

# LA STAGIONATURA DEL BAGOSS: TRA BOSCHI E FIENILI...

Tutto l'anno  
7 giorni su 7

## 1° giorno

Arrivo a Bagolino in tarda mattinata sistemazione presso B&B nel centro del paese. Visita alla vicina azienda naturalistica, si percorre un sentiero nel bosco per entrare in contatto con animali selvatici (daino, capriolo, lepre, fagiano).

Successiva visita nel giardino botanico di piante officinali dei monti della Vallesabbia, degustazione di prodotti tipici ( formaggio bagoss, salame, sciroppo di sambuco, zucchero amaro, ecc.) durata dell'itinerario circa 2 ore e 30 minuti.

Rientro in paese e cena in trattoria tipica.

## 2° giorno

Dopo la colazione servita al B&B e aver provveduto all'acquisto di panini per il pranzo a picnic, partenza per una bella camminata alla scoperta dei fienili e dei prati alle Sepiole.

Partendo dai fienili Nigra e un secondo, il più caratteristico, che sorge a breve distanza dal bosco; poco oltre si incontrano i fienili di Corè Basso, e proseguendo in salita Corè Alto. La vegetazione è un susseguirsi di radure alternate a fitte zone di bosco con aceri, abeti, faggi, larici, salici, sorbi e maggiociondoli. Dopo essersi affacciati fugacemente sulla valle di Vaia che si apre profonda e boscosa sulla destra, i fienili Monciucco e da questi, doppiati alcuni tornanti, si giunge alle Sepiole (m 1328), dove si estendono magnifici prati che si inoltrano verso la valle del Caffaro; dominati dal monte Bagoligolo, sorgono una dozzina di baite e fienili, tutti facilmente raggiungibili mediante brevi passeggiate.

Rientro in paese e possibilità di partecipare a una visita nei locali di stagionatura del famoso presidio Slowfood BAGOSS e acquistare un pezzo della profumata tradizione di Bagolino!

In inverno: l'area di Bagolino viene coperta da una meravigliosa coltre nevosa...si consiglia di prevedere i percorsi a piedi con le ciaspole.

Esperienza guidata da euro 100 a persona.

Quota da euro 74 a persona

Il pacchetto comprende: pernottamenti e pasti indicati; degustazioni incluse.

Qualcosa in più:

- camminata con guida professionista che insegnerà a riconoscere piante e fiori edibili lungo il percorso, non dovrete pensare all'acquisto dei panini perché al picnic completo penserà la guida e sarete omaggiati di un pezzo di Bagoss con una selezione di marmellate biologiche della Valle Sabbia. Da euro 130 a persona.

# RIPENING OF THE BAGOSS CHEESE: AMONG WOODS AND BARNs...

All year  
7 days 7

## Day 1

Late morning arrival in Bagolino to B&B accommodation in the centre of the town. Visit the nearby nature company, along a path in the woods to get in contact with wild animals (deer, roe deer, hare, and pheasant).

Next is a visit to the botanical garden of medicinal plants from the mountains of Sabbia Valley, tasting of typical products (bagoss cheese, salami, elderberry syrup, bitter sugar, etc.). Duration of the route is about 2 hours and 30 minutes.

Return to town and dinner in a typical restaurant.

## Day 2

After breakfast at the B&B and having made arrangements for the purchase of sandwiches for a picnic lunch, departure for a hike to explore the barns and meadows to Sepiole.

Starting from the Nigra barns and a second, the most characteristic, which is a short distance from the forest; a little further on you reach the Corè Basso barns, and continue uphill to Corè Alto. The vegetation is a succession of glades alternating with areas of dense forest with maple trees, firs, beech, larch, willow, rowan and laburnum. After briefly looking out over the deep wooded valley of Vaia that opens up on the right, the Monciucco barns and from these, dubbed hairpin bends, you come to Sepiole (1328 m), where the magnificent meadows lie that meander towards the valley of Caffaro; overlooked by Mount Bagoligolo, there are a dozen huts and barns, all easily reachable a short walk away.

