interno del Parco delle Prealpi Giulie e nei pressi della struttura è stato creato un percorso didattico. "Coot" in resiano significa angolo, difatti la malga sorge sull'angolo della vallata.

Beschreibung

Sie ist Teil des Julischen Parks der Voralpen und nicht unweit ihrer Gebäudestruktur wurde ein didaktischer Lehrpfad angelegt. „Coot“ auf Resianisch (Dialekt) bedeutet Ecke und, in der Tat, liegt die Alm in der „Ecke“ des Tals.

Description

The *malga* is located within the Julian Prealps Park and a didactic itinerary has been created next to the structure. In Resian "Coot" means corner, and indeed this *malga* rises on the corner of the valley.



Malga Montasio

Località / Lage / Location: Chiusaforte (UD)

Gestore / Manager / Manager: Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

Phone: +39 0433 78 6039

e-mail: malgamontasio@aafvg.it / **website:** www.malgamontasio.it

Facebook: Malga Montasio

Apertura / Öffnung / Opening

Da metà giugno a metà settembre
Von Mitte Juni bis Mitte September
From mid-June to mid-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 18 Alpi Carniche Orientali - Canal del Ferro;
Tabacco n° 19 Alpi Giulie Occidentali - Tarvisiano



Descrizione

L'altopiano del Montasio è il più ampio territorio destinato all'alpeggio dell'intera regione. La storia parla della nascita del formaggio Montasio all'inizio del 1200 a cura dei frati benedettini di Moggio Udinese. Dalla malga si raggiunge comodamente il rifugio CAI Giacomo Di Brazzà, splendido balcone sul gruppo del monte Canin.

Beschreibung

Die Montasio-Hochebene ist das umfangreichste Gebiet der gesamten Region, das der Almwirtschaft gewidmet ist. Die Geschichte überliefert uns die Entstehung des Montasio-Bergkäses der Benediktinermonche von Moggio Udinese zu Beginn des 12. Jahrhunderts. Von der Almhütte aus erreicht man bequem die Schutzhütte Refugio CAI Giacomo Di Brazzà - ein wunderschöner Balkon über dem Gebirgsstock des Monte Canin.

Description

The Montasio plateau is the largest pasture area in the region. Its history describes the birth of the Montasio cheese at the start of the thirteenth century, thanks to the Benedictine monks from Moggio Udinese. From this *malga*, walkers can easily reach the CAI Giacomo Di Brazzà refuge, a splendid balcony looking onto the Mount Canin range.



Malga Rio Secco

Località / Lage / Location: Moggio Udinese (UD)

Gestore / Manager / Manager: Soc. Agr. Fratelli Buzzi

Tel: +39 0428 991279 / **Mobile:** +39 339 1735049

e-mail: angela.buzzi74@gmail.com

Facebook: Agriturismo Malga Rio Secco

Apertura / Öffnung / Opening

Da fine giugno a metà settembre
Von Ende Juni bis Mitte September
From late-June to mid-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 18
Alpi Carniche Orientali - Canal del Ferro



Descrizione

È adagiata sui pascoli circondati dal bosco della Val Pontebbana ed è gestita dalla stessa famiglia da oltre 37 anni. Fanno parte del comparto anche i pascoli e le strutture di Malga Caserutte e i pascoli della conca di Aip.

Beschreibung

Inmitten der Weiden, von den Wäldern des Val Pontebbana umgeben, wird diese Alm seit über 37 Jahren von derselben Familie bewirtschaftet. Teil dieses Gebietes besteht aus Weideland und den Gebäudestrukturen der Malga Caserutte sowie den Weiden des Aip- Beckens.

Description

This structure rests on the pastures surrounded by the Val Pontebbana wood and has been managed by the same family for more than 37 years. The complex also includes the Malga Caserutte pastures and structures, and the pastures of the Aip hollow.



Malge Glazzat Alta e Glazzat Bassa

Località / Lage / Location: Pontebba (UD)

Gestore / Manager / Manager: Daniele Matiz e Davide Nickles Kaspar

Tel: / **Mobile:** +39 377 1892939 / +39 333 8727991

e-mail: societaagricolabela@gmail.com

Facebook: Malga Glazzat

Apertura / Öffnung / Opening

Da metà giugno a metà settembre
Von Mitte Juni bis Mitte September
From mid-June to mid-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n° 18
Alpi Carniche Orientali - Canal del Ferro



Descrizione

Il pascoli di malga Glazzat Bassa vengono utilizzati a inizio e fine alpeggio. Qui proliferano specie quali il trifoglio alpino, la campanula barbuta, il geranio selvatico e diverse felci. Fanno parte di questo comparto anche pascoli e strutture di Glazzat Alta, dove si svolge l'attività di agriturismo. Quest'ultima è stata costruita nei pressi della cima del monte omonimo in un luogo di suggestiva bellezza. L'area è frequentata da cervi, caprioli e dal re di quaglie. Punto di ricarica e-bike.

Beschreibung

Die Weiden der Malga Glazzat Bassa werden zu Beginn und Ende der Almzeit genutzt. Hier wachsen Alpenklee, Bärtige Glockenblume, Wilde Geranie und verschiedene Farne. Zum Gebiet gehören auch die Weiden und Bauten der Malga Glazzat Alta mit Agrotourismus. Diese entstand nahe dem Gipfel des gleichnamigen Berges in eindrucksvoller Lage. Hirsche, Rehe und Wachtelkönige sind hier heimisch. E-Bike-Ladestation.

Description

The pastures of Malga Glazzat Bassa are used at the beginning and end of the mountain pasture. Species such as alpine clover, bearded bellflower, wild geranium and various ferns thrive here. The pastures and structures of Malga Glazzat Alta, where agritourism is also carried out, are also part of this sector. The latter was built near the top of the mountain of the same name in a place of suggestive beauty. The area is frequented by deer, roe deer and the corncrake. E-bike charging point.



Malga Plan dei Spadovai

Località / Lage / Location: Dogna (UD)

Gestore / Manager / Manager: Eliana Monego

Tel: +39 0433 70609 / **Mobile:** +39 339 2613948 / +39 331 9033133

e-mail: monego90@gmail.com

Facebook: Agriturismo Plan Dei Spadovai

Apertura / Öffnung / Opening

Da metà giugno a metà settembre
Von Mitte Juni bis Mitte September
From mid-June to mid-September

Mappa / Karte / Map

Tabacco n°18 Alpi Carniche Orientali - Canal del Ferro;
Tabacco n°19 Alpi Giulie Occidentali



Descrizione

Era il centro logistico militare della valle durante la guerra e, ancora oggi, si trovano resti di ricoveri militari. Vicino alla malga è stata costruita una chiesetta a ricordo dei caduti del Battaglione Gemona. Il panorama permette di ammirare il Jöf del Montasio e la catena delle Alpi Giulie.

Beschreibung

Während des Krieges diente diese Alm als militärisches Logistikzentrum des Tals. Bis zum heutigen Tage sind die Überreste der Militärunterkünfte zu sehen. In ihrer Nähe wurde eine kleine Kirche zum Gedenken an die Gefallenen des Gemona-Bataillons errichtet. Das Panorama erlaubt es, den Jöf del Montasio und die Gebirgskette der Julischen Alpen zu bewundern.

