La stagione agrituristica 2026 all'Alp de Lagh è terminata.

Un'estate sull'Alp de Lagh – Ricordi, scorci dietro le quinte e prospettive



Abbiamo il piacere di passare in rassegna ancora una volta insieme a voi i mesi della scorsa stagione estiva sull'Alp de Lagh e di rievocare i ricordi più belli. Nelle pagine seguenti vi attente una breve **retrospettiva sulla nostra estate alpestre** con numerosi scorci nella nostra attività quotidiana, con i nostri animali e i nostri prodotti.

Vi raccontiamo inoltre come sta evolvendo l'attività nella nostra azienda sul fondovalle e nel negozietto di fattoria, il nostro «Hoflädeli», e vi proponiamo una carrellata sulle nostre idee e sui nostri piani per il futuro. Anche per i prossimi mesi e i prossimi anni abbiamo in serbo diversi progetti, che vorremmo realizzare passo per passo.

A questo punto vi auguriamo buona lettura alla scoperta dei nostri progetti e nell'esplorazione dei nostri ricordi!

Cari saluti dalla vostra Famiglia Ulrich

Avete voglia di una pausa nella natura?
Allora vi proponiamo di diventare un prezioso anello della nostra attività sull'Alpe!
Per maggiori informazioni cliccate qui

Per prima cosa desideriamo ringraziarvi di tutto cuore per i numerosi simpatici incontri e le numerose conversazioni arricchenti che abbiamo potuto condividere con voi. Per noi è sempre motivo di gioia quando mostrate interesse per la nostra vita, la nostra attività quotidiana e il nostro lavoro. Al tempo stesso anche noi abbiamo così l'opportunità di condividere le vostre appassionanti vicende e avventure: uno scambio che apprezziamo molto.
Un caloroso ringraziamento anche per la vostra fattiva collaborazione, e il vostro sostegno nonché per tutte le cose, piccole o grandi che siano, che ci portate in regalo. Sono proprio questi incontri, questi gesti e questi momenti in compagnia gli elementi che arricchiscono la nostra quotidianità e danno quel tocco particolare alla nostra estate sull'Alpe.

Desideriamo anche esprimere un grande Grazie di tutto cuore ai nostri figli, che condividono con noi il nostro progetto, ci sostengono lungo il nostro percorso e si integrano con grande passione e impegno nella nostra avventura di famiglia collettiva.

Un grazie particolare anche a tutti i volontari che ci hanno dato man forte nei lavori forestali.

Perché abbiamo svolto attività di disboscamento sull'Alpe?
Il taglio degli alberi è avvenuto per due validi motivi: in primo luogo erano presenti alcuni abeti di notevoli dimensioni situati in un luogo esposto, dove in caso di forti tempeste avrebbero potuto essere sradicati con il rischio di mettere in pericolo la nostra stalla delle capre. Grazie al taglio mirato di questi alberi siamo risusciti a ridurre tale rischio a vantaggio di una maggiore sicurezza nei dintorni della stalla.
D'altro canto questa operazione ci ha anche permesso di rimpolpare la nostra scorta di legna da ardere, che ci serve per alimentare il nostro forno a legna nel quale cuociamo il nostro pane casereccio e, al bisogno, per alimentare la caldaia per la produzione dell'acqua calda.



Ricostruzione del sentiero alpestre e dei ponti sui torrenti dopo gli episodi di maltempo del giugno 2024

I violenti episodi di maltempo del giugno 2024 hanno arrecato ingenti danni in Mesolcina, in particolare nelle zone di Cama, Lostallo e Grono. Tra le strutture colpite figurano anche alcuni tratti del sentiero che porta al nostro Alpe e diversi attraversamenti di ruscelli e torrenti. Nel quadro del progetto coordinato di ricostruzione nella regione, questi attraversamenti vengono ora gradualmente ripristinati, rinnovati, e in parte sostituiti con nuovi ponti. Le attività prevedono anche un miglioramento dei tratti di sentiero e degli attraversamenti per renderli ancora più sicuri e agevoli in futuro. Ci rallegriamo molto di questi lavori, in quanto contribuiscono a rendere più agevole anche l'accesso al nostro Alpe. Così, a partire dalla prossima stagione alpestre, anche i nostri animali potranno raggiungere con maggiore agio e sicurezza il nostro Alpe.



Ringraziamo anche le nostre capre

Per aver portato a casa dal panorama roccioso il latte squisito che utilizziamo per produrre il nostro formaggio di capra.





Anche i nostri bovini e il mulo si godono l’estate qui sull’Alpe, e si dedicano alla cura del paesaggio per mantenere agibili le superfici.





I nostri maiali alpini

Quest'estate hanno potuto salire per la prima volta sull'Alpe anche i nostri maiali. Ciò che ci ha procurato grande gioia è il fatto che abbiamo potuto portare con noi addirittura una scrofa con i suoi vispi maialini. Hanno così potuto trascorrere tutta l'estate all'aperto, nei pascoli, dove avevano molto spazio per muoversi liberamente.
È stato bello poter osservare i nostri suini in questo ambiente naturale durante l'estate sull'Alpe e poter offrire loro tanto spazio di movimento e aria fresca.

Maggiori informazioni sui nostri maiali

I maiali che teniamo noi sono dei cosiddetti maiali alpini, che nascono dall'incrocio di due razze molto robuste: il suino nero delle Alpi e il Duroc. Si tratta di una combinazione molto idonea per l'allevamento all'aperto.

A livello di alimentazione siamo molto attenti a un utilizzo sensato di prodotti collaterali regionali. Foraggiamo i nostri maiali con siero, un prodotto collaterale della lavorazione del latte, e erba che possono mangiare direttamente al pascolo. Il foraggiamento viene completato con prodotti collaterali dei mulini, per esempio crusca di frumento e altri prodotti che non sono destinati all'alimentazione umana.

