

ECOTour

...zu den kleinen Schauplätzen der Nachhaltigkeit in der Provinz Belluno



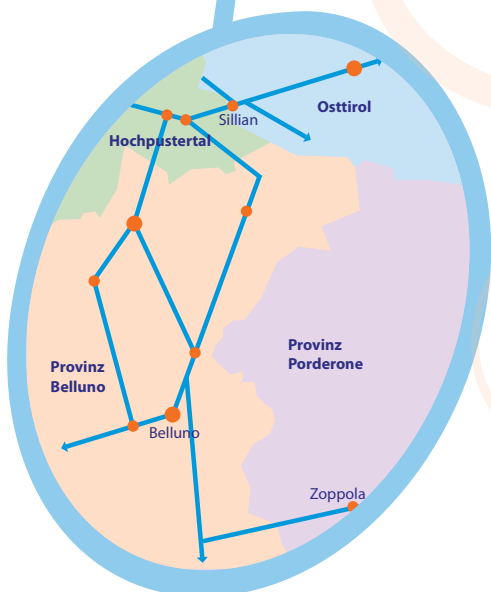
Eco Tours Klima-Dolomiti-Live sind ein Beitrag zum Thema nachhaltiger Tourismus. ECO-Tours machen Sie als Interessierten und Besucher auf die landschaftlichen und kulturellen Besonderheiten sowie auf zukunftsfähige Initiativen der Region aufmerksam. Erleben Sie eine Mischung aus Erlebnis und Wissensvermittlung in den einzelnen Regionen und erfahren Sie mehr vom innovativen, bewussten und respektvollen Umgang mit der Natur.



VON CORTINA ÜBER DEN GIAU-PASS: DIE FEINSCHMECKER-VARIANTE

Die Region bietet nicht nur eine beeindruckende Landschaft, sondern auch einzigartige kulinarische Erlebnisse mit typischen, traditionellen Gerichten. Die lokale Küche zeichnet sich durch ihre Einfachheit aus und gründet auf einer jahrhundertealten Tradition: Gefüllte Teigtaschen mit Rüben, Kartoffeln, Zwiebeln oder Sauerkraut, Gerstensuppe und Pilzgerichte gehören ebenso dazu wie besondere Süßspeisen: „Arme Ritter“, Maismehlkuchen, getrocknete Feigen und Rosinen sowie Krapfen.

Die lokale Gastronomie ist geprägt von Milchprodukten. Zu den besonderen Käsesorten der Region zählen Zonia, Bacalin, Fiorentina sowie der traditionelle, mit Gebirgskräutern gewürzte Ziger. Ebenso wird hier Berghonig mit Ursprungsbezeichnung hergestellt.



ECOPOINTS

Azienda Agricola Milchhof – Selva di Cadore:

Der Familienbetrieb befindet sich am Fuße des Giau-Passes, auf 1.500 Metern Höhe. Verarbeitet wird die Milch der hofeigenen Kühe, etwa 400 Liter pro Tag.

Führungen sind nach Anmeldung möglich, Ansprechpartner ist Alberto Agostini, E-Mail: albert-bacan@libero.it, Adresse: Via Bacalin 6, Selva di Cadore (BL), Webseite: www.formaggiagostini.it

Miele Agostini - Colle Santa Lucia: Die Imkerei liegt auf 1500 Metern Höhe, etwa 35 Kilometer von Cortina entfernt, und ist ebenfalls ein Familienbetrieb. Hunderte von Bienenstöcken bilden die Basis für den selbst erzeugten Honig, der im Ortszentrum von Colle S. Lucia zum Verkauf angeboten wird. Der Hof kann besichtigt werden. Ansprechpartner ist Celestino Agostini, E-Mail: c.agostini@mieleagostini.it, Adresse: Via Villagrande 20, Colle S. Lucia (BL), Webseite: www.mieleagostini.it

Malga Boi Vescovà – Alleghe (etwa 30 km von Cortina entfernt): Auf dem Almhof wird Milch verarbeitet. Ebenso werden Schweine und Ziegen gehalten (insgesamt etwa 220 Tiere). Dank der eigenen Solarstromanlage ist der Hof energetisch autark. Der Molkerei mit Abhofverkauf ist ein Urlaub am Bauernhof-Betrieb angeschlossen. Auf dem Speiseplan der Hofschänke werden großteils hofeigene Produkte angeboten. Der Hof kann besichtigt werden, Ansprechpartner ist Loris Cadorin, Telefon 0437 660328, Mobil 329935739.

WEGBESCHREIBUNG: Der Almhof „Malga Monte Boi Vescovà“ liegt auf 1.740 Metern Höhe und ist über eine öffentliche Straße erreichbar, die zum Staulenza Pass führt und die beiden Täler Zoldo und Agordino verbindet.

Adresse: Località Boi Vescovà, 32022 ALLEGHE (Belluno)

PER CONOSCERE MEGLIO IL TERRITORIO

www.infodolomiti.it
www.camminodelledolomiti.it
www.ciclabiledolomiti.com
www.dolomitipark.it
www.provincia.belluno.it/nqcontent.cfm?a_id=372&tt=belluno
www.dolomitiprealpi.it
www.cortinadolomiti.org
www.altocadore.it

PER I PACCHETTI TURISTICI

<http://livingdolomiti.com>, agenzia incoming
commerciale@livingdolomiti.com
tel. 0437 932649
cell. 3299174850

PER VISITE GUIDATE CULTURALI

- Patrizia Cibien, guida turistica
Patrizia_Cibien@libero.it
cell. 3275526262
- Silvia Da Roit, guida turistica, silvia.daroit@libero.it, cell. 3488047394

PER VISITE GUIDATE AMBIENTALI

- Cooperativa Mazarol
www.mazarol.net
guide.pndb@libero.it
tel. 3290040808
cell. 3299879724
- Lavinia Lasen, guida naturalistica
lavinialasen@gmail.com
cell. 3339360802

DOVE MANGIARE/DOVE DORMIRE

Per informazioni consultare i siti
www.infodolomiti.it
www.formaggisaporidolomiti.it

TRASPORTI PUBBLICI

Per informazioni consultare i siti
www.trenitalia.com
www.dolomitibus.it
www.cortinaexpress.it