Description

This was the logistics centre of the valley during the war, and the remains of military depots are still visible here today. A small church was built near the malga in memory of the fallen soldiers from the Gemona Battalion. The landscape offers gorgeous views of the Montasio Jöf and of the Julian Alps mountain range.

55

1.530

Malga Grantagar

Località / *Lage* / *Location*: Tarvisio (UD)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Società Agricola Cooperativa "LUNA" di Cavazzo Carnico

Mobile: +39 340 8473791 / +39 348 8821901

e-mail: malgagrantagar@gmail.com

Facebook: Malga Grantagar

Apertura / *Öffnung* / *Opening*

Da metà giugno a metà settembre

Von Mitte Juni bis Mitte September

From mid-June to mid-September

Mappa / *Karte* / *Map*

Tabacco n°18 Alpi Carniche Orientali - Canal del Ferro;

Tabacco n°19 Alpi Giulie Occidentali - Tarvisiano



Descrizione

La malga Grantagar è posizionata di fronte all'anfiteatro del massiccio dello Jöf Fuart. La malga è gestita dalla Cooperativa Luna. Alessio Pischutti si occupa della trasformazione del latte e della produzione di formaggio e ricotta, sia fresca che affumicata, i quali vengono destinati alla vendita diretta oppure utilizzati in cucina per la preparazione di piatti e dolci tipici cotti rigorosamente nel forno a legna. La malga è raggiungibile a piedi in circa 1 ora e 15 minuti.

Beschreibung

Die Grantagar-Alm befindet sich vor dem Amphitheater des Jöf-Fuart-Massivs. Die Hütte wird von der Landwirtschaftsgenossenschaft Luna. Alessio Pischutti befasst sich mit der Verarbeitung von Milch und der Herstellung von Käse und Ricotta, sowohl frisch als auch geräuchert, die für den Direktverkauf bestimmt sind oder in der Küche für die Zubereitung typischer Gerichte und Desserts verwendet werden, die ausschließlich im Holzofen zubereitet werden.

Description

Malga Grantagar is located in front of the amphitheater of the Jöf Fuart mountain. The hut is managed by Luna Cooperative. Alessio Pischutti deals with the transformation of milk and the production of cheese and ricotta, both fresh and smoked, which are intended for direct sale or used in the kitchen for the preparation of typical dishes and desserts, rigorously cooked in a wood oven. The hut can be reached by foot in about 1 hour and 15 mins.



Formaggio di malga (Formadi di mont, Çuç, Formai de malga)

Bergkäse (Formadi di mont, Çuç, Formai de malga)

Malga cheese (Formadi di mont, Çuç, Formai de malga, in local language)

Il formaggio di malga è diffuso in tutta l'area montana transfrontaliera. Ha un gusto pronunciato, con leggero retrogusto amarognolo, ma comunque sempre piacevole. Può essere stagionato per un lungo periodo e in questo caso utilizzato come formaggio da grattugia. Si ottiene dal latte parzialmente scremato della mungitura serale, che viene mescolato con il latte intero della mungitura del mattino a cui può essere aggiunto anche del latte di capra. La forma ha la classica struttura cilindrica, del diametro di 25-30 cm e un'altezza di 10 cm. Il peso varia tra i 5 e 6 kg.

Der Bergkäse ist im gesamten Bergland der Region verbreitet. Er hat einen ausgeprägten Geschmack mit einem leicht bitteren, dennoch stets angenehmen Nachgeschmack. Er kann über einen langen Zeitraum reifen und wird in diesem Fall als Käse zum Reiben verwendet. Der Käse wird aus teilentrahmter Abendmilch hergestellt, die mit der am Morgen gemolkenen Vollmilch gemischt wird und der zudem Ziegenmilch zugesetzt wird. Die klassische zylindrische Form hat einen Durchmesser von 25-30 cm und eine Höhe von 10 cm. Das Gewicht variiert zwischen 5 und 6 kg.

Malga cheese is diffused throughout the region's entire mountainous area. It has a distinct taste with a slightly bitter, yet always pleasant aftertaste. It can also be matured for a long period of time and then used as a grating cheese. It is obtained from semi-skimmed milk from the evening milking, which is mixed with full-fat milk from the morning milking, which goat's milk can also be added to - and sometimes even goat's milk. It has a classical cylindrical shape, with a diameter of 25-30 cm and a height of 10 cm. The weight varies from between 5 and 6 kg.



1
1.142

Malga Cercenedo

Località / *Lage* / *Location*: Caneva (PN)

Malga non registrata per la produzione di latte nel 2025
Malga not registered for milk production in 2025
Malga ist im Jahr 2025 nicht für die Milchproduktion registriert



8
1.013

Malga Pian Pagnon

Località / *Lage* / *Location*: Cimolais (PN)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Az. Agr. Pezzin Pier Paolo

Tel: +39 0427 87170

Mobile: +39 333 5738704

email: romina.fabris75@gmail.com



3
1.045

Malga Fossa de Bena

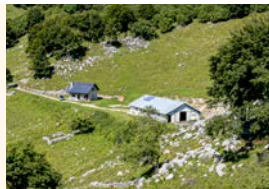
Località / *Lage* / *Location*: Polcenigo (PN)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Giovanni De Conti

Mobile: +39 338 9099266 / +39 388 172 3044

e-mail: fossadebena@outlook.it

Facebook: Malga Fossa de Bena



9
1.739

Malga Pieltnis

Località / *Lage* / *Location*: Sauris (UD)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Soc. Agr. Adami Arduino,

Luisa e Laura

Mobile: +39 348 3050308 / +39 342 1523186

e-mail: lauraadami88@libero.it



4
1.131

Malga Costa Cervera

Località / *Lage* / *Location*: Polcenigo (PN)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Soc. Agr. Celant Michele e Annalisa

Tel: +39 0434 748914 / **Mobile:** +39 340 7961329 / +39 366 9527284

e-mail: annalisa.celant@gmail.com / dallecelant@gmail.com



10
1.622

Malga Gerona

Località / *Lage* / *Location*: Sauris (UD)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Az. Agr. Tomat Alessandra,

Stefania, Patrizia

Mobile: +39 339 3363648

e-mail: tomat708@gmail.com

Facebook: Malga Gerona



5
1.340

Malga Col dei S'cios

Località / *Lage* / *Location*: Polcenigo (PN)

Malga non registrata per la produzione di latte nel 2025

Malga not registered for milk production in 2025

Malga ist im Jahr 2025 nicht für die Milchproduktion registriert



11
1.661

Malga Losa

Località / *Lage* / *Location*: Ovaro (UD)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Luca e Gianni Petris

Mobile: +39 329 5330611

e-mail: info@famigliapetris.com

website: www.famigliapetris.com / **Facebook:** Malga Losa



6
1.250

Malga Pian Mazzega

Località / *Lage* / *Location*: Aviano (PN)

Malga non registrata per la produzione di latte nel 2025

Malga not registered for milk production in 2025

Malga ist im Jahr 2025 nicht für die Milchproduktion registriert



12
1.661

Malga Mediana

Località / *Lage* / *Location*: Sauris (UD)

