

Per corti e cascine

Un ritorno allungato per questa edizione di "Per corti e cascine", giornata di fattorie a porte aperte, che quest'anno per dare a tutti i partecipanti la possibilità di viverli levato in sicurezza, si svolgerà in più giornate, nelle date di domenica 16, 23 e 30 maggio e 6 giugno. Tutte le visite alle aziende e le varie attività si svolgeranno su prenotazione.

In questa guida, trovate il programma dettagliato offerto dalle singole aziende e le modalità di prenotazione.

La manifestazione da più di vent'anni offre a tutti l'occasione per avvicinarsi alla campagna mantovana e conoscere le aziende agricole del territorio. Quest'anno, in particolar modo abbiamo bisogno di spazi aperti e contatto con la natura.

Durante tutte le giornate dell'evento, le varie aziende agricole ci invitano a riscoprire la maestria contadina, il paesaggio rurale e le produzioni tradizionali. Tantissime le proposte per conoscere "sul campo" i segreti della campagna. Sarà anche un'ottima occasione per arricchire le vostre dispense acquistando i prodotti direttamente dai produttori. Chi lo desidera, potrà anche fermarsi per il pranzo o trascorrere la notte, senza dimenticare però di prenotare, per garantire una giornata all'erta aperta nel rispetto delle norme vigenti. Partite alla scoperta del gusto autentico della campagna mantovana attraverso incontri indimenticabili!

Legenda:



1

Strada del vino e dell'olio

1. CASCINA MADDALENA

Sirmione (BS) - Loc. Lugana - Via Maddalena, 17
Cell. 346.0275513
info@cascinamaddalena.com
www.cascinamaddalena.com

Cascina Maddalena è un'avventura che dura da tre generazioni, è tramandata il rispetto del territorio, il mestiere del viticoltore, la passione per il vino. Nelle nostre terre argilose coltiviamo l'uva turbinia, cha dà vita al famoso Lugana. Cascina Maddalena è anche agriturismo: offriamo una cucina semplice e tradizionale, fatta di sapori genuini in un ambiente caldo e accogliente.

Per corti e cascine: tutte le domeniche dalle 10.00 alle 18.00 tour della cantina con degustazione vini su prenotazione a casca 0275513 Elisa (i tour partiranno ad ogni ora, con esclusione della pausa pranzo: 10.00 - 11.00 - 15.00 - 16.00 - 17.00 - 18.00) e potrete visionare i lavori artistici di Galleria Butterly di Sirmione e l'artigianato di Wabi-Sabi di Lonato.

L'agriturismo sarà aperto a pranzo, menu € 35,00 (aperitivo, antipasto, risotto mele e salsiccia, tagliata di manzo e cavallo, verdure, dolce, caffè, acqua) escluso il vino o possibilità di PIC-NIC in vigneto, cassetta per due persone € 60,00 (affettati, formaggi, humus con verdure, pane, grissini, sbrisolona, acqua) i bottiglia di vino) vi ricordiamo di portare il telo; necessaria la prenotazione. Anche in caso di maltempo.

2. AZ. AGR. MELLINI FIORELLA - Fiorella Mellini

Pozzolenigo (BS) - Loc. Rovere, 1
Tel. 030.9916257 - Cell. 338.6912610
miele@forpiline.it - www.forpiline.it

Nella splendida cornice delle colline moreniche del Lago di Garda, a pochi passi dalla torre monumentale di San Martino della Battaglia, l'azienda agricola Mellini Fiorella da oltre 30 anni si distingue per la produzione di miele raccolto dagli alveari posti all'interno della tenuta. Da qualche anno Fiorella confeziona confetture, mostarde e gelatine con frutta di stagione.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche, dalle 9.00 alle 18.00, accogliamo i nostri ospiti con degustazioni guidate e in abbinamento con i nostri mieli e confetture. Si potranno visitare gli apiari e verranno illustrati gli strumenti e le tecniche di smielatura. Chiamare per la prenotazione delle visite. Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

3. AL MURÀS - Zafferano purissimo di Pozzolenigo

Pozzolenigo (BS) - Via Morazzo, 3
Tel. 030.918188 - Cell. 347.4396281
info@zafferanodipozzolenigo.it
www.zafferanodipozzolenigo.it

L'azienda agricola Al Muràs della famiglia Grazioli si trova ai piedi del castello di Pozzolenigo, paese immerso nelle Colline moreniche a sud del lago di Garda. Tutte le nostre colture sono biologiche e il nostro zafferano in stimmi risulta essere di prima qualità, in quanto tutte le operazioni per la produzione sono svolte manualmente e la tostatura viene effettuata su braci di legna dei nostri monti.

