



CITTÀ VECCHIA
Nel centro storico troviamo la vera "origine" architettonica di Vipiteno con edifici costruiti dal 13° al 20° secolo.



J

CHIESA DELLO SPIRITO SANTO
La chiesa dello Spirito Santo fu costruita nel 1399 ed è una delle chiese gotiche meglio conservate in Alto Adige. All'interno uno splendido ciclo di affreschi di Giovanni da Brunico.



I

TORRE DELLE DODICI
Il simbolo di Vipiteno è la Torre delle Dodici. La torre, alta 46 metri e situata al centro della città, divide, dal 1472, la città vecchia da quella nuova.



H

MONUMENTO NEPOMUCENO
Il monumento a San Giovanni Nepomuceno, statua del Santo protettore delle acque e dei ponti, fu costruito nel 1739 per scongiurare le inondazioni ripetute del fiume Isarco e del Rio Valler.



G

MUNICIPIO
Il Municipio di Vipiteno è un magnifico edificio gotico costruito tra il 1468 e il 1473. Nell'ampio cortile si trova una stele del Dio Mitra e una pietra miliare romana. È uno dei monumenti romani più importanti del paese.



F

CITTÀ NUOVA
La città nuova è la strada più suggestiva e bella della città. Dopo che la città fu quasi completamente distrutta da un incendio nel 1443 la borghesia decise di ricostruirla.



D

DEUTSCHHAUS
Il "Deutschhaus" (1234) an-tico ospizio Mariano si trova nelle vicinanze della chiesa parrocchiale di Vipiteno.



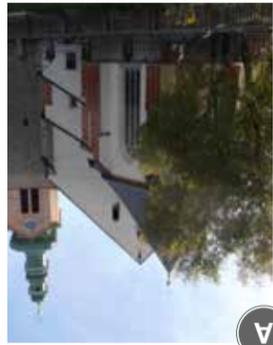
C

MUSEO MULTSCHER
Il Museo Mulscher oltre alle famose portelle dell'altare di Hans Mulscher del 1459 conserva anche altre parti dell'antico altare maggiore di Vipiteno.



B

CHIESA PARROCCHIALE
La Chiesa parrocchiale della "Madonna delle Paludi" è situata poco fuori città. Fu edificata su resti di una chiesa romanica nel prescintimento romano. I lavori diretti da Hans Feur iniziarono nel 1417 e furono completati nel 1451, mentre l'altare gotico, opera dello scultore Hans Mulscher, fu collocato nel 1458.



A

VIA DI RITORNO AL punto di partenza



- DATI PRINCIPALI:**
- Tempo di percorrenza: circa 2 ore (5,4 km)
 - Difficoltà: molto facile
 - Carrozze e sedie a rotelle accessibili
 - Non adatto a biciclette
 - La Lattoria declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose

Parti per un emozionante viaggio dal centro della città alla Lattoria e poi sulla pista ciclabile attraverso il centro storico di Vipiteno! Sia da soli, in coppia o con tutta la famiglia: il sentiero è un'esperienza indimenticabile!

Un totale di 12 stazioni ti invitano a scoprire come si allimentano le mucche fino a degustare lo yogurt. Il percorso dal prato al palato viene vissuto in divertenti stazioni. Sulla via del ritorno lungo la pista ciclabile passerai attraverso i luoghi più importanti di Vipiteno. Dalla Chiesa parrocchiale a sud, passando per il municipio nel centro di città fino alla Torre delle Dodici, arrivando al punto di partenza parcheggio nord "Steindl".

Dal prato al palato

Visita della fabbrica LATTERIA VIPITENO

- Che colore ha la mucca?
- Da dove viene il latte?
- Come arriva la frutta nella coppetta di yogurt?



Ti sei mai posto tutte queste domande? Allora, cosa stai aspettando? Risponderemo a queste e molte altre domande!

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONE SOTTO:
0472 76 41 55
marketing@latteria-vipiteno.it



Collegamenti DI AUTOBUS

Se non vuoi tornare indietro a piedi, puoi facilmente utilizzare l'autobus, che parte vicino alla Lattoria Vipiteno. Le linee 312, 314, 315, 319 vi collegano alle valli circostanti, con il centro città e quindi anche al punto di partenza.