Gestore / *Manager* / *Manager*: Azienda Agricola Travani Tomat

Mobile: +39 329 7767344

e-mail: agricolatravani@gmail.com



14

1.734

Malga Vinadia Grande

Località / Lage / Location: Prato Carnico (UD)
Gestore / Manager / Manager: Mauro Piazza
Mobile: +39 339 2319957
e-mail: ilariapiazza1991@libero.it



15

1.680

Malga Ielma di Sopra

Località / Lage / Location: Prato Carnico (UD)
Gestore / Manager / Manager: Ilo Casali
Phone: +39 0433 69362 / +39 334 1412380
e-mail: maurizio.reoni@gmail.com



16

1.502

Malga Ielma di Sotto

Località / Lage / Location: Prato Carnico (UD)
Gestore / Manager / Manager: Ilo Casali
Phone: +39 0433 69362 / +39 334 1412380
e-mail: maurizio.reoni@gmail.com



18

1.683

Malga Casera Vecchia

Località / Lage / Location: Forni Avoltri (UD)
Gestore / Manager / Manager: Piller Roner Pierino / Di Tomaso Simone
Mobile: +39 347 5227543 / +39 335 10 79178
e-mail: pillerronerpietro@gmail.com



22

1.055

Malga Navas

Località / Lage / Location: Ovaro (UD)
Gestore / Manager / Manager: Az. Agr. Adami Sergio
 di Adami Luigino
Mobile: +39 328 7549249
e-mail: az.luiginoadami@gmail.com



23

1.425

Malga Pura

Località / Lage / Location: Ampezzo (UD)
Gestore / Manager / Manager: Lyubov Tataryntseva
Mobile: +39 327 9288914
e-mail: angela.petris.90@gmail.com



24

1.542

Malga Monteriù

Località / Lage / Location: Socchieve (UD)
Gestore / Manager / Manager: Soc. Agr. Della Mea Sabrina
 e Zanetti Michele S. S.
Mobile: +39 366 1295408



25

1.557

Malga Valuta

Località / Lage / Location: Socchieve (UD)
Gestore / Manager / Manager: Soc. Agr. Erman Mirko,
 Erik e Petris Loredana
Mobile: +39 329 6082800
e-mail: az.agr.erman@gmail.com



26

1.071

Malga Mongranda

Località / Lage / Location: Verzegnis (UD)
Gestore / Manager / Manager: Ivan Morocutti
Mobile: +39 338 1618224 / +39 349 4521694
e-mail: rominasilverio77@gmail.com
Facebook: L'allegria fattoria di Silverio Romina e Morocutti Ivan



28

1.413

Malga Dauda

Località / Lage / Location: Zuglio (UD)
Gestore / Manager / Manager: Sara Piazza
Mobile: +39 340 3965385
e-mail: ligachio@gmail.com



29
1.246

Malga Corce

Località / Lage / Location: Zuglio (UD)
Gestore / Manager / Manager: Peresson Roberto
Mobile: +39 348 9845516
e-mail: roberto220601@icloud.com



40
1.050

Malga Ramaz

Località / Lage / Location: Paularo (UD)
Gestore / Manager / Manager: Arturo Del Linz / Edi Del Linz
Mobile: +39 339 3258517 - +39 329 8891716
e-mail: silvia.patatti@gmail.com



33
1.557

Malga Collinetta di Sotto

Località / Lage / Location: Paluzza (UD)
Gestore / Manager / Manager: Emanuel Grassi
Mobile: +39 334 9551542



41
1.085

Malga Meledis Bassa

Località / Lage / Location: Paularo (UD)
Gestore / Manager / Manager: Matteo Stefanutti Az. Agr. Valpesarina



34
1.671

Malga Zoufplan Bassa

Località / Lage / Location: Paluzza (UD)
Gestore / Manager / Manager: Claudio Peresson
Mobile: +39 338 7269907
e-mail: aziendeperesson@virgilio.it
Facebook: Malga Zoufplan



43
1.696

Malga Chiampuz

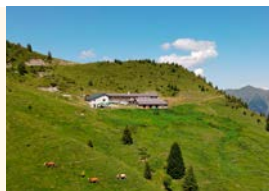
Località / Lage / Location: Forni di Sotto (UD)
Gestore / Manager / Manager: Trani Cristian
Mobile: +39 328 8012778
e-mail: cristian.trani@hotmail.it



35
1.594

Malga Tamai

Località / Lage / Location: Sutrio (UD)
Malga non registrata per la produzione di latte nel 2025
Malga not registered for milk production in 2025
Malga ist im Jahr 2025 nicht für die Milchproduktion registriert



44
1.340

Malga Palis

Località / Lage / Location: Preone (UD)
Gestore / Manager / Manager: Fratelli Pace
Mobile: +39 377 2808087 / +39 333 1532708
e-mail: roberto.pace99@gmail.com



38
1.680

Malga Lodin Alta

Località / Lage / Location: Paularo (UD)
Gestore / Manager / Manager: Arturo Del Linz / Edi Del Linz
Mobile: +39 339 3013654 / +39 339 3258517
e-mail: silvia.patatti@gmail.com



45
1.634

Malga Claupa

Località / Lage / Location: Lauco (UD)
Gestore / Manager / Manager: Sonia Dionisio
Mobile: +39 328 0445835 / +39 347 2477205
e-mail: soniarazzo@live.it



53
1.246

Malga Tratten

Località / Lage / Location: Pontebba (UD)
Gestore / Manager / Manager: Sonia Dionisio
Tel: +39 0435 366217
Mobile: +39 328 0445835 / +39 347 2477205
e-mail: soniarazzo@live.it
Facebook: Malga Tratten Sonia Dionisio

