

*Oli confini della città.*

**CIBO, GIOCO E NATURA.**



“Quando il cibo, nelle menti di coloro che lo mangiano, non è più legato all’agricoltura e alla terra, si soffre di un’amnesia culturale pericolosa e fuorviante.”

[Wendell Berry]

---

## Scopri un mondo vicino a te

Oltre **150 fattorie e musei**

aprono le porte a visitatori e curiosi.

**Quattro domeniche** per scoprire la campagna che ci circonda, con i suoi paesaggi, i suoi sapori e le sue sorprese.

**Scegli il percorso  
e traccia il tuo itinerario!**

---



NATURA E  
CULTURA



PORTA A CASA  
LA CAMPAGNA



MANGIARE IN  
FATTORIA



VISITA IN  
FATTORIA



LA CAMPAGNA  
INSEGNA

# BOLOGNA

## CONAPI - IL PARCO DELLE API E DEL MIELE



### GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA IDICE 299, BISANO – 40050 MONTERENZIO (BO)

TEL: 3316955530

SITO: [WWW.CONAPI.IT](http://WWW.CONAPI.IT) – EMAIL: [ELISABETTATEDESCHI@CONAPI.IT](mailto:ELISABETTATEDESCHI@CONAPI.IT)

REFERENTE: ELISABETTA TEDESCHI

Il Conapi, Consorzio Nazionale Apicoltori (Soc. Coop. Agricola) comprende circa 600 soci apicoltori che conferiscono presso lo stabilimento, le produzioni di circa 90.000 alveari dislocati nella penisola. Inaugurato nel 2013, Il Parco delle Api e del Miele è stato realizzato per rispondere al grande interesse che da sempre circonda il mondo delle api. Come e quanto le api sono importanti per la natura? Come vive un'ape e quali sono le differenze tra i vari tipi di miele? Cosa fanno le api per l'uomo e cosa fa l'uomo per le api? Il Parco delle Api e del Miele è stato creato per dare risposte e presentare ai visitatori il mondo delle api, nella consapevolezza che si tratta di un universo complesso di cui non è possibile conoscere ogni dettaglio, nello spazio di una visita: non è importante avere tante informazioni, ma è fondamentale saperle collegare, le une alle altre. Le visite durano circa 2 ore.

#### PROGRAMMA

Alle 10,30 inizia il percorso che trasforma i visitatori in "ricercatori", accompagnati dalla guida, che non fornisce solo risposte, ma suggerisce spunti per trovare il filo conduttore della conoscenza di questo "mondo".

Nella seconda parte della visita si passa all'osservazione diretta di uno sciame che, in una struttura di vetro, è stato lasciato libero di costruire i favi, così come li farebbe in natura. Si potranno poi osservare le api da un'arnia a vetri.

Nella terza parte del percorso viene proposta una degustazione per far sperimentare ai visitatori tutti i colori, i profumi, i sapori dei mieli e del polline, lasciandoli liberi di esprimere le proprie sensazioni, che sono successivamente confrontate con le schede di caratterizzazione dei mieli ufficialmente riconosciute.

L'ATTIVITÀ SI SVOLGE AL MATTINO DALLE 10 ALLE 12,30. È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE.

# LA ROVERELLA - MARIA BORTOLOTTI



**GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO, 11 GIUGNO**

VIA SAN MARTINO, 1 - PONTE RONCA - 40069 ZOLA PREDOSA

TEL: 051-756763 329-2209220

SITO: WWW.MARIABORTOLOTTI.IT – EMAIL: INFO@MARIABORTOLOTTI.IT

REFERENTE: MARIA BORTOLOTTI E FLAVIO CANTELLI

Azienda vitivinicola biologica con produzione di vino naturale.

## PROGRAMMA

Visita al vigneto e alla cantina seguita da degustazione di vini guidata dal produttore.

Visita agli ambienti naturalistici dell'azienda: le siepi, le api.

Laboratori: le foglie – i fiori – il sapone – le erbe aromatiche.