Per corti e cascine: durante le domeniche del 16 maggio, 30 maggio e 6 giugno visita all'azienda per conoscere da vicino la coltivazione dello zafferano e le fasi di produzione nonché visitare i campi seminati con grani antichi, kiwi, olivo e vite. Nel laboratorio si potranno assaggiare i nostri prodotti. Vi aspettiamo dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 13.30 alle 19.00. Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

4. BIOAGRITURISMO VOJON - Silvana Monastero

Ponti sul Mincio - Via Del Forte, 6
Cell. 349.4952591

info@biogriturismovojon.com
www.biogriturismovojon.com

Azienda situata nello splendido scenario delle colline con vista del lago di Garda. Si coltivano viti, ulivi e alberi da frutto, tutto quanto rigorosamente secondo i principi dell'agricoltura biologica. Produzione propria di vini ed olio extra-vergine di oliva.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche, dalle 10.00 alle 19.00 si potrà passeggiare tra i vigneti per ammirare scori unici; sarà possibile visitare la cantina con degustazione guidata dei nostri vini aziendali. Inoltre, i nostri ospiti avranno l'occasione di visitare l'impianto ad energie rinnovabili integrate, che nel 2006 è stato vincitore del Premio Nazionale Legambiente. Possibilità di PRANZO a prezzo fisso previa prenotazione (antipasto, primo, secondo, dessert, vini inclusi, € 20,00 a persona). Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

5. SOLIMAGO - Antonella e Simonetta Licata

Solferino - Loc. Pozzo Catena - Via Napoleone III, 37

Antica corte rinascimentale con Dimora Storica, oggi Azienda Agricola Biologica vitivinicola e Agriturismo di charme. La tenuta si estende in un giardino storico secolare con piscina di nuova concezione e alto design riservata agli ospiti dell'Agriturismo.

L'Azienda Agricola coltiva all'interno delle mura gonzaghesche dell'antico Castello di Solferino vigne, ulivi, alberi da frutto, erbe aromatiche e orti. Nella cantina secolare si producono vini di alta qualità BIO e vegan. L'Azienda produce anche Olio Extra Vergine di Oliva BIO, confetture di diversi frutti anche antichi, patate di verdure, succhi d'uva, conserve e salse di verdura.

Tutti i vini e gli altri prodotti BIO di questa terra meravigliosa sono in vendita presso la Bottega di Solimago.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche, in questa occasione, la Bottega di Solimago sarà aperta dalle 10.00 alle 19.00. SOLIMAGO offre l'occasione di visitare il giardino monumentale, la Dimora Storica, le vigne e i campi coltivati fino al colle della Battaglia di Solferino e al Memorial della Croce Rossa. Alla visita seguirà una degustazione dei raffinati vini BIO e vegan e dei succhi d'uva interamente prodotti in Azienda. Visita + Degustazione € 10,00. ORARI DELLE VISITE 11.00, 15.00. Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

6. AZ. AGR. CASEVECCHIE - Ferri Paolo

Monzambano - Loc. Case Vecchie - Strada Festoni, 36
Cell. 338.5363651 - 349.5630792
casevecchie@gmail.com

Vino naturale, erbe aromatiche e derivati, farine di grani antichi: ecco i prodotti della nostra azienda situata nelle colline moreniche tra Monzambano e Castellaro Lugareslo. L'azienda ruota attorno alla cantina: il vino, a fermentazione spontanea, è ottenuto da uve vendemmiate a mano e non subisce alcun intervento chimico. Nei terreni di famiglia la coltivazione avviene nel rispetto della vita delle api e degli impollinatori, favorendo l'equilibrio tra agricoltura e ricchezza floreale selvatica. L'attività agricola e artigianale dell'azienda si basa sulla coltura e sull'aiuto reciproco con alcune realtà locali come l'Olivicoltura Ferri Bio e DOP Garda, l'az. agr. Corte Bettini di Bertagna Elena e il progetto ambientale "La terra sotto i piedi" di Francesca Ferri.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche dalle 9.30 alle 18.00 (anche in caso di maltempo). DEGUSTAZIONE. Vi accoglieremo con l'assaggio di vini naturali, succo d'uva e tisane, accompagnato da bruschette di pane di nostra produzione con salsa di senape e crema di topinambur e composte dolci con erbe officinali. PERCORSO. Sarà possibile visitare liberamente i vigneti, l'uliveto, l'orto ufficiale, l'apiario e i bee hotel. Inoltre domenica 16 e domenica 23 saremo contenti di ospitare il dott. Marco Romanelli della storica erboristeria Dulcamara di Castiglione delle Stiviere. Ci accompagnerà in un percorso guidato alla scoperta delle erbe spontanee delle fioriture del momento e delle officinali coltivate. Al termine della breve escursione seguirà degustazione all'aperto dei prodotti derivati dalle officinali e affini. Esperienza a numero chiuso e solo su prenotazione (20 €).