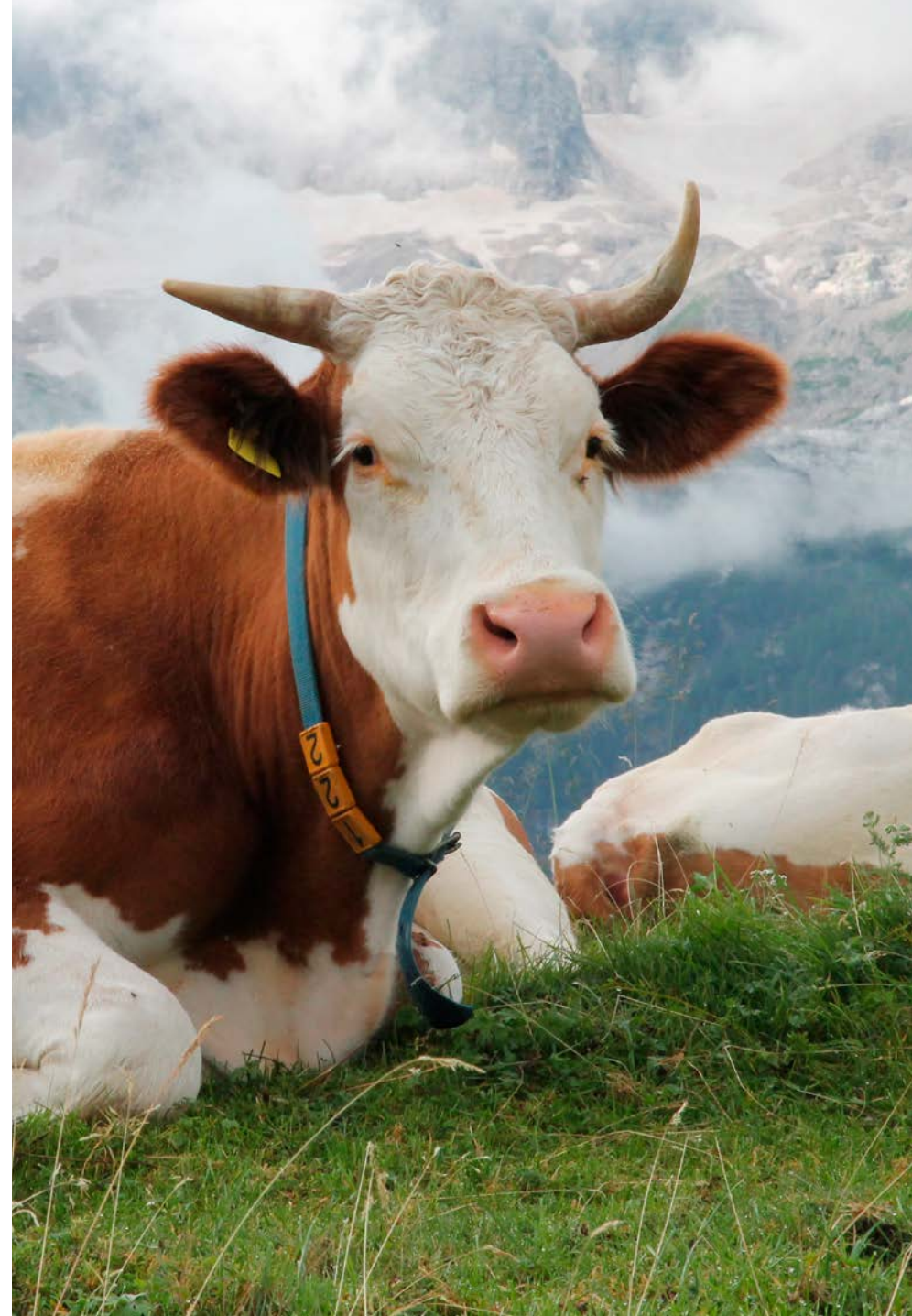


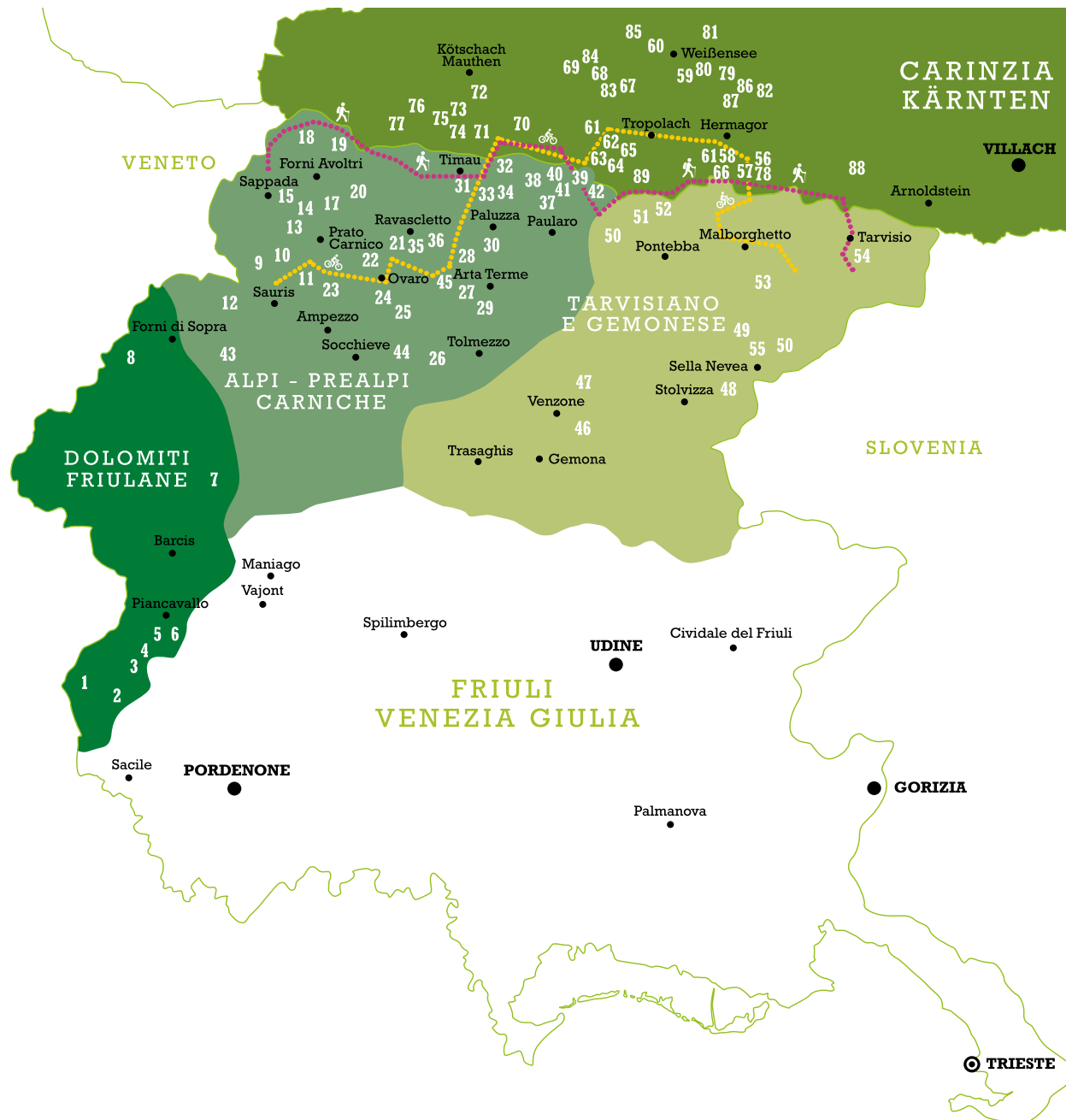
54
1.573

Malga Lussari

Località / Lage / Location: Tarvisio (UD)

Malga non registrata per la produzione di latte nel 2025
Malga not registered for milk production in 2025
Malga ist im Jahr 2025 nicht für die Milchproduktion registriert