Passeggiate nel vigneto.

## COME ARRIVARE

A Ponte Ronca imboccare via San Martino e dopo 200 metri a sinistra è visibile il cartello aziendale.

# FIENILE FLUÒ



**GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO, 4 GIUGNO**

VIA DI PADERNO, 9 - 40136 BOLOGNA

TEL: 051-589636 338-5668169

SITO: WWW.FIENILEFLUO.IT – EMAIL: INFO@FIENILEFLUO.IT

REFERENTE: FRANCESCA EUSEBI

L'azienda agricola La Rovere concentra la sua attività produttiva principalmente sulla produzione vitivinicola con viti DOC di Pinot bianco e di Cabernet Sauvignon e viti di Muller Turghau e Moscato. A memoria del passato alcune viti di uva Albana, Trebbiano, Angela e Negretto.

Coltiviamo anche alberi da frutto e il grano che, macinato a pietra, dà vita alla nostra farina semi-integrale. Abbiamo un orto e arnie per la produzione di miele che vendiamo al dettaglio insieme a confetture e marmellate. Fienile Fluò volge l'attività agrituristica e di ospitalità e propone una cucina ispirata al ciclo delle stagioni e ai prodotti del territorio. Ospitiamo anche una ricca programmazione di eventi culturali e ricreativi: spettacoli, concerti, laboratori per bambini, passeggiate, pratiche di movimento e rilassamento e altre attività in natura.

## PROGRAMMA

Durante le giornate di apertura saremo disponibili per:

- accoglienza con ristorazione e ospitalità soggiorno;
- attività laboratoriali per bambini o animazione all'aria aperta e cinebimbi;
- visita all'azienda agricola e alla cantina con possibilità di degustazione dei vini ed altri prodotti di nostra produzione.
- Sarà anche possibile prenotarsi alla Passeggiata con guida escursionistica GAE alla scoperta del territorio circostante dei calanchi e collina di Paderno.

## COME ARRIVARE

L'azienda è situata a soli 10 minuti dal centro di Bologna ed è raggiungibile da Porta S. Mamolo attraverso Via dei Colli o da Rastignano percorrendo Via delle Torriane.

# SOCIETÀ AGRICOLA LOLLI LUCIANO E MASSIMO



## GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO, 11 GIUGNO

VIA SCOPETO 3, 40037 SASSO MARCONI (BO)

TEL: 338 8415042 | SITO: WWW.FRATELLILOLLI.IT

EMAIL: RODIGA.BIAGI@FRATELLILOLLI.IT; LOLLI@FRATELLILOLLI.IT

REFERENTE: RODIGA BIAGI

I nostri vigneti sorgono sulle colline bolognesi fra Sasso Marconi e Monte San Pietro. Sono vigneti Docg di: Pinot, Pignoletto, Riesling, Chardonnay, Barbera, Cabernet. Produciamo e vendiamo prodotti ortofrutticoli, cereali e foraggio. Piccolissimo allevamento di 7 asinelli, di cui 2 addestrati, 2 mucche, 60 galline, 20 oche.

## PROGRAMMA

### 28 maggio - Cereali e grani antichi, farine macinate a pietra

ore 10 Ritrovo e benvenuto. Merenda sana

ore 10.30-13 In campo: risveglio muscolare, passeggiata. Incontro gli asinelli: laboratorio per adulti e bambini

ore 13-15 Pausa pic-nic in collaborazione con azienda agricola Mignani

ore 15-16 Confronto "cereali antichi", farine macinate a pietra

ore 16-18 In campo: relax, ballando, passeggiando

Ospiti altre aziende agricole del territorio.

### 11 giugno - Asinelli in agricoltura

ore 10 Ritrovo e benvenuto. Merenda sana

ore 10.30-13 In campo: risveglio muscolare, passeggiata. Incontro gli asinelli: laboratorio per adulti e bambini

ore 13-15 Pausa pic-nic in collaborazione con azienda agricola Mignani

ore 15-16 Confronto "Asinello in agricoltura ieri e oggi"

ore 16-18 In campo: laboratorio "Asinando in compagnia"

Ospiti altre aziende agricole del territorio.

