

AMALGA

Un giorno in malga

22 agosto 2026 · Malga Bordolona · Trentino

Una giornata intera tra i pascoli, il caseificio e la cucina di montagna.
Erbe selvatiche, formaggi home made, brunch sul prato e cena al tramonto.



Un giorno autentico in montagna

Non è un'escursione. Non è un agriturismo qualunque. È una giornata costruita attorno alla qualità: degli ingredienti, delle persone, del paesaggio. Dalla colazione all'alba, alla cena sotto le stelle, ogni momento racconta il territorio trentino attraverso il cibo, i profumi e la cultura contadina.



Erbe selvatiche

Raccolta guidata con esperti
del territorio



Nel caseificio

Incontro con il Casaro e
degustazione guidata



Cucina di malga

Cinque momenti di
ristorazione durante la
giornata

IL PROGRAMMA

Come si svolge la giornata

7:00 – 9:00

Colazione a buffet

Malga Bordolona Bassa

9:30

Passeggiata verso Malga Bordolona Alta

Raccolta di erbe selvatiche con Ferruccio Valentini

12:30

Brunch sul prato

Piatto unico tipico trentino · acqua e vino · vista sulle Dolomiti

15:00 – 18:00

Spaccio e visita al caseificio

Salumi e formaggi home made · gruppi da 10 con il Casaro · merenda a buffet con torte tipiche

18:00

Aperitivo

Bollicine, bevanda analcolica e stuzzichini

19:30

Cena · Degustazione di formaggi

Guidata dal Casaro · a fine cena

I COSTI

Una giornata completa

Il prezzo include colazione, brunch, merenda, aperitivo e cena. Sono inclusi: acqua, vino e bollicine nei momenti indicati. Per chi lo desidera, cocktail e bevande extra saranno addebitate a parte.

ADULTI · SOLO GIORNATA

150 €

Colazione, brunch, merenda, aperitivo e cena inclusi

BAMBINI · SOLO GIORNATA

80 €

Stesso programma degli adulti adattato ai più piccoli

ADULTI · PACCHETTO CON
PERNOTTAMENTO

200 €

Posto letto + intera giornata · soluzione completa

BAMBINI · PACCHETTO CON
PERNOTTAMENTO

120 €

Posto letto + intera giornata per i più piccoli

Soggiorno in malga a 2.000 metri

La notte in malga a 2.000 metri è un'esperienza autentica e immersiva, per chi vuole vivere la montagna in modo semplice e genuino. Gli ambienti ricordano i tradizionali rifugi d'alta quota: posti letto condivisi, servizi essenziali, un'atmosfera conviviale che favorisce l'incontro tra chi la vive.

La colazione è servita alle 7:00 — ma lo spettacolo vero comincia prima: l'alba a Malga Bordolona Alta regala colori intensi e panorami che si aprono lentamente sulle cime circostanti, un momento unico prima di scendere per la giornata.

LE CAMERE

CAMERATA 1

7 posti letto

2 letti a castello, 3 letti singoli

CAMERATA 2

8 posti letto

3 letti a castello, 2 letti singoli

CAMERATA 3

8 posti letto

2 letti a castello, 4 letti singoli

CAMERA MATRIMONIALE

Fino a 3 persone

1 letto matrimoniale

Le camere sono semplici e accoglienti, complete di biancheria, per garantire un soggiorno confortevole anche in quota.

Le persone di AMALGA



Veronica Forchielli

Chef di Cucina · Alta Montagna. Già con Niko Romito, Bulgari Hotel Milano, Accademia Marchesi. La cucina della giornata porta la sua firma.



Luca Alessandri

Casaro di Malga Bordolona. Laureato in filosofia, vive il mestiere del casaro come progetto di vita prima ancora che professione — uno sguardo che attraversa il caseificio e la giornata in malga.



Katia Valentini

Professoressa, mamma e cuoca, con una vita dedicata ai suoi bambini e alle malghe di famiglia. Affianca Luca nell'elaborazione del progetto AMALGA, di cui è stata il motore fondamentale fin dalla costruzione dei primi progetti di famiglia. Gli anni passano, i rapporti cambiano, ma l'obiettivo di un grande progetto resta.



Gianluca Pittigher

Chef di cucina trentino, cresciuto tra l'albergo di famiglia e le cucine di Norbert Niederkofler, Bartolini al Mudec, Alfio Ghezzi (Locanda Margon, Mart, Inalto Dolomites) e un proprio ristorante a Brentonico. La sua cucina nasce dal tempo: fermentazioni, conserve e cotture lente sono il cuore di un metodo radicato nel territorio trentino.

Le persone di AMALGA



Riccardo Paglia

Cresciuto tra i fornelli di casa e il forno a legna del padre, dopo una parentesi in giurisprudenza sceglie la cucina, lavorando tra Londra, Luanda e Lisbona. Tornato in Italia apre il ristorante Carnal con Roy Caceres. Da cinque anni frequenta la Val di Non — dove l'amicizia con Luca e Katia lo porta in malga — e da due coltiva anche la passione per la caseificazione. Cura il pranzo sul prato.



Ferruccio Valentini, "Fèro"

Botanico autodidatta, raccoglitore di erbe spontanee, guaritore tradizionale e personaggio simbolo della Val di Non e delle Dolomiti di Brenta. Noto per il suo stile di vita radicalmente immerso nella natura e per il libro *Alchimista dei boschi* (Ponte alle Grazie, 2025).

Cosa indossare. Abbigliamento da montagna confortevole, con scarpe o scarponcini da trekking. La sera l'aria diventa decisamente fresca.

Come prenotare. Prenotazione con acconto del 30% tramite bonifico bancario sull'IBAN:

IT2710828205636000015301622 intestato a Luca Alessandri. La prenotazione sarà confermata soltanto al ricevimento dell'acconto.

Per informazioni e prenotazioni contattare Veronica Forchielli: chef@chefveronicaforchielli.it · +39 334 161 1421