Maggiori informazioni e orari su www.sii.bz.it



Sterzing-Ratschings Vipiteno-Racines

SOCIETÀ COOPERATIVA TURISTICA VIPITENO – VAL DI VIZZE – CAMPO DI TRENŠ
Via Piazza Città 3 | 39049 Vipiteno
Alto Adige – Italy
+39 0472 765 325
info@vipiteno.com
www.vipiteno.com



LATTERIA VIPITENO
Cooperativa agricola
Via Passo Giovo 108 | 39049 Vipiteno
Alto Adige – Italy
+39 0472 764 155
info@latteria-vipiteno.it
www.latteria-vipiteno.it



SENTIERO DELLO YOGURT

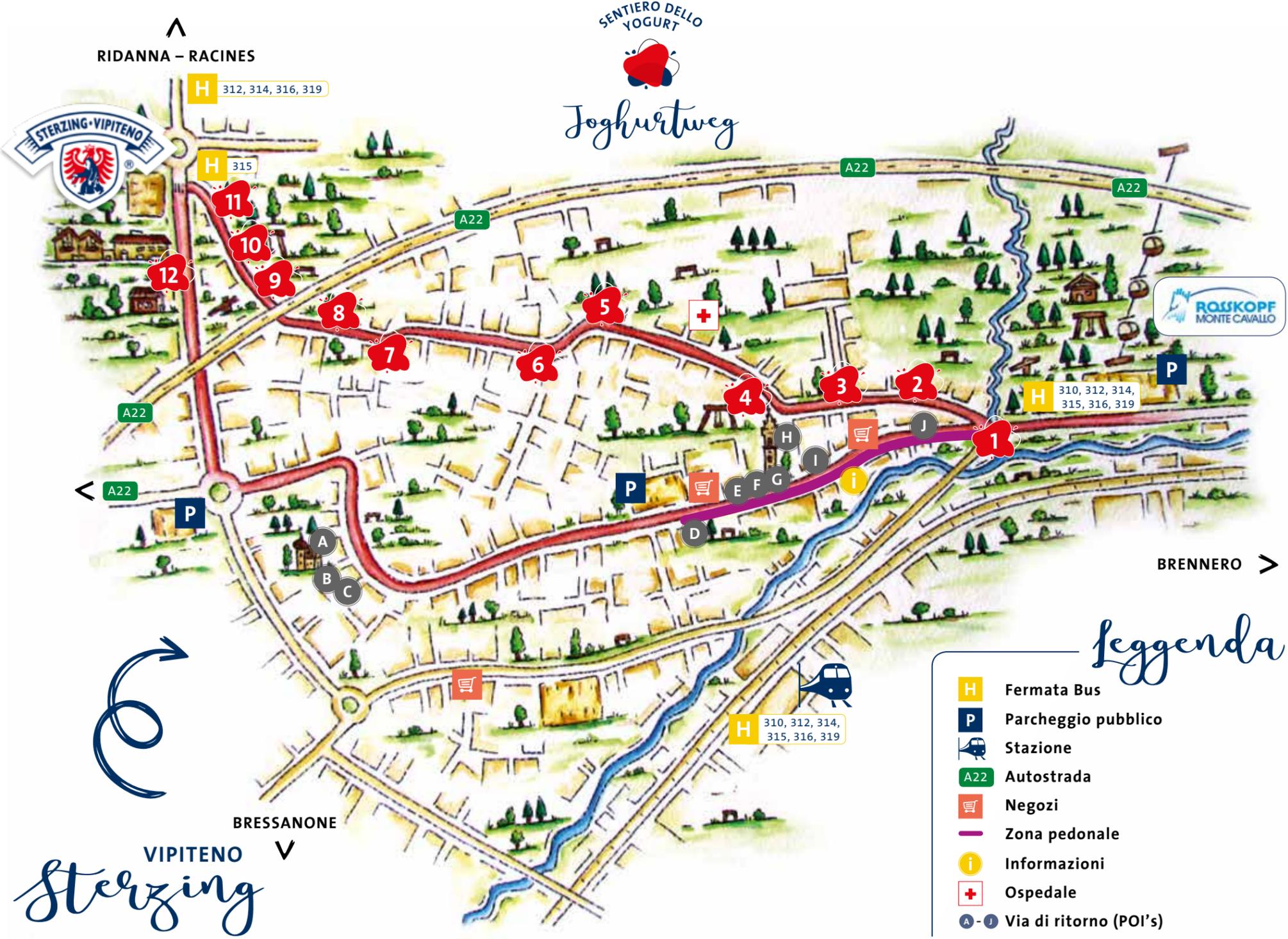


Joghurtweg



Dal prato al palato





SENTIERO DELLO YOGURT

Joghurtweg

RIDANNA - RACINES



Leggenda

- H** Fermata Bus
- P** Parcheggio pubblico
- Stazione
- A22** Autostrada
- Negozi
- Zona pedonale
- i** Informazioni
- Ospedale
- A-J** Via di ritorno (POI's)

1 Giardino di erbe

Erbe fresche di prato e fieno secco e gusto-so fanno parte del nutrimento delle nostre mucche. Quando si nutrono gli animali, ovviamente, viene prestata la massima attenzione per garantire che il terreno sia seguito con cura e scrupolosità. Questo è l'unico modo per produrre un buon latte!

2 Il fienile

In estate lavorare al maso è particolarmente stressante. I campi devono essere lavorati e l'erba fresca deve essere raccolta. Dopo alcuni giorni il fieno essiccato arriva nel fienile per nutrire le mucche.

3 La mucca

Una mucca produce in media circa 20-30 litri di latte, a seconda della razza, del cibo con cui si nutre di molti altri fattori. Importante è l'amorevole gestione dell'animale, un modo delicato per mungere e la passione di essere un contadino.

4 Taniche del latte

Alcuni contadini della zona vivono ad altezze elevate e producono solo piccole quantità di latte. Per fare in modo che il nostro autista non debba andare singolarmente da ogni socio, i contadini portano le taniche del latte nei punti di raccolta. Ogni giorno allo stesso orario vengono poi raccolte.

5 Trasporto latte

I nostri autisti portano il latte fresco ogni giorno alla Latteria Vipiteno. Dopo un accurato controllo di qualità versiamo il latte in grandi cisterne mentre attende di essere trasformato in delizioso yogurt.