Malghe aderenti - Carinzia

Projekthütten - Kärnten

Project's mountain huts - Kärnten

56	Dellacher Alm	Hermagor	Pag. 52
57	Poludniger Alm	Hermagor	Pag. 52
58	Egger Alm	Hermagor	Pag. 52
59	Kohlröslhütte	Gitschtal	Pag. 52
60	Gajacher Alm	Gitschtal	Pag. 52
61	Tröpolacher Alm	Hermagor	Pag. 52
62	Rudnig Alm	Hermagor	Pag. 53
63	Tressdorfer Alm	Hermagor	Pag. 53
64	Watschiger Alm	Hermagor	Pag. 53
65	Garnitzen Alm	Hermagor	Pag. 53
66	Egger Alm	Hermagor	Pag. 53
67	Rattendorfer Alm	Hermagor	Pag. 53
68	Kleinkordin Alm	Kirchbach	Pag. 54
69	Reisacher Jochalm	Kirchbach	Pag. 54
70	Achornacher Alm	Kirchbach	Pag. 54
71	Zollnersee Hütte	Dellach	Pag. 54
72	Untere Bischofalm	Kötschach-Mauthen	Pag. 54
73	Waidegger Alm	Kötschach-Mauthen	Pag. 54
74	Straniger Alm	Kirchbach	Pag. 55
75	Frondeß Alm	Kirchbach	Pag. 52
76	Untere Valentinalm	Kötschach-Mauthen	Pag. 55
77	Wolayersee Hütte	Lesachtal	Pag. 55
78	Gasthaus Starhand	St. Stefan	Pag. 55
79	Hermagorer Bodenalm	Weissensee	Pag. 55
80	Naggler Alm	Weissensee	Pag. 56
81	Alm hinter Brunn	Weissensee	Pag. 56
82	St. Stefaner Alm	St. Stefan	Pag. 56
83	Möselalm	Gitschtal	Pag. 56
84	E.T.-Comptonhütte	Greifenburg	Pag. 56
85	Waisacher Alm	Weissensee	Pag. 56
86	Fischeralm	Weissensee	Pag. 57
87	Radnig Alm	Hermagor	Pag. 57
88	Feistritzer Alm	Feistritz an der Gail	Pag. 57
89	Rossalm	Hermagor	Pag. 57

● ● ● ● Made Trek

● ● ● ● Made Bike

56
1.362

Dellacher Alm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Fam. Pipp
Mobile: +43 677 616 96683 / +43 676 3879282
Facebook: Almgasthaus Pipp - Dellacher Alm



57
1.706

Poludnig Alm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Ruth Wallner
Mobile: +43 676 6611532
 Solo per uso privato / Wird nur Privat genutzt / For private use only



58
1.422

Egger Alm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Roswitha Sommeregger
Tel: +43 676 6950660
e-mail: gasthaus-zum-theo@gmx.at
Caseificio / Käseerei / Cheese factory: Alexander Lehmann



59
1.544

Kohlröslhütte

Località / Lage / Location: Gitschtal
Gestore / Manager / Manager: Fam. Jung
Mobile: +43 664 88501860
e-mail: huette@kohlroesl.at
Facebook: Kohlröslhütte



60
1.422

Gajacher Alm

Località / Lage / Location: Gitschtal
Gestore / Manager / Manager: Adolf Kolbitsch
Tel: +43 676 6845245
Facebook: Gajacher Alm



61
1.658

Tröpolacher Alm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Christian Jenul
Tel: +43 650 6262398
e-mail: christianjenul@gmx.at
Facebook: Tröpolacher Alm



62
1.622

Rudnig Alm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Magdalena Kass-Buchberger
Tel: +43 650 9012902
e-mail: rudnigalm@icloud.com



63
1.590

Almgasthof Tressdorfer Alm und Schaukäserei

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Manuel Glantschnig
Tel: +43 676 4864920
e-mail: info@tressdorfer-alm.at



64
1.629

Watschiger Alm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Elisabeth Buchacher
Tel: +43 650 3910520
e-mail: elisabeth.buchacher@gmx.net



65
1.645

Garnitzenalm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Martin Gaulhofer
Mobile: +43 676 82537401
e-mail: gaulhofer.martin76@gmail.com



66
1.422

Egger Alm-Gasthaus zum Rudi

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Rudolf Jank
Mobile: +43 676 9343605
Website: www.zumrudi.at



67
1.531

Rattendorfer Alm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Arno Wassertheurer
Mobile: +43 681 81724545
e-mail: info@rattendorferalm.at / **web:** www.rattendorferalm.at
Facebook: Rattendorfer Alm



68

1.623

Kleinkordin Alm

Località / Lage / Location: Kirchbach
Gestore / Manager / Manager: Herbert Wassertheurer
Mobile: +43 664 2039259
e-mail: herbert.wassertheurer@gmx.at



69

1.554

Reisacher Jochalm

Località / Lage / Location: Kirchbach
Gestore / Manager / Manager: Erwald Pretterhofer
Tel: +43 664 3823975



70

1.532

Achornacher Alm

Località / Lage / Location: Kirchbach
Gestore / Manager / Manager: Jürgen Zeitzmann
Mobile: +49 175 8625005
e-mail: j.zeitmann@web.de



71

1.750

Zollnersee Hütte

Località / Lage / Location: Dellach
Gestore / Manager / Manager: Wolfgang Heinz
Mobile: +43 676 9602209
e-mail: zollnersee-huette@oeav-obergailtal.at
Facebook: Zollnersee Hütte



72

1.733

Untere Bischofalm

Località / Lage / Location: Kötschach-Mauthen
Gestore / Manager / Manager: Josef Warmuth Vulgo Bischof
Tel: +43 676 9536007



73

1.746

Waidegger Alm

Località / Lage / Location: Kirchbach
 Malga non registrata per la produzione di latte nel 2025
 Malga not registered for milk production in 2025
 Malga ist im Jahr 2025 nicht für die Milchproduktion registriert



74

1.501

Straniger Alm

Località / Lage / Location: Kirchbach
Gestore / Manager / Manager: Kanzian Klaus
Mobile: +43 650 3726174
e-mail: kkanzian@edu.aau.at / **website:** www.straniger-alm.at
FB: Gailtaler Almkäse und Käsespezialitäten von der Straniger Alm



75

1.530

Frondehl Alm

Località / Lage / Location: Kirchbach
Gestore / Manager / Manager: Sabine Kromholz u. Mike Baumann
Mobile: +43 664 2410479
e-mail: binchen1996@hotmail.com



76

1.205

Untere Valentinalm

Località / Lage / Location: Kötschach-Mauthen
Gestore / Manager / Manager: Andreas & Birgit
Mobile: +43 660 67 99784 / +43 720 225005
e-mail: info@valentinalm.at / **information:** info@koemau.com
website: www.valentinalm.at / **Facebook:** Untere Valentinalm



77

1.960

Wolayerseehütte

Località / Lage / Location: Lesachtal
Gestore / Manager / Manager: Helmut Ortner
Mobile: +43 720 346141
e-mail: info@wolayerseehuette-lesachtal.at
Facebook: Wolayerseehütte



78

1.459

Gasthaus Starhand (Dolinzaalm)

Località / Lage / Location: St. Stefan
 Malga non registrata per la produzione di latte nel 2025
 Malga not registered for milk production in 2025
 Malga ist im Jahr 2025 nicht für die Milchproduktion registriert



79

1.231

Hermagorer Bodenalm

Località / Lage / Location: Weissensee
 Malga non registrata per la produzione di latte nel 2025
 Malga not registered for milk production in 2025
 Malga ist im Jahr 2025 nicht für die Milchproduktion registriert



80
1.324

Naggler Alm

Località / Lage / Location: Weissensee
Gestore / Manager / Manager: Herr Neveux / Frau Zorn
Mobile: +43 681 20326723
e-mail: neveux1967@gmail.com