7. CANTINA GOZZI

Società Agricola Gozzi Cesare e Franco s.r.l.
Monzambano - Via Ortaglia, 16
Tel. 0376.800377
info@cantina gozzi.com - www.cantina gozzi.com

Immersa tra le colline moreniche, la Cantina Gozzi produce, dalle proprie uve, vini Garda DOC e Garda Colli Mantovani DOC, una piccola e molto interessante denominazione che unisce vitigni tradizionali e internazionali. A conduzione familiare dal 1920, vende sia vini in bottiglia che sfusi.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche, visita guidata al vigneto e alla cantina, degustazione guidata di tutti i vini con piccoli stuzzichini in abbinamento. Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

8. AGRITURISMO REDÓ

Ponti sul Mincio - Strada Pozzolenigo, 7
Tel. 045.9971260
info@agriturismoredoi.it - www.agriturismoredoi.it
Instagram: @agriturismoredoi

Tutto è nato da una giovane coppia e dalla loro folle idea di ristrutturare questa cascina del 1924, diroccata e piazzata nel mezzo di un ettaro di terra incolta, nel più tipico paesaggio agreste delle Colline Moreniche del Garda. Sono passati quattro anni di lavori ed episodi, che solo adesso ci fanno sorridere, ma che ci hanno portato a poter coltivare decine di piante da frutto, centinaia di ulivi e migliaia di piante di lavanda. Queste coltivazioni, unite alle orticole e al contributo delle nostre api, ci permettono di offrire agli avventori e a chi soggiorna da noi, una varietà di prodotti stagionali, conserve, confetture, miele e oli essenziali.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche dalle 10.00 alle 18.00 su prenotazione, potrete visitare questa cascina, passeggiare nel frutteto e nell'uliveto, assaggiare miele e confetture di nostra produzione; per poi immergervi in un'esperienza olfattiva, che vi farà scoprire i profumi delle nostre colline, attraverso la varietà di oli essenziali che distilliamo. Per chi volesse vivere fino in fondo il contatto con la natura, al prezzo di 15 € a persona è possibile prenotare un golossissimo cestino picnic da consumare dove preferite. Sempre su prenotazione, sarà possibile assistere alla distillazione di piante aromatiche e seguire una breve illustrazione del processo di produzione degli oli essenziali.

2

La strada del riso

9. AZ. AGR. DALLA RICCA - Doriano Dalla Ricca

Roverbella - Loc. Prestinari - Via Baccarone, 22
Cell. 348.643475
dorianod1@hotmail.com - www.dallaricca.it

Questa azienda ha improntato nella coltivazione dei piccoli frutti la propria linea guida economica, di sviluppo e crescita. Sono presenti in serra coltivazioni di lamponi, more, fragole e ribes. Fuori serra mirtilli e ortaggi di stagione. Inserita in un contesto di antica borgata l'Azienda ha proprio di fronte una Chiesetta del XVI secolo, che fu un eremo dei frati cappuccini padovani e per questo la Chiesetta è dedicata a Sant'Antonio da Padova. In questa zona poi sono stati trovati antichi reperti archeologici, come resti di palafitte, anfore e utensili vari la cui datazione è stimata all'età del bronzo.

Per corti e cascine: nella giornata di domenica 16 maggio saranno organizzate visite alle coltivazioni dei piccoli frutti con spiegazioni dettagliate sulla coltivazione e raccolta, vi assicuro che rimarrete piacevolmente sorpresi e poi degustazioni di dolci con i nostri prodotti e assaggi vari. Prenotazione obbligatoria.

10. AZ. AGR. CORTE LE FARAOE - Sergio Salzani

Roverbella - Strada Casoncello, 3
Tel. 0376.694697 - Fax 0376.694697 - Cell. 348.5116650
sergio.salzani@virgilio.it - FB: corte le faraoe