## COME ARRIVARE

Da Bologna: Casalecchio > Zola Predosa > Calderino > Mulino. 500 m dopo la chiesa ci siamo noi.

Da Sasso Marconi: prendere via Mongardino in direzione Calderino e a sinistra 100 m dopo il ristorante Il Mulino c'è via Oliveta, 500 m prima della chiesa.

# “DALLA TERRA ALLA TAVOLA” AZIENDA AGRICOLA DI MARIKA MONARI



**GIORNI D'APERTURA: 21 E 28 MAGGIO, 4 E 11 GIUGNO**

VIA MATILDE DI CANOSSA, 36 PONTE RONCA 40069 ZOLA PREDOSA (BO)

TEL: 346 9584713

SITO: FACEBOOK: MARIKA MONARI

EMAIL: MARTINA.TROMBELLI@LIBERO.IT

REFERENTE: MARTINA TROMBELLI

L'azienda produce verdure di stagione e ciliegie.

Sono presenti animali da cortile tra cui un asino, galline, caprette, ecc.

Dalla fattoria parte un percorso pedonale con vista panoramica sulle colline.

## PROGRAMMA

Visite guidate nell'orto per conoscere le verdure che mangiamo, visita in fattoria per conoscere da vicino gli animali, aree pic-nic e passeggiate libere con vari percorsi, giochi vari per famiglie e bambini.

## COME ARRIVARE

Da Bologna, arrivati a Ponte Ronca, secondo semaforo a sinistra avanti 2 km circa.

Da Crespellano, arrivati a Ponte Ronca, primo semaforo a destra avanti 2 km circa.



## **GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO**

VIA NUOVA, 38/3, FUNO, 40050 ARGELATO (BO)

TEL: 3339819632 - 0516646987

EMAIL: MIRIANA.ONOFRI@GMAIL.COM

REFERENTE: MIRIANA ONOFRI

L'azienda agricola a conduzione familiare si estende per 16 ettari principalmente a grano, sorgo, erba medica e vigneto. Vengono allevati conigli, galline e si producono per uso familiare uova, ortaggi, frutta, marmellata, conserva, vino.

### **PROGRAMMA**

- Dalle 10 alle 12 semplice visita all'azienda agricola. Poi accarezziamo i conigli, le galline, le tartarughe, cammineremo a piedi nudi nei prati, salteremo sulle balle di paglia.
- Nel pomeriggio dalle 14 attività per le famiglie: giochi antichi fatti dai nostri nonni, laboratorio di formine decorative a base di pasta di mais, laboratorio del grano dal chicco alla farina, lunghe passeggiate e corse a braccia aperte tra il vigneto e i prati, visita al macero per osservare gli animali che lo abitano.
- È permesso e consigliabile usare i nostri cinque sensi per rilassarsi. Le nostre parole chiave sono: familiarità, biodiversità, rispetto della natura e dell'agricoltura, emozioni, semplicità e genuina alimentazione.
- Si richiede cortesemente conferma telefonica per la visita in azienda.  
In caso di pioggia visita ed attività non saranno effettuate.

### **COME ARRIVARE**

L'azienda è situata a 3 km dall'uscita autostradale Interporto Bologna, in direzione San Giovanni in Persiceto, sulla Traversale. Al primo semaforo di Funo svoltare a sinistra e dopo 800 mt svoltare a destra in Via Nuova, proseguire per 800 mt e siete arrivati. Mentre dista circa 15 minuti da Bologna sulla Provinciale in direzione Ferrara, al semaforo del paese Funo svoltare a sinistra, percorrere Via Nuova per 1 km e siete arrivati.