81
1.275

Alm hintern Brunn

Località / Lage / Location: Weissensee
Gestore / Manager / Manager: Fam. Rindler
Mobile: +43 676 5398298



82
1.546

St. Stefaner Alm

Località / Lage / Location: St. Stefan
Gestore / Manager / Manager: Lackner Ludwig (Josef Cekon)
Mobile: +43 650 4759627 / +43 664 4094800



83
1.426

Möselalm

Località / Lage / Location: Gitschtal
Gestore / Manager / Manager: Claudia Traar
Mobile: +43 650 8438143



84
1.600

E.T.-Comptonhütte

Località / Lage / Location: Greifenburg
Gestore / Manager / Manager: Andreas Spivey
Mobile: +43 676 7506886
e-mail: spiveyandreas@gmail.com



85
1.245

Waisacher Alm

Località / Lage / Location: Weissensee
Gestore / Manager / Manager: Andrea Peitler
Mobile: +43 664 75021361



86
1.081

Fischeralm

Località / Lage / Location: Weissensee
Gestore / Manager / Manager: Fam. Wassertheurer
Mobile: +43 4761 225
Website: www.fischeralm-urlaub.at / **Facebook:** Fischeralm



87
1.563

Radnig Alm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Heinz Fercher
Mobile: +43 676 39619665



88
1.725

Feistritzer Alm

Località / Lage / Location: Feistritz an der Gail
Gestore / Manager / Manager: Martina Collu
Mobile: +39 338 8024020



89
1.700

Rossalm

Località / Lage / Location: Hermagor
Gestore / Manager / Manager: Rainer Buchacher
Mobile: +43 676 7245535 / +43 676 3426022



Ricotta affumicata (Scuete fumade di mont)

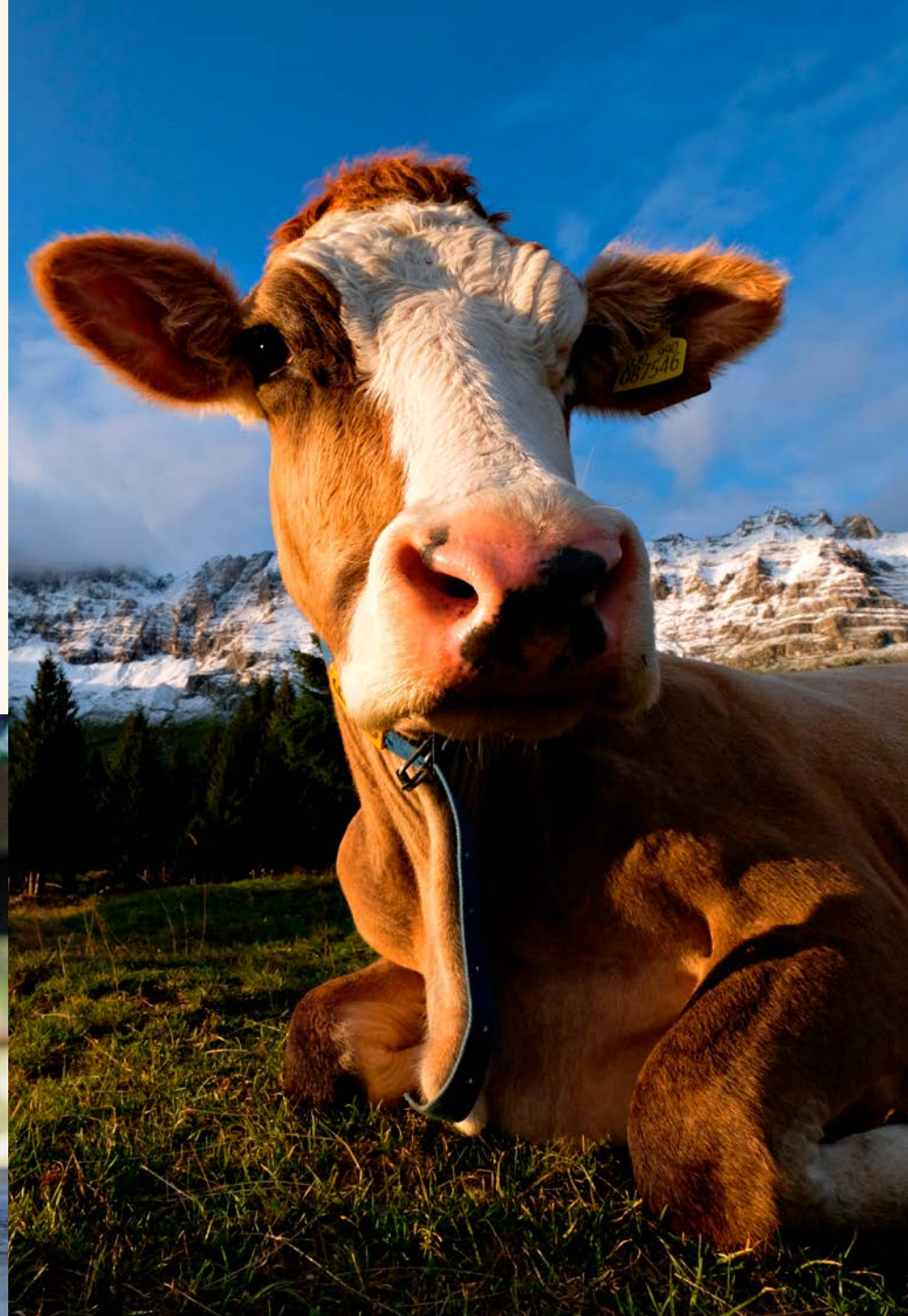
Geräuchrter Ricotta (Scuete fumade di mont)

Smoked ricotta (Scuete fumade di mont in local language)

Particolarmente apprezzata anche dai buongustai, la ricotta affumicata è spesso presente nei piatti della tradizione, sia fresca che stagionata. Di forma leggermente conica, ha un peso che può variare dai 0,5 a 1 kg, superficie irregolare di colore bruno, a pasta bianca, asciutta e granulosa. Ha un sapore delicato con evidenti note che sottolineano l'affumicatura.

Auch von den regionalen Feinschmeckern besonders geschätzt, ist der geräucherte Ricotta, der sich häufig in den traditionellen Speisen, sowohl jung, als auch gereift, wiederfindet. Er hat eine leicht konische Form, sein Gewicht variiert zwischen 0,5 und 1 kg, die Oberfläche ist unregelmäßig und bräunlich, die Käsemasse ist weiß, trocken und körnig. Er hat einen milden Geschmack mit kräftigen Noten, die die Räucherung unterstreichen.

Fresh or mature smoked ricotta can often be found in traditional dishes and is particularly appreciated by regional gourmets. With a slightly conical shape, its weight can vary from 0.5 to 1 kg. It has an irregular, dry, grainy and brown-coloured surface and a white paste. It boasts a delicate flavour with clear notes that emphasize the smoking process.