6 Fermentazione

Il latte viene principalmente pastorizzato, omogeneizzato e poi versato nei serbatoi di maturazione insieme ai fermenti lattici vivi. I batteri lavorano da 6 a 10 ore ad una temperatura compresa tra 30 e 35 °. Lo yogurt diventa più cremoso di ora in ora.

7 Il gusto

Lo yogurt naturale viene imbottigliato immediatamente dopo la fermentazione. Ma come fa la frutta ad entrare nel vasetto? Preparazioni ricche di frutta vengono mescolate allo yogurt rendendolo più gustoso. Dal classico yogurt alla fragola all'esotico yogurt alla vaniglia e mango. Quale è il tuo gusto preferito?

8 Luogo di riposo

Nel silenzio si trova il potere. Lo yogurt viene raffreddato lentamente nel magazzino refrigerato a circa 4 gradi e lasciato riposare per 20 ore. Lo yogurt diventa cremoso e pronto per essere mangiato. Durante questa pausa il nostro laboratorio controlla la qualità dei prodotti realizzati.

9 Robot su binari

Il nostro robot sui binari interni trasporta automaticamente gli yogurt refrigerati nel grande centro logistico. Lì i pallet vengono preparati per la spedizione, assemblati e controllati. A una temperatura di 4-6 ° C gli yogurt restano ben raffreddati.

10 Camion

Ma ora veloce lo yogurt deve andare al supermercato! Lo yogurt viene sistemato su pallet e successivamente caricato sul camion, dove raggiungerà tutte le regioni d'Italia, anche in Germania e in Austria. Perfino ad Hong Kong si può trovare lo yogurt Vipiteno!

11 I nostri prodotti

La gamma di prodotti Latteria Vipiteno è un mix colorato. Non solo innumerevoli gusti diversi, ma anche diverse dimensioni e confezioni possono essere scoperte. Ci sono yogurt con meno grassi, con o poco zucchero oppure uno yogurt nel bicchiere. Li conosci tutti?

12 Latteria Vipiteno

La Latteria Vipiteno fu fondata nel 1884, originariamente come cooperativa di caseifici a vapore nel centro della città di Vipiteno. La Latteria di Vipiteno conta attualmente 600 soci e dagli anni 70 è situata su un prato verde appena fuori città.