# OASI DEL QUADRONE



**GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO**

VIA PORTONOVO, 890 – LOC. BUDA, 40059 MEDICINA (BO)

TEL: 051 851155 | 339 4724548

SITO: WWW.LACME.IT – EMAIL: OASIDELQUADRONE@LACME.IT

REFERENTE: COSTANZA BONETTI

La Cooperativa Lacme ha le dimensioni di circa 1.040 ettari. Si occupa di coltivazioni cerealicole, ortoflorovivaistiche, manutenzione del verde e arredo giardino. Sono presenti due Fattorie didattiche: l'Oasi del Quadrone e l'Aia Cavicchio.

## PROGRAMMA

Apertura dalla mattinata fino alle 18: entrata libera nell'Oasi con possibilità di fare il giro in bicicletta (possibilità di noleggiarla presso il Centro Visite).

Alla sera iniziativa "Lanterne nella valle" per piccoli, adulti e famiglie (a pagamento).

## COME ARRIVARE

Una volta superato il paese di Medicina in direzione Ravenna sulla via S. Vitale, dopo 3 km si trovano sulla sinistra le indicazioni per l'Oasi del Quadrone. Seguendo le indicazioni si arriverà alla frazione Buda e l'Oasi si trova in via Portonovo n. 890.

# ISTITUZIONE VILLA SMERALDI MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA



**GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO**

VIA SAMMARINA 35, LOCALITÀ SAN MARINO, 40010 BENTIVOGLIO (BO)

TEL: 051 891050

SITO: WWW.MUSEOCIVILTACONTADINA.BO.IT

EMAIL: SEGRETERIA.MUSEO@CITTAMETROPOLITANA.BO.IT

REFERENTE: ADELAIDE AUREGLI

Il Museo della civiltà contadina con i suoi oltre 2000 mq di esposizione e 4 ettari di parco offre al visitatore una testimonianza unica sul lavoro e sulla vita nelle campagne tra Otto e Novecento. La sezione dedicata alla canapa è la più importante in Italia.



Il pomario è una speciale sezione a cielo aperto del Museo della civiltà contadina; si tratta di un frutteto dedicato alla conservazione di oltre 150 varietà antiche di frutti oggi in gran parte sostituite da altre più adatte alle esigenze di mercato: 500 alberi di mele, pere, pesche, albicocche, susine e ciliegie impiantati su un terreno di 9000 mq. È una importante riserva di biodiversità, unico esempio scientifico nel suo genere aperto al pubblico sul territorio metropolitano.

### **PROGRAMMA**

Dal mattino sarà possibile visitare gli spazi museali e il pomario, dove verrà organizzata la raccolta "guidata" per i suoi sostenitori. In parallelo si svolgeranno un laboratorio per bambini dedicato alla scoperta del pomario e diverse attività legate al parco storico di Villa Smeraldi. Durante l'intera giornata sarà possibile conoscere e acquistare prodotti biologici del nostro territorio e scambiare semi, bulbi, talee e marze.

Il programma completo sarà disponibile sul sito [www.museociviltacontadina.bo.it/](http://www.museociviltacontadina.bo.it/)

## **AGRITURISMO PODERE CASELINA**



### **GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO**

VIA CASELLINA, 79/B, BACINO BRASIMONE - 40032 CAMUGNANO (BO)

TEL: 0534 93114 | 3393940571

SITO: FACEBOOK: AGRITURISMO PODERE CASELINA

EMAIL: [INFO@PODERECASELINA.IT](mailto:INFO@PODERECASELINA.IT)

REFERENTE: CLAUDIA NUCCI

Azienda agricola biologica ad indirizzo ortofrutticolo con produzioni certificate di piccoli frutti, marroni-castagne e cicorie invernali. Si coltivano inoltre piante aromatiche, antiche varietà di frutta e lavanda di cui si preparano confezioni e sacchetti profumati. L'agriturismo offre ospitalità, sia in formula b&b sia con somministrazione di pasti e sorge nel Parco dei laghi a pochi metri dal lago Brasimone.

### **PROGRAMMA**

Su prenotazione pranzo in azienda. Sempre su prenotazione visita dell'azienda e informazioni sulle tecniche di produzione biologica in montagna.