Ad un quarto d'ora da Mantova, a 1 km dalla ciclabile Mantova - Peschiera. Azienda agricola nata nel 1969 con allevamento rurale di polli, faraone, caproni e galline per la produzione di uova nostrane. In seguito, l'azienda agricola si è ampliata con la coltivazione di pisce, ciliegie, albicocche e tutte le altre varietà di frutta e ortaggi di stagione. Negli anni si è aggiunta la produzione di uve da tavola e da vino, quali Merlot e Lambrusco IGT Provincia di Mantova. Nel 2011 è stata inaugurato l'agriturismo in forma familiare con ristorazione fredda, aperto da aprile a ottobre tutti i pomeriggi e ser. Nel 2020 è stata aperta la fattoria didattica con il nome di "la frutteria di Alynora", dove appena possibile accoglieremo scuole e famiglie per portarli nel mondo contadino. Siamo disponibili per agri-compleanni nei mesi di giugno-luglio-agosto. L'agri-camp della terra accoglierà i vostri bimbi alla scuderia della natura e degli animali all'aria aperta a diretto contatto con il territorio che ci circonda.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche su prenotazione verranno accolte ogni ora a partire dalle ore 9.00 fino alle 18.00 le famiglie suddivise in gruppi di 30 persone. Prima della visita verranno spiegate le norme di comportamento da tenere per la visita all'azienda agricola. Gli ospiti verranno accompagnati da Sergio per una visita guidata ai frutteti, all'orto e ai nostri animali. Si potranno assaggiare direttamente dalle piante le prime ciliegie ed accarezzare i piccoli pulcini appena nati di faraona e di pollo. Verrà presentata dalla moglie Eleonora la nuova apertura della fattoria didattica e i progetti che la famiglia Salzani attuerà nel corso dell'anno 2021 per i vostri bambini. Verrà offerta una degustazione gratuita della nostra frutta in comode confezioni a perdere. A tutti i bambini presenti verrà dato un omaggio in ricordo della giornata trascorsa. Alla fine della visita, nel punto vendita si potranno acquistare i nostri prodotti, quali frutta, verdura, uovo, agrodolci e uva. Per informazioni e prenotazioni chiamare lo 0376/694697 o WhatsApp 347.5505890. Prenotazione obbligatoria.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche su prenotazione verranno accolte ogni ora a partire dalle ore 9.00 fino alle 18.00 le famiglie suddivise in gruppi di 30 persone. Prima della visita verranno spiegate le norme di comportamento da tenere per la visita all'azienda agricola. Gli ospiti verranno accompagnati da Sergio per una visita guidata ai frutteti, all'orto e ai nostri animali. Si potranno assaggiare direttamente dalle piante le prime ciliegie ed accarezzare i piccoli pulcini appena nati di faraona e di pollo. Verrà presentata dalla moglie Eleonora la nuova apertura della fattoria didattica e i progetti che la famiglia Salzani attuerà nel corso dell'anno 2021 per i vostri bambini. Verrà offerta una degustazione gratuita della nostra frutta in comode confezioni a perdere. A tutti i bambini presenti verrà dato un omaggio in ricordo della giornata trascorsa. Alla fine della visita, nel punto vendita si potranno acquistare i nostri prodotti, quali frutta, verdura, uovo, agrodolci e uva. Per informazioni e prenotazioni chiamare lo 0376/694697 o WhatsApp 347.5505890. Prenotazione obbligatoria.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche su prenotazione verranno accolte ogni ora a partire dalle ore 9.00 fino alle 18.00 le famiglie suddivise in gruppi di 30 persone. Prima della visita verranno spiegate le norme di comportamento da tenere per la visita all'azienda agricola. Gli ospiti verranno accompagnati da Sergio per una visita guidata ai frutteti, all'orto e ai nostri animali. Si potranno assaggiare direttamente dalle piante le prime ciliegie ed accarezzare i piccoli pulcini appena nati di faraona e di pollo. Verrà presentata dalla moglie Eleonora la nuova apertura della fattoria didattica e i progetti che la famiglia Salzani attuerà nel corso dell'anno 2021 per i vostri bambini. Verrà offerta una degustazione gratuita della nostra frutta in comode confezioni a perdere. A tutti i bambini presenti verrà dato un omaggio in ricordo della giornata trascorsa. Alla fine della visita, nel punto vendita si potranno acquistare i nostri prodotti, quali frutta, verdura, uovo, agrodolci e uva. Per informazioni e prenotazioni chiamare lo 0376/694697 o WhatsApp 347.5505890. Prenotazione obbligatoria.

11. CORTE MALPENSA - Barbara Mori

Bigarello - Loc. Gazzo - Via Gazzo, 2
Tel. 0376.457102 - Cell. 335.6485883
cortemalpensa@gmail.com - www.cortemalpensa.it

Antica corte ottocentesca situata davanti alla foresta di Carpaneta, immersa in un parco di 1.5 ettari con alberi secolari e circondata dal canale Tartagliana. La villa padronale ospita l'agriturismo con il piccolo ristorante e l'alloggio. Nell'azienda agricola si coltivano cereali, erba medica, ortaggi e si allevano animali da cortile.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche visita alla corte dalle ore 10.00 alle 19.00 con degustazione gratuita e vendita dei nostri prodotti. Dalle 12.00 alle 15.00 PRANZO con menù alla carta visionabile sul nostro sito (menù bimbi 10 €). Vi condurremo in una visita guidata nel pomeriggio alle 16.30. Alle 17.00 merenda ad €10. È possibile pescare lungo la Tartagliana muniti di licenza di pesca. Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

12. IL GALEOTTO

Bigarello - Loc. Cadè - Via Galeotto, 2
Cell. 334.126453
info@galeotto.it - www.riserialgaleotto.it

Corte storica del '600, con vecchi macchinari e macine a pietra mossi ancora dall'acqua tramite una ruota di recente ristrutturazione, dove si trasformano riso vialone nano, camorlari, mais, farine di vario tipo. Dalla fine dell'Ottocento, appartiene alla famiglia Vanzini.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche vi aspettiamo per una visita alle risaie e alla riseria storica, degustazioni

(porchetta e cotoletta); è necessaria la prenotazione per il pranzo. Ore 9-10 visita alle risaie, ore 10-11.30 visita alla riseria, ore 12-13.30 degustazione risotto e polpetta. Ore 15.30 fine della giornata. Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