Return to town and the opportunity to visit the premises of maturation of the famous Slowfood Bagoss product and buy a piece of the fragrant tradition of Bagolino!

In winter, the area of Bagolino is covered by a beautiful blanket of snow ... it is advisable to bring snowshoes for routes on foot.

Guided experience from € 100 per person.

Price from € 74 per person

The package includes: accommodation and meals as stated; tastings included.

## Extras:

- walk with a professional guide who teach you to recognize edible plants and flowers along the way, you will not have to think about buying sandwiches because the guide will complete the picnic and you will be given a piece of Bagoss with a selection of organic jams from the Sabbia Valley. From € 130 per person.

# DIE REIFUNG DES BAGOSS- KÄSE: ZWISCHEN WÄLDERN UND SCHEUNEN...

Das ganze Jahr  
7 Tage 7

## 1. Tag

Ankunft in Bagolino am späten Vormittag, Unterbringung im B&B im Zentrum der Ortschaft. Besuch des nahe gelegenen Naturbetriebs, wo man entlang eines Waldpfades Waldtiere beobachten kann (Hirsch, Reh, Hase, Fasan). Es folgt der Besuch des botanischen Gartens mit Heilpflanzen der Berge von Val Sabbia, Kostproben der typischen Produkte (Bagoss-Käse, Salami, Holundersirup, Bitterzucker, etc.). Dauer der Route etwa 2 Stunden und 30 Minuten. Rückkehr in die Ortschaft und Abendessen in einem typischen Restaurant.

## 2. Tag

Nach dem Frühstück, das im B&B serviert wird, und nachdem Brötchen für das Picknick besorgt wurden, beginnt eine angenehme Wanderung zur Erkundung der Scheunen und der Wiesen von Sepiole.

Ausgangspunkt sind die Scheunen Nigra und einer zweiten, besonders charakteristischen Scheune, die sich wenig entfernt vom Wald befindet; etwas weiter weg stößt man auf die Scheunen von Corè Basso und weiter bergauf auf Corè Alto. Die Vegetation ist eine Abfolge von Lichtungen, die sich mit dichten Waldgebieten mit Ahornbäumen, Tannen, Buchen, Lärchen, Weiden, Ebereschen und Goldregen abwechseln. Nach einem flüchtigen Panoramablick auf das Vaia Tal, das sich auf der rechten Seite tief und bewaldet öffnet, befinden sich die Monciucco Scheunen und von diesen ausgehend erreicht man nach einigen Biegungen Sepiole (1328 m), wo sich herrlich ausgedehnte Rasenflächen befinden, die sich bis zum Cafaro Tal hinschlängeln; ein Dutzend Hütten und Scheunen, die alle durch einen kurzen Spaziergang leicht erreichbar sind, werden vom Bagligolo Berg dominiert.

Nach der Rückkehr in das Dorf ist die Teilnahme an einer Besichtigung der Räumlichkeiten möglich, in denen der berühmte und von Slowfood geschützte BAGOSS reift. Es ist möglich, ein Stück der duftenden Tradition von Bagolino erwerben!

Im Winter: Das Gebiet von Bagolino wird von einer wunderbaren Schneedecke bedeckt ... es ist daher ratsam, die Pfade mit Schneeschuhen zu überqueren.

Geführter Ausflug ab 100 Euro pro Person.

Beitrag ab 74 Euro pro Person

Das Paket beinhaltet: Übernachtungen und Mahlzeiten (wie angegeben); Kostproben inbegriffen.

Außerdem:

- Wanderung mit einem professionellen Führer, der Ihnen entlang des Pfades beibringen wird, wie man essbare Pflanzen und Blumen erkennt. Sie müssen sich nicht um die Brötchen kümmern, denn der Reisebegleiter wird das komplette Picknick organisieren. Sie erhalten ein Stück Bagoss-Käse und eine Auswahl an Biomarmeladen der Val Sabbia. Ab 130 Euro pro Person.