### **COME ARRIVARE**

A1 BO-FI uscita Pian del Voglio a dx per Castiglione dei Pepoli e poi lago Brasimone. Raggiunta la diga del lago proseguire dritti per circa 1 km. Statale Val di setta da Sasso Marconi verso Castiglione dei Pepoli poi lago Brasimone dopo la diga un km circa verso Camugnano. Statale Porrettana da Riola verso Camugnano e poi lago Brasimone, siamo a un km prima del lago.

# AZIENDA AGRICOLA MAGLI TONINO



**GIORNI D'APERTURA: 21 E 28 MAGGIO, 4 E 11 GIUGNO**

VIA OLMETOLA, 18 - BORGO PANIGALE, BOLOGNA

TEL: 329 4511263, 051404718

SITO: [WWW.AZIENDAAGRICOLAMAGLI.IT](http://WWW.AZIENDAAGRICOLAMAGLI.IT)

EMAIL: [AZIENDAAGRICOLAMAGLI@GMAIL.COM](mailto:AZIENDAAGRICOLAMAGLI@GMAIL.COM)

REFERENTE: GABRIELE MAGLI

Coltiviamo frutta e verdura di stagione, che in parte conferiamo a una cooperativa (Agribologna) e in parte vendiamo in azienda, in mercati contadini e a gruppi d'acquisto.

## PROGRAMMA

21 maggio dalle ore 10 alle 13 Frutta in tutti i sensi

Nel nostro magazzino degustiamo frutta fresca appena raccolta: fragole, ciliegie, albicocche, pesche. Marika, amica dietista, ci aiuta a esplorare i vari aspetti del gusto e ad apprezzare al meglio le proprietà di ciascun frutto.

## 28 maggio e 4 giugno dalle ore 10 alle 13 Passeggiata nel frutteto

I nobili bolognesi del settecento costruirono palazzi e ville in queste campagne per trascorrevi piacevoli villeggiature estive. Riscopriamo il clima e dei sapori di quelle passeggiate settecentesche. Mangiamo frutta colta direttamente dall'albero e assaggiamo nel fresco del nostro cortile prodotti nostri e di altri amici contadini.

## 11 giugno dalle ore 16 alle 19 Arte e campagna

Unire l'arte e la natura. Con Elena di Habitatart ripercorriamo la storia di Via Olmetola, dai Romani ai nostri giorni, e visitiamo il bellissimo oratorio settecentesco dedicato a San Michele. Con Gabriele una passeggiata nei segreti della produzione di frutta e verdura a km 0 di questa piccola azienda contadina.

Nelle quattro domeniche di Fattorie Aperte vendita diretta dalle 9 alle 19.



## GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO

VIA MARCONI 2B, 40061 MINERBIO

TEL: 051878169 | 349-2375700

SITO: [WWW.COOPERATIVALORTO.COM](http://WWW.COOPERATIVALORTO.COM)

EMAIL: [FATTORIALORTO@GMAIL.COM](mailto:FATTORIALORTO@GMAIL.COM)

REFERENTE: CANELLA FEDERICA

Cooperativa sociale che accoglie ragazzi diversamente abili in servizi diurni e di gruppo appartamento. L'azienda coltiva 7 ettari di terreno con prodotti orticoli e cerealicoli, utilizzando il metodo biologico. La fattoria con tutti gli animali è denominata "condominio molto speciale", perché ogni specie animale vive nella sua casetta di mattoni.

### PROGRAMMA

Apertura ore 10 con degustazione di prodotti aziendali e possibilità di visitare liberamente la fattoria. Possibilità di pranzare nelle aree verdi a picnic o con tigelle, crescentine, pasta fredda, dolci (a pagamento). Dalle 15.30 laboratori gratuiti per bambini. L'area giochi sarà a disposizione tutta la giornata. Il negozio ortofrutticolo sarà aperto per l'intera giornata. Chiusura prevista alle ore 18.