13. AZ. AG. VILLA PICTA

Villimpenta - Via Madonnina, 24
Cell. 349.0612138
info@villapicta.it - www.villapicta.it

Il nome dell'azienda "Villa Picta" (paese dipinto) è dedicato al luogo dove sorge: il paese di Villimpenta in provincia di Mantova anticamente aveva questo nome. Conduciamo su questi terreni alluvionali 3 ettari di vigneto, principalmente il Lambrusco Ruberti, in produzione anche vino bianco sempre rifermentato in bottiglia e un vino rosato prodotto invece secondo il metodo classico sempre da uve Lambrusco. Essendo l'azienda situata in prossimità di una terra di confine non mancano altre varietà tra le nostre coltivazioni, Merlot e Cabernet. Villa Picta nasce dalla convinzione che il vino di qualità debba venire da una viticoltura sostenibile. Orientata al rispetto per la pianta, verso il terreno dove affonda le sue radici e dunque all'ecosistema che ci circonda; dai tagli di potatura alla raccolta, tutto avviene secondo questa idea. Vini finiamo le nostre uve mossi da uno spirito di genuinità pigliando grappoli sani raccolti a mano in cassetta e fatti fermentare dai lieviti presenti sulle bucce delle nostre uve. Infine, il consumo del nostro vino avviene tradizionalmente a livello familiare per cui produciamo vino sano che possa fare bene a noi e a chi avrà il piacere di degustarlo!

Per corti e cascine: nel corso della giornata potrete visitare il vigneto e la cantina, partecipare alle visite guidate, assaggiare i nostri vini, assaggiare le nostre bottiglie! Visita alla cantina con Paolo il vignaiolo, che vi racconterà tutti i segreti per ottenere una bollicina scoppiettante (durata circa 30 minuti). Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

14. PORCALORA - Francesco Bissoli e Matteo Rebasan

Roncoferraro - Loc. Villa Garibaldi - Via C. Battisti, 215
Cell. 342.0243231 Francesco - Cell. 380.3572418 Matteo
info@porcalora.it - www.porcalora.it

Giovane azienda, unica nel suo genere, da poco fondata e nata dalla passione per la libertà, tanto da allevare i maiali all'aperto o, come si usa dire, allo stento bandito. Allevare animali al pascolo è sinonimo di benessere animale e il nostro lavoro è finalizzato alla produzione di salumi e carne fresca di qualità.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche vi aspettiamo alle 10.00 su prenotazione per una visita guidata al pascolo dei suini e per farvi conoscere tutte le curiosità della nostra insalita aziendale. Sempre su prenotazione, visita e degustazione dei prodotti aziendali a 10€.

Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

15. AZ. AGR. FORTE D'ATTILA

Roncoferraro - Loc. Nosedole - Via de Amicis, 69
Tel. 0376.663489 - Cell. 339.2857952 - 328.2317553
caseificio.forteattila@gmail.com

Corte Forte di Attila si trova in una località denominata Il Fortino, posta a est di Nosedole, a ridosso tra il Comune di Roncoferraro e Villimpenta. Dal 1969 questa corte agricola è condotta dalla famiglia di Enri Bonfante, che nel 2006 impresse alla conduzione aziendale un forte orientamento zootecnico, con la realizzazione di un caseificio familiare per la produzione di formaggi a pasta fresca e stagionata. Fin da subito, la scelta imprenditoriale di Enri è stata la riscoperta dei formaggi di cui nelle nostre campagne si era persa la tradizione: mascalzone, ricotta, stracchino, mozzarella a treccie, caciotte, erborinati, semi-stagionati robusti, e i suoi squisiti yogurt contadini. Il latte è prodotto a una decina di metri dal laboratorio di caseificazione, in una stalla di mungitura dove alleva con amore un centinaio di capri, nutriti dai raccolti dei campi intorno alla Corte.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche visita guidata all'allevamento e al piccolo caseificio, con un piccolo omaggio all'uscita. Vi aspettiamo in corte, chiamateci e ci metteremo d'accordo per l'orario delle visite! Vi aspettiamo numerosi per vivere una giornata in campagna tra profumi e paesaggi, anche in caso di pioggia! Prenotazione obbligatoria.

16. AZ. AGR. PERINI ALICE

Roncoferraro - Loc. Nosedole - Via Armando Diaz, 57
Cell. 335.8253331
aliceperini@virgilio.it - www.agricoloperinialice.it
Instagram: ape e le due meraviglie

Benvenuti nel mio paese delle meraviglie! Io Alice vi farò conoscere l'azienda agricola creata nel 2016. Produciamo miele, che profuma di tanti fiori che mettiamo a disposizione delle nostre api. Nella nuova serra coltiviamo fragole con le quali produciamo ottime confetture, dai gusti sia classici che più insoliti, come la sfiziosa "fragole e lamponi e gelso bianco"... e c'è ancora tanto da scoprire, perciò vi aspettiamo!