Così facendo riusciamo a combinare un metodo di allevamento rispettoso degli animali con un utilizzo sostenibile di preziosi prodotti collaterali della lavorazione alimentare.

Link verso le due razze:

https://www.prospecierara.ch/tiere/rassenportr%C3%A4ts/schweine/schwarzes-alpenschwein

https://www.fleischglueck.de/magazin/das-duroc-schwein/

La carne dei nostri maiali

I nostri animali vengono foraggiati a ritmo lento (di regola per ca. un anno). La carne acquisisce così un fresco colore rossastro e si presenta leggermente marmorizzata poiché questa razza è conosciuta per il suo elevato contenuto di grasso intramuscolare (venette di grasso nel muscolo). Quando la carne viene fatta arrostire o messa a cuocere sulla griglia, questo grasso si scioglie, fungendo da aromatizzatore diretto.

La carne ha un gusto eccellente, e un delicato aroma con una leggera nota di noce mantenendo il suo carattere molto compatto e aromatico originario. A differenza della carne proveniente da maiali di allevamento rapido, questa carne mantiene pressoché tutta la sua grandezza e non brasa quando viene messa a cuocere in padella.

Dove è ottenibile la carne dei nostri maiali alpini?

Attualmente nel nostro negozietto di fattoria sono ancora disponibili alcune confezioni di carne dei nostri maiali alpini della scorsa primavera. I maiali che hanno potuto trascorrere l'estate sull'Alpe con noi saranno presumibilmente macellati tra febbraio e aprile 2027. Da lì in avanti questa carne succulenta sarà nuovamente disponibile.

Non vorresti mancare l'occasione di gustare questa carne particolare? Se hai interesse o desideri fare una precomanda, non esitare a contattarci direttamente:

Famiglia Ulrich
Telefono: 076 458 90 58



Il nostro negozietto di fattoria riapre i battenti il 10 ottobre 2026

Oltre ai nostri prodotti attuali, quali formaggio di capra dell'Alpe, formaggio di mucca maturato nel grotto sull'Alpe, marmellata, tè, sciroppo di sambuco nonché carne di maiale e di manzo di nostra produzione, l'assortimento è **nel frattempo** stato arricchito con il miele prodotto da Simon ed Elise Egger di Zillis, che hanno delle api qui da noi:



Cari clienti
avete il desiderio di incontrarci oppure volete scambiare due parole con noi? O avete domande sui nostri prodotti? Allora non esitate a contattarci al numero: 076/ 458 90 58

La nostra azienda

Bernhard si è occupato della fienagione per procurare il foraggio per i nostri animali, e nel limite delle sue possibilità ha anche dato man forte a Rebekka sull'Alpe nei momenti in cui servivano due braccia in più.

Ce l'abbiamo fatta, l'acquisto della fattoria è concluso!

Vi annunciamo con grande piacere e con profonda gratitudine che l'acquisto della nostra fattoria è concluso! È stato un percorso lungo e movimentato, e siamo felici di essere riusciti a compiere questo importante passo.

Desideriamo ringraziare di cuore tutti coloro che ci hanno accompagnato e ci hanno sostenuto durante tutto il processo, e che hanno creduto nel nostro progetto. Chi tramite un aiuto concreto nella nostra attività, chi tramite un sostegno finanziario, ogni singolo contributo ci ha dato forza durante il percorso, permettendoci così di avvicinarci ogni volta un po' di più al nostro obiettivo.

Siamo molto felici di quanto abbiamo raggiunto. Essere proprietari della nostra fattoria è un per noi un profondo desiderio che si avvera: a questo punto abbiamo un luogo in cui possiamo progettare il nostro futuro, realizzare le nostre idee e proseguire sul nostro percorso.

Progetti per il futuro

Abbiamo alcuni progetti per il futuro che ci stanno particolarmente a cuore: vogliamo ampliare il nostro negozio di fattoria, realizzare una cantina adatta per la stagionatura e la conservazione dei formaggi e installare un locale di lavorazione funzionale per poter realizzare e lavorare i prodotti di nostra produzione da vendere nel negozio di fattoria. Questo ci permetterà di curare ancora di più la lavorazione e migliorare le condizioni di stoccaggio nell'intento di offrirvi prodotti di alta qualità.

Finché potremo realizzare questo progetto rimane comunque ancora un bel po' di lavoro da fare e ci saranno anche anche alcune sfide finanziarie da affrontare. Ci farebbe dunque piacere trovare persone che vorranno accompagnarci sul nostro percorso e sostenere le nostre idee, disposte a sostenerci finanziariamente con un'offerta. Qualsiasi contributo, grande o piccolo che sia ci aiuterà a trasformare gradualmente questi progetti in realtà. Naturalmente apprezziamo sempre anche il vostro interesse, le vostre visite e il vostro attaccamento alla nostra fattoria.

Agenda

Manca poco all'autunno e ben presto torneranno in scena i mercatini di Natale. In alcune di queste occasioni potrete incontrare Rebekka con una selezione di prodotti della nostra fattoria:

- **Festa delle castagne, 25 ottobre** *https://www.visit-moesano.ch/de/arbol*
- **Mercatino di Natale a Rossa, 28 novembre** *https://www.visit-moesano.ch/de/entdecken-sie-alle-weihnachtsmaerkte-moesano*
- **Mercatino di Natale a Leggia, 13 dicembre**




Mercato
Natalizio
Aperte le iscrizioni
Artigianato
prodotti locali
richiedi il formulario
gruppomercatorossa@gmail.com
28 Novembre 26
ROSSA Val Calanca