### COME ARRIVARE

Da Bologna prendere via San Donato/Savena Vecchia per Minerbio, al 1° semaforo girare a sinistra, alla rotonda girare alla terza per via Marconi e dopo 300 metri prendere la prima strada bianca a destra e proseguire per 750 metri.

Da Ferrara: ss 69, al 1° semaforo dopo Altedo a sinistra, alla rotonda girare a destra e dopo 300 metri percorrere la strada bianca a destra.



## **GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO**

VIA PIRANDELLO 5, 40127 BOLOGNA

TEL: 051 505117

SITO: [WWW.CIRCOLOFATTORIA.IT](http://WWW.CIRCOLOFATTORIA.IT)

EMAIL: [INFO@CIRCOLOLAFATTORIA.IT](mailto:INFO@CIRCOLOLAFATTORIA.IT);

[VALENTINASANI@CIRCOLOFATTORIA.IT](mailto:VALENTINASANI@CIRCOLOFATTORIA.IT)

REFERENTE: VALENTINA SANI

La Fattoria urbana del Circolo La Fattoria si trova nel quartiere San Donato a Bologna ed è la prima esperienza rurale inserita in un contesto urbano in Emilia-Romagna. Rinnovata nella struttura, propone ai cittadini di entrare in contatto con la realtà contadina, spesso considerata molto lontana dal vivere metropolitano. Conoscere gli animali ed imparare a rispettarli, comprendere i cicli della natura e seguire da vicino il lavoro nell'orto sono gli obiettivi del progetto. Destinatari dell'intero progetto sono: bambini, anziani, famiglie, con particolare attenzione ai diversamente abili.

### **PROGRAMMA**

Visita agli animali: attraverso il gioco i bambini potranno capire meglio quali sono gli animali domestici, cosa mangiano, cosa producono e soprattutto come contribuire al loro benessere.

Laboratori pratici negli orti didattici della fattoria. Laboratori sui temi della sostenibilità, del risparmio energetico e del riciclo creativo. Le attività laboratoriali saranno svolte negli orti e calibrate in funzione dell'età e della specificità del destinatario, rendendolo protagonista del rapporto educativo. L'esperienza diretta e lo stretto contatto con il territorio saranno gli strumenti che guideranno tutte le attività.

Saranno presenti stand dei volontari del Circolo La Fattoria per consumare genuini pic-nic all'aria aperta e intrattenersi con spettacolo e concerto nell'aia.

### **COME ARRIVARE**

Dal centro prendere l'autobus 20 - Direzione Pilastro - Fermata Pirandello; dalla Tangenziale Nord prendere l'uscita 9 - Continuare su via San Donato e svoltare a destra in via Pirandello.

# BOLOGNA DOGS



**GIORNI D'APERTURA: 21 E 28 MAGGIO, 4 E 11 GIUGNO**

VIA BASSA INFERIORE 64/A, 40051, ALTEDO MALALBERGO

TEL: 337572176

SITO: WWW.BOLOGNADOGS.IT

EMAIL: PAOLOMARSILI38@GMAIL.COM

REFERENTE: MARSILI PIER PAOLO

Allevamento e addestramento cani. Sono presenti anche animali da cortile (cavallo, somaro, pavone). Si produce miele.

## PROGRAMMA

Visita aziendale e passeggiate libere tra prati e orti. Visita agli alveari e agli animali della Fattoria. Possibilità di assistere all'addestramento dei nostri cani.

## COME ARRIVARE

Indicazioni: sulla Porrettana che da Bologna porta a Ferrara, passato l'incrocio che collega Minerbio e Bentivoglio, dopo circa 1 km svolta a sinistra sulla via Della Vita e subito si svolta di nuovo a sinistra per via Bassa inferiore. Chi invece sceglie l'Autostrada A13 deve uscire ad Altedo.