Per corti e cascine: potrete visitare la nostra serra, potrete passeggiare tra i filari del vigneto, rilassarvi nel nostro boschetto delle acacie. Programma delle varie domeniche: 16 Maggio: 9.30 - 11.30 Le api e il miele; viaggio nella vita di questo insetto operoso - con possibilità di degustazione - mieli; 14.30 - 17.30 Le erbe officinali: conoscere il Rosmarino. Laboratorio dimostrativo di estrazione dell'olio essenziale ottimo per la cura di pelle e capelli e non solo! 23 Maggio 9.30 - 11.30 Le api e il miele; 14.30 - 17.30 Le erbe officinali: conoscere la Santoreggia. Laboratorio dimostrativo di estrazione dell'olio essenziale, dalle ottime proprietà antibiotiche e antibatteriche. 30 Maggio 9.30 - 11.30 Le api e il miele; 14.30 - 17.30 Le erbe officinali: conoscere la Santoreggia. Laboratorio dimostrativo di estrazione dell'olio essenziale, dalle ottime proprietà antibiotiche e antibatteriche. 6 Giugno 9.30 - 11.30 Le api, il miele & ...

I PICCOLI CUORI SCOPRIAMO LE PRETÀ DI QUESTI FRUTTI DELIZIOSI! 14.30 - 17.30 Le erbe officinali: conoscere il Timo. Laboratorio dimostrativo di estrazione dell'olio essenziale, dalle proprietà antistettiche e antibatteriche. Prenotazione obbligatoria anche su WhatsApp.

17. LOGHINO 6 PIANE - Leonardo Carrara

Serravalle a Po - Loc. Cardinala - Via Cardinala Ovest, 18
Cell. 333.1060389 - 328.2220715
info@mostardamantovana.it - www.mostardamantovana.it

L'azienda coltiva ortaggi e frutta che poi trasforma in mostarde, sottoli, confetture e sughi di pomodoro in un moderno e attrezzato laboratorio in cui si coniugano sapientemente il recupero delle antiche ricette contadine e l'utilizzo di moderne tecnologie che offrono garanzie dal punto di vista della sicurezza alimentare.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche vi aspettiamo per visite guidate all'azienda agricola (con il bel tempo si potranno visitare serre e frutteto) e al moderno laboratorio produttivo. Degustazione di tutti i nostri prodotti con abbinamenti proposti dal titolare.

18. AZ. AGR. APICOLTURA CORRADO LONGHI

Ostiglia - Strada Logonovo - Comune Bellis, 11/B
Cell. 339.5743895
agricola.corradolonghi@gmail.com

Azienda agricola con produzione propria di ortofrutta e attività di apicoltura. Presente in azienda un laboratorio autorizzato per la trasformazione della frutta, della verdura e per la lavorazione del miele.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche visita guidata dell'apiario, laboratori e animazione. Visita all'orto e alle serre della frutta e della verdura. Degustazione dei nostri prodotti. Visita al laboratorio dove si svolge la lavorazione del miele e visita allo spaccio aziendale. Visite all'apiario a partire dalle 13.30 fino alle 16.30. In caso di maltempo le visite all'apiario non si potranno effettuare. Possibilità di fare visite alle serre, al laboratorio, degustazione prodotti e visita allo spaccio aziendale. Prenotazione obbligatoria.

19. SOC. AGR. LONGHI - Dino e Andrea Longhi

Ostiglia - Loc. Comuna Santuario
Via Comuna Santuario, 41
Tel. 0386.802878
Cell. Dino 338.5881305 Andrea 339.8804117
longhi@villaliberti.it - www.longhimeloni.it

L'azienda ad indirizzo ortofruttilco è condotta dalla famiglia Longhi da ben quattro generazioni. È situata nelle immediate vicinanze del Santuario della Madonna della Comuna. Da anni è impegnata nella salvaguardia della biodiversità orticola locale, di cui ne è testimonia il museo del melone. Dispone di uno spazio aziendale aperto tutto l'anno dove è possibile trovare i propri prodotti di stagione ad esempio: fragole, meloni, zucchine, pomodori, angurie, zucchine, asparagi, pomodori, ciliegie, albicocche...

Per corti e cascine: per tutte le domeniche vi aspettiamo numerosi dalle ore 10 per le visite. Visita guidata alle attività aziendali, alle serre e al "museo del melone" dove sarà possibile vedere la coltivazione di antiche varietà di meloni vari e pressoché scomparsi per la salvaguardia ed il recupero delle sementi di una volta. Sarete accolti dalla cavalla "Tiziana" che vi accompagnerà in carrozza in una passeggiata per la campagna. Diverimento assicurato. Anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria.

3

La città agricola

20. AGRITURISMO CORTE BARCO - Eleonora Dolci
Marmirolo - Strada Mantova, 21
Cell. 339.2226468
cortebarcoagritur@gmail.com

Ci troviamo alle porte della città di Mantova, accanto allo storico Bosco Fontana, all'interno del Parco del Mincio, adiacente alla pista ciclabile che collega Mantova a Peschiera. Il nostro agriturismo presenta un ambiente rustico e familiare. La partecipazione all'evento è possibile previa prenotazione, i posti disponibili sono per 8 bimbi. Costo del corso (webinar formativo+laboratorio) 50€ a coppia (1 genitore e 1 bambino) Info e prenotazioni: Maddalena 333.2690995, Antonella 338.2402673. Domenica 23 maggio e 30 maggio alle ore 10.30 ed alle ore 15.30, presso il giardino-orto medievale, presentazione della parte dedicata alle piante tintorie. Lincontro è a cura di Valentina Ferrarini esperta di tintura vegetale di lana e tessuti che ci introdurrà nell'affascinante mondo dei colori naturali ottenuti dalle piante e mostrandoci poi gli splendidi risultati che si possono ottenere. Durante tutta la giornata degustazione di prodotti a base di piante aromatiche, visita al laboratorio di distillazione, degustazioni olfattive di oli essenziali ed idroli. Per info e prenotazioni 338.2402673 (gruppi di 25 persone per gli appuntamenti dalle 10.30 alle 15.30).

Per corti e cascine: per tutte le domeniche vi accoglieremo durante tutta la giornata per illustrarvi la nostra realtà. Visita al frutteto e all'orto che forniscono i prodotti per il nostro agriturismo, e conoscenza dei nostri animali (vitelli, galline, capre, daini, cavalli, asini e api). Per i bimbi, divertente laboratorio di pasta fresca su prenotazione alle 15.30. Area degustazione dei nostri prodotti e del territorio. Possibilità di PRANZARE su prenotazione, menù fisso a € 20 a persona e menù bimbo € 10, bevande inclusa (contattateci per i dettagli sul menù).

Area esterna attrezzata per adulti e bambini dove gustare in piena libertà nella natura i nostri agr-hamburger, carne alla brace e cestini merenda. Vi aspettiamo anche in bici e/o a cavallo direttamente dalla ciclabile Mantova-Peschiera. Prenotazione obbligatoria.

21. RARA AVIS

Mantova - Strada Mezzalana
Cell. 347.9643564
17107luca28@virgilio.it

L'azienda agricola Rara Avis è sita nel comune di Mantova, a ridosso delle campagne e al contempo a 10 minuti dal centro storico. In questa azienda sono presenti un giardino acquatico dove vivono le nostre anatre, un orto didattico, un frutteto un bosco cinto da siepe campestre.

Per corti e cascine: per tutte le domeniche sarà possibile degustare i prodotti stagionali della nostra azienda passeggiando fra frutteto e bosco e raccogliere le erbe aromatiche dell'orto didattico, introdursi nel giardino acquatico fino al laghetto di anatre, prendersi cura degli animali domestici ed in particolare del coniglio Nerone,

QUATTRO DOMENICHE IN FATTORIA, COSA NE DITE?



Prendetevi il tempo di programmare le vostre visite per venire in campagna all'aria aperta, magari in bicicletta, e vivere piccoli piaceri e grandi momenti per tutta la famiglia. Gustatevi il meglio del nostro territorio e acquistate autentiche produzioni gastronomiche: pane ai grani antichi, i salumi, il vino, i formaggi, il miele, le erbe aromatiche, i piccoli frutti e i meravigliosi prodotti ortofrutticoli di stagione, la mostarda di stagione!

Seguici su Facebook!
Agriturismo Mantova

NEWS DELL'ULTIMA ORA



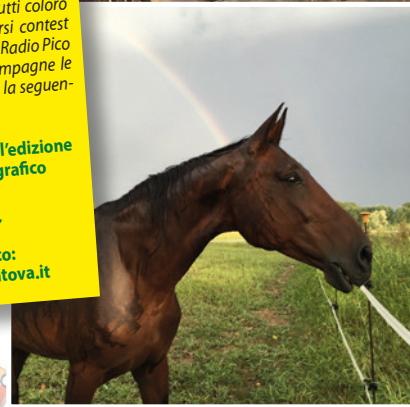
22 MAGGIO GIORNATA MONDIALE DELLA BIODIVERSITÀ

22 maggio, è la Giornata mondiale della Biodiversità, proclamata nel 2000 dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nel 1992, con l'obiettivo di tutelare la diversità biologica del Pianeta. Un giorno speciale per ricordare l'importanza di salvaguardare la straordinaria ricchezza costituita da tutte le specie viventi del nostro territorio.



Per le belle immagini di questa edizione di Per corti e cascine ringraziamo tutti coloro che hanno partecipato agli scorsi contest fotografici in collaborazione con Radio Pico e ai vari concorsi fotografici Campagne le cui foto sono state utilizzate per la seguente iniziativa.

Campagne
Info e regolamento:
www.agriturismomantova.it



Per corti e cascine

Una campagna da vivere

Domenica 16 - 23 - 30 maggio e 6 giugno 2021



Per informazioni:
Consorzio agriturismo mantovano
"Verdi terre d'acqua"
Strada Chiesanuova, 8 - 46100 Mantova
Tel. 0376.324889 - Fax 0376.289820 - 329.2127504
info@agriturismomantova.it
Filo diretto: 320 7122133

www.agriturismomantova.it
Tutte le news: Agriturismo Mantova



24^a EDIZIONE

1 Strada del vino e dell'olio

1. CASCINA MADDALENA Sirmione (BS)
2. AZ. AGR. MELLINI FIORELLA Pozzolengo (BS)
3. AL MURAS Pozzolengo (BS)
4. BIOAGRITURISMO VOJON Ponti sul Mincio
5. SOLIMAGO Soferino
6. AZ. AGR. CASE VECCHIE Monzambano
7. CANTINA GOZZI Monzambano
8. AZIENDA AGR. REDÙ Ponti sul Mincio

2 La strada del riso

9. AZ. AGR. DALLA RICCA Roverbella
10. AZ. AGR. CORTE LE FARAOE Roverbella
11. CORTE MALPENSATA Bigarello
12. IL GALEOTTO Bigarello
13. AZ. AG. VILLA PICTA Villimpenta
14. PORCALORA Roncoferaro
15. AZ. AGR. FORTE D'ATILIA Roncoferaro
16. AZ. AGR. PERINI ALICE Roncoferaro
17. LOGHINO 6 PIANE Serravalle a Po
18. AZ. AGR. APIC. CORRADO LONGHI Ostiglia
19. SOC. AGR. LONGHI Ostiglia

3 La città agricola

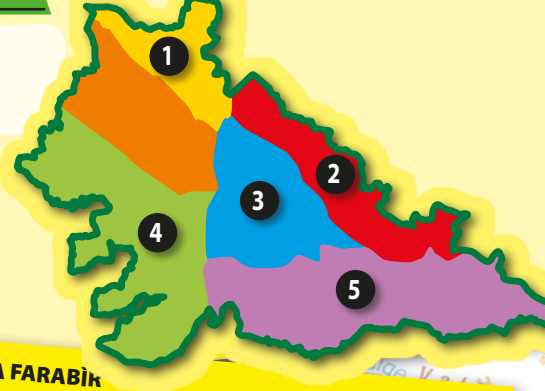
20. AGRITURISMO CORTE BARCO Marmirolo
21. RARA AVIS Mantova
22. CORTE PALAZZINA MOCCIA Mantova

4 Terre d'acqua

23. AZ. AGR. JENNY GREEN Piacenza (CR)
24. CORTE ERBATICI Comessaggio
25. CORTE LIDIA Viadana

5 Oltrepò

26. AGRITURISMO FIGLIA DELLE ROSE Pegognaga
27. AZIENDA AGRICOLA AZZONI Coazze di Moglia
28. AGRITURISMO LA PECORA NERA Quingentole
29. AZIENDA AGRICOLA BUGNO MARTINO San Benedetto Po
30. BOCCHI NICOLA Magnacavallo
31. TIROT DI MALVOLTA MARIO Felonica



CONSIGLI PRATICI DA FARABH

- Le fattorie sono numerate sulla mappa da 1 a 31: potrete comporre il percorso a vostro piacimento, facendo tappa tra le diverse cascine aderenti al circuito.
- ORARI: le fattorie apriranno le loro porte indicativamente dalle 9 alle 19, segnalando l'arrivo!
- Portate con voi una **borsa termica**, potrete conservare al fresco tutti i prodotti gastronomici acquistati, ugualmente: ombrello, impermeabile e scarpe idonee! La pioggia in campagna è provvidenziale.
- ITINERARI: non esitate a contattarli per avere qualche consiglio e per potervi suggerire itinerari e tappe interessanti nelle fattorie. Uffici del Consorzio: 0376.324889 - 320.7122133 - info@agriturismomantova.it.
- Visitando le fattorie sono graditi il **rispetto** e l'**attenzione per l'ambiente** e la cultura rurale.
- Leggete attentamente le attività delle singole aziende per programmare al meglio le gite da fare, nelle domeniche a vostra disposizione. **Mi raccomando, per visitare bisogna prenotare.**

E dopo Per corti e cascine? Conservate la mappa: una domenica per scoprire, ma tutto l'anno per tornare!

...da sabato 25 settembre a domenica 3 ottobre c'è la settimana della bonifica del 2021.



www.facebook.com/radiopicopaginaufficiale

FOTOGRAFA I TUOI MOMENTI SPECIALI IN FATTORIA: UNA CENA IN OMAGGIO:

Domenica 16 maggio, 23 maggio, 30 maggio e 6 giugno immortala la bellezza della vita in campagna tra natura, animali, amici, contadini e prodotti del territorio e postala sulla pagina Facebook di Radio Pico. Allo scatto più originale, una cena per due in omaggio! Liberare la fantasia, e non dimenticate di taggare sempre @agriturismomantova per poter partecipare!

