

I prodotti

Vengono prodotti con modalità tradizionali i seguenti formaggi tipici a partire da latte bovino e, nel periodo primaverile - estivo, anche da latte caprino.

- **Formaggio grasso**
- **Formaggella**
- **Formaggio semigrasso**
- **Formaggini freschi o stagionati (furmagit)**
- **Zincarlin**
- **Burro**
- **Ricotta**



Locale
lavorazione

La latteria oggi

L'attività di trasformazione del latte effettuata dall'azienda agricola Sgheiz Lorena rimane l'ultimo esempio in Valle Intelvi di utilizzo di un caseificio di proprietà pubblica a scopi produttivi.

Gli interventi di restauro avvenuti nel 2013 hanno avuto lo scopo di permettere alla popolazione, in particolar modo alle nuove generazioni, di vedere come vengono ancor oggi effettuate le lavorazioni del latte secondo metodi consolidatisi nel corso dei secoli scorsi e quali erano le tecniche e gli attrezzi utilizzati in passato.

Nella latteria è possibile visitare:

- **Locale ricevimento del latte**
- **Locale di lavorazione**
- **Cantine di stagionatura**



Latteria turnaria di Cerano d'Intelvi

Via Monte San Zeno
22020 CERANO D'INTELVI (Co)

orari di apertura

lunedì/martedì/venerdì - h. 8:00/10:30

mercoledì/giovedì - h. 8:00/11:30

sabato/domenica - h. 8:00/12:00



Museo del Latte di Cerano d'Intelvi

Via Monte San Zeno
22020 CERANO D'INTELVI (Co)

Per informazioni e prenotazioni di
visite guidate rivolgersi al:

To visit Milk Museum please contact
Municipal Office:



Comune di Cerano d'Intelvi - Via Roma, 27

tel. +39 031 817110

mail: comcerano@mclink.it

www.comune.ceranodintelvi.co.it



Regione Lombardia

"Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali"

"PSR 2007-2013 - Direzione Generale Agricoltura"



Museo del Latte

*Un'occasione per
non dimenticare
il nostro passato*



Comune di
Cerano d'Intelvi

