

Herr Ruggero Vanzetta ist der Besitzer des Bauernhofes Valaverta, der 1996 eröffnet wurde.

Es handelt sich um einen familiär geführten Betrieb, der durch Mundpropaganda sehr populär wurde.

Manchmal erwirbt Herr Vanzetta seine Kunden durch das Fremdenverkehrsamt oder die Reisebüros, was aber nicht besonders preisgünstig ist. Aus diesem Grund arbeitet er lieber mit privaten Kunden, die aus Mittel- und Norditalien kommen.

Grundsätzlich bietet der Betrieb drei Arten von Dienstleistungen an:

- 1. Unterkunft**
- 2. Verpflegung**
- 3. Käseproduktion.**

Bevor sie den Bauernhof verlassen, haben Gäste die Möglichkeit, die verschiedenen Käsesorten zu kosten und eventuell zu kaufen.

Herr Vanzetta erklärt auch, wie der Käse hergestellt wird.

Um Käse zu erzeugen, muss man der Milch Lab beimischen; so entsteht eine Art Gelatine. In der nächsten Phase wird die Kasein von dem sogenannten Serum abgetrennt; danach wird das Produkt in Formen mit Löchern gegeben. Am Ende dieses Prozesses hat man zwei Arten von Käse: Hartkäse und Weichkäse.

Der Käse kann auch abgelagert werden; in diesem Fall wird er noch wertvoller und deswegen auch teurer.