Burro (Spongje di mont)

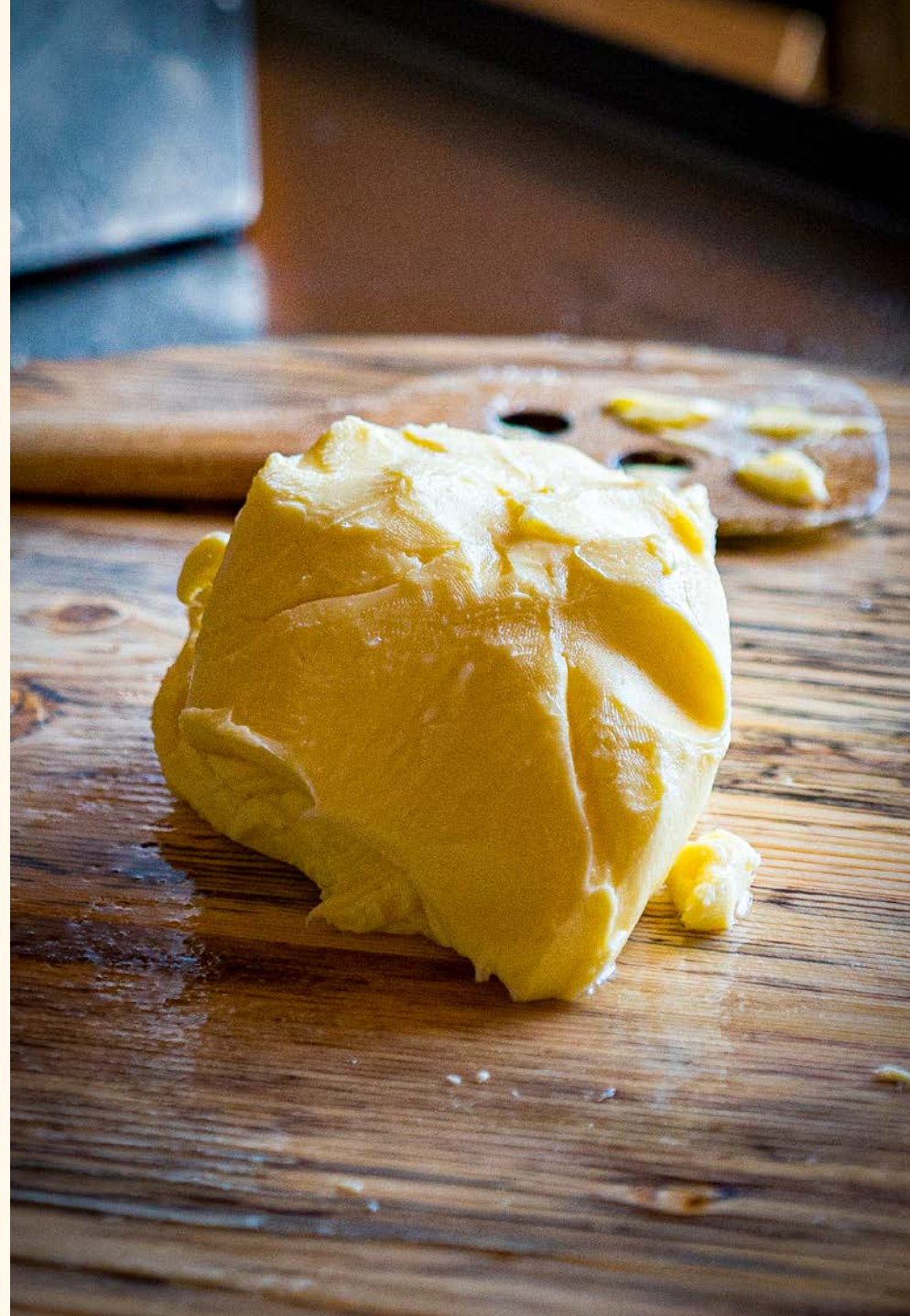
Butter (Spongje di mont)

Butter (Spongje di mont in local language)

Le malghe producono anche il burro, che si ricava dalla panna di affioramento del latte della sera. L'operazione meccanica tradizionale per ricavare il burro si chiama zangolatura e consiste nello sbattimento della panna per separare la parte acquosa che viene eliminata. Il burro di alpeggio ha un particolare colore giallo, dovuto alla presenza del carotene nell'erba fresca dei pascoli.

Die Almbetriebe produzieren ebenfalls Butter, die aus Süßrahm der Abendmilch hergestellt wird. Verkauf und traditionelle mechanische Vorgang zur Butterherstellung wird Ausbuttern genannt und besteht aus dem Schlagen der Sahne, um die Molke zu trennen, die dann abgegossen wird. Die Almbutter hat eine besondere gelbe Farbe, aufgrund des im frischen Gras der Weiden enthaltenen Karotins.

The alpine pastures also produce butter, which is obtained from the cream that surfaces from the evening milk. The traditional mechanical method of obtaining butter is called churning and consists of whipping the cream to separate the watery part, which is in turn, removed. Alpine butter has a distinct yellow colour, due to the carotene in the fresh grass pastures.



Turismo Consapevole

Provate a gustare la lentezza, la fatica e le opportunità del camminare osservando e ascoltando quello che vi circonda.

Lasciate l'auto nei parcheggi autorizzati, non in mezzo ai pascoli ed ai boschi.

Se arrivate in malga in bicicletta scendete e spingitela a mano.

Rispettate la natura, ammirate la flora e la fauna nel loro ambiente, portando via solo immagini e ricordi.

Riportate a casa i vostri rifiuti.

Abbiate riguardo delle strutture della malga e prestate attenzione ai cancelli, ai recinti elettrici, ai cartelli e ai divieti di accesso (ad es. in latteria e in stalla).

Abbiate riguardo degli animali presenti in struttura (siano essi al pascolo o siano essi cani pastore).

Non interagite con i cani da guardiania, perché anche loro stanno lavorando.

Tenete i cani al guinzaglio e a debita distanza dagli animali al pascolo.

Riconoscere i limiti del posto e delle condizioni operative del personale.

Non avventuratevi in percorsi al di fuori delle vostre capacità e senza l'attrezzatura adeguata.

Bewusster Tourismus

Versuchen Sie, die geruhssame Lebensweise auszukosten, die Mühe und die Chance, zu wandern, zu genießen, indem Sie die Umgebung beobachten und gleichzeitig auf all die Geräusche aufmerksam werden, die Sie umgeben.

Stellen Sie das Auto auf den zugelassenen Parkplätzen und nicht auf Weiden bzw. in den Wäldern ab.

Wenn Sie mit dem Fahrrad die Alm erreichen, steigen Sie ab und schieben Sie es.

Respektieren Sie die Natur, bewundern Sie Flora und Fauna in ihrer natürlichen

Umgebung und nehmen Sie als Souvenir nur Bilder und Erinnerungen mit.

Nehmen Sie Ihren Abfall mit nach Hause.

Respektieren Sie die Strukturen der Alm und nehmen Sie auf Tore, elektrische Zäune, Schilder und Zugangsverbote (wie z. B. in Molkerei und Stall) acht.

Respektieren Sie die in der Struktur anwesenden Tiere (gleich, ob sich diese auf der Weide befinden oder ob es sich um Schäferhunde handelt).

Interagieren Sie nicht mit den Hirtenhunden, denn diese arbeiten auch.

Leinen Sie Ihre Hunde an und halten Sie diese von den Tieren auf der Weide fern.