# IL BIRICOCCOLO



**GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO**

VIA TOMBETTO, 13, CREPELLANO, VALSAMOGGIA (BO)

TEL: 333 7628062

SITO: WWW.ILBIRICOCCOLO.IT – EMAIL: INFO@ILBIRICOCCOLO.IT

REFERENTE: ELENA LEGNANI

Abbiamo scelto di coltivare senza nessun utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e produciamo principalmente ortaggi, un grano antico di origine Toscana (il Verna), legumi, oltre a un piccolo frutteto misto di varietà antiche e moderne, una selezione di piccoli frutti, frutti salutistici e piante "dimenticate" tra cui il Biricoccolo. La vendita diretta, nell'ottica della filiera corta (km 0), permette di rendere accessibili i prodotti biologici a tutti e la proposta con formula a "cassetta-mista", di diversi pesi e varietà, è stata pensata per venire incontro a tutte le esigenze familiari di consumo settimanale.

Questo sistema è vantaggioso sia per l'agricoltore, che può confezionarla a un costo inferiore, rispetto all'evasione di un ordine "a richiesta", e ridurre al massimo gli sprechi di prodotto in campo e sia per l'acquirente, che può avere accesso a una dieta variegata, imparando a cucinare prodotti talvolta non comuni ma sempre freschissimi e di stagione. Ci qualificiamo come "Fattoria Sociale": impresa economicamente sostenibile, che svolge la propria attività agricola proponendo, oltre ai frutti della terra, un'offerta di servizi culturali, educativi, assistenziali, formativi a vantaggio dell'inserimento sociale di soggetti deboli non trascurando l'aspetto solidale a quello formativo. Si sostiene così la sovranità alimentare e cioè il diritto delle persone di prendere decisioni consapevoli a proposito del cibo che portano in tavola, diffondendo il concetto di "Agricoltura Civica": un modello di agricoltura che persegue il bene comune secondo i principi dell'economia solidale.

## PROGRAMMA

- ore 09.45 Accoglienza a base di tisane fresche di fiori ed erbe, merenda e degustazioni di prodotti aziendali
- ore 10.00 "AROMATICHE: PROFUMI E SAPORI INSOLITI": saranno presentate le proprietà nutrizionali e culinarie di erbe aromatiche e fiori commestibili coltivabili direttamente sui balconi di casa perché ognuno di noi può, con poca spesa e un impegno minimo, allestire un vero e proprio orto su davanzali e ringhiere di città. Introduzione ad argomenti come la sovranità alimentare, la salvaguardia della biodiversità vegetale locale, il consumo critico e suggerimenti nutrizionali per una alimentazione sana e non nociva dell'ambiente
- ore 10.30 Preparazione di alcune ricette, 100% vegetali, con ingredienti biologici locali e le erbe aromatiche di uso più comune offrendo la possibilità di sperimentare, creare, elaborare nuovi abbinamenti e riproporne di antichi per la riscoperta di una cucina del territorio fatta di semplici ingredienti
- ore 12.30 Allestimento del buffet per degustazione guidata dei piatti dimostrati  
Prenotazione obbligatoria entro il 12 maggio - minimo 10/massimo 20 partecipanti. - Contributo 15 Euro
- ore 13.00 Possibilità di fare pic-nic auto-gestiti su tavolate all'aperto. Sugeriamo di portare qualcosa da condividere con gli altri partecipanti ed utilizzare i propri piatti/stoviglie/bicchieri per limitare al massimo l'utilizzo dell'usa&getta
- ore 13.30 Laboratorio "AROMATICHE BIRICOCCHOLE: DOLCEZZE DI MAGGIO!" ulteriore approfondimento sulle erbe aromatiche, il ruolo nella cucina quotidiana e il significato per la salute
- ore 14.00 Interventi monografici dedicati alle aromatiche presenti in azienda
- ore 14.30 Presentazione di 3 o 4 ricette dolci, inedite e dedicate alla giornata e merenda conviviale. Si tratterà di piatti golosi ma salutari, e preparati con ingredienti di prima qualità, km zero, biologici e/o equo-solidali.
- ore 15.00 Spazio alle domande dei