Respektieren Sie die Grenzen der Einrichtung sowie die Betriebsbedingungen des Personals.

Erkunden Sie keine Wanderwegen, die über Ihre Fähigkeiten hinausgehen bzw. ohne angemessene Ausrüstung.

Conscious Tourism

Try to enjoy the slow pace, fatigue and opportunities that arise when you walk while observing your surroundings and listening to nature.

Leave your car in the authorized parking spaces, not on the pastures or in the woods.

If you reach a malga on your bike, please climb off and push it along by hand.

Respect nature, admire the flora and fauna in their environment, and take away nothing more than images and memories.

Please collect your rubbish and take it away with you.

Respect the malga structures and pay attention to their gates, electric fences, signs and prohibited access areas (for example, the dairy plants and stables).

Respect the animals living in the structure (whether grazing animals or shepherd dogs).

Do not interact with shepherd dogs: they are working too.

Keep your dogs on a leash and at a good distance from grazing animals.

Recognize the limitations of the location and of the operational conditions of local staff.

Do not go trekking on paths beyond your skills and without adequate equipment.



MADE: esperienze in malga

Tutte le esperienze MADE sono personalizzabili ed includono i seguenti servizi:

- Pernottamento in quota sul versante italiano ed austriaco.
- Cucina locale di qualità.
- Trasferimento al punto di partenza.
- Mappe e documentazione degli itinerari.

Per maggiori informazioni e dettagli visita il sito:
www.madeinalps.eu

Contatta il Consorzio per scoprire i tour guidati di quest'anno!

MADE: Erlebnisse in großer Höhe

Alle MADE-Erfahrungen sind anpassbar und beinhalten folgende Leistungen:

- Übernachtung in großer Höhe auf italienischer und österreichischer Seite.
- Hochwertige typische und lokale Küche.
- Rücktransfer zum Ausgangspunkt.
- Professionelle Tourenunterlagen.

Für weitere Infos und Details besuchen sie unsere Website
www.madeinalps.eu

Wenden Sie sich an Consorzio, um die Führungen dieser Saison zu entdecken!

MADE: experiences at high altitude

All MADE experiences are customizable and include the following services:

- Overnight stay at high altitude on the Italian and Austrian side.
- High quality local cuisine.
- Transfer back to the starting point.
- Maps and itineraries documentation.

For more information and details visit the website:
www.madeinalps.eu

Contact Consorzio to find out about this season's guided tours!



Si consiglia, prima di partire, di verificare che l'alpeggio sia aperto, telefonando agli Infopoint di zona. L'elenco delle malghe riportato nella presente guida si riferisce alla stagione di monticazione 2025. Eventuali variazioni e aggiornamenti sono consultabili sul sito dedicato **www.malghefv.it**

Es empfiehlt sich, vor der Abreise immer telefonisch bei den Infopoints vor Ort die Öffnung der Alm zu prüfen. Die Auflistung der Almen in dieser Anleitung bezieht sich auf die Bergsaison 2025. Änderungen und Aktualisierungen sind auf der Website **www.malghefv.it** abrufbar.

Before leaving, it is advisable to always check that the mountain pasture is open by calling the local Infopoints. The list of malghe in this guide refers to the 2025 pasturing season. Any variations and updates can be found on the dedicated website **www.malghefv.it**

Giramalge

Giramalge nasce dall'idea di incentivare e premiare il turismo in malga.

Giramalge entstand aus der Idee, den Bergtourismus zu fördern und zu belohnen.

Giramalge is born from the idea of encouraging and rewarding tourism in mountain pastures.



Come funziona:

Ad ogni visita presso una delle malghe elencate nella brochure, il gestore apporrà sulla vostra tessera un timbro MADE. La tessera è nominativa e può essere timbrata una sola volta per malga. Una volta collezionati 15 timbri potrete spedire la tessera al Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano entro il 30 novembre e, accertata la validità della tessera, ritirare il vostro premio presso uno degli info point di PromoTurismoFVG.

Es Funktioniert so:

Bei jedem Besuch einer der in der Broschüre aufgeführten Malghe versieht der Manager Ihre Karte mit einem MADE-Stempel. Die Karte ist nominativ und kann nur einmal pro Hütte abgestempelt werden. Sobald Sie 15 Briefmarken gesammelt haben, können Sie die Karte an das Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano bis zum 30. November schicken. Sobald die Gültigkeit der Karte festgestellt wurde, können Sie Ihren Preis an einem der PromoTurismoFVG-Infopoints abholen.

How it works:

By visiting the mountain hut listed in the brochure, you will receive n.1 MADE stamp on your card for every mountain hut. The card is nominative and can be stamped only once per mountain hut. Once you have collected 15 stamps, you can send the card to Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano within November 30th. Once the validity of the card has been ascertained, you can pick up your prize at one of PromoTurismoFVG's info points.

Centro di prenotazione MADE

Buchungscenter MADE / Booking Centre MADE



via Roma, 14 - 33018 Tarvisio (UD)

T +39 0428 2392 / consorzio@tarvisiano.org

Informazioni sulle malghe

Informationen zu Älmen / Informations about the huts



via del Montesanto, 17 - 34170 Gorizia

T +39 0481 386502 / ersa@ersa.fvg.it

Info Point turistici

Tourismus-Infopoint / Tourist Info Point

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



www.turismofvg.it

Arta Terme Info Point

via Umberto I, 15 - 33022 Arta Terme (UD)

T +39 0433 929290 / Cell +39 335 7463096

info.artaterme@promoturismo.fvg.it

Forni di Sopra Info Point

via Cadore, 1 - 33024 Forni di Sopra (UD)

T +39 0433 886767 / Cell +39 335 1083703

info.fornidisopra@promoturismo.fvg.it

Sappada Info Point

c/o Borgata Bach, 9 - 33012 Sappada (UD)

T +39 0435 469131 / Cell +39 335 1085932

info.sappada@promoturismo.fvg.it

Tarvisio Info Point

via Roma, 14 - 33018 Tarvisio (UD)

T +39 0428 2135 / Cell +39 335 7839496

info.tarvisio@promoturismo.fvg.it

Tolmezzo Info Point

via della Vittoria, 4 - 33028 Tolmezzo (UD)

T +39 0433 44898 / Cell +39 335 7747958

info.tolmezzo@promoturismo.fvg.it

Hermagor Info Point

Wulfenaplatz 1 - AT - 9620 Hermagor

T +43 4282 2043

info@nassfeld.at - www.nassfeld.at

CREDIT

Photo: Nicola Brollo - Five Studio / Andrea Moretti / Archivio Co.Pro.Tur / Archivio NLW
Hermagor-Pressegger see / Daniel Fischer / Daniel Zupanc / David Schultheiß / Ennio Pittino /
Fabio Tabacchi / Ulderica Da Pozzo / Giordano Chiopris / iStock / Mario Verin

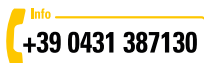
Illustrations: Pietro Nicolauch

INFO

PromoTurismoFVG

*Strategies, Development,
Operations for Tourism*

Sede Marketing: via Aquileia, 46
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
info@promoturismo.fvg.it



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



www.turismo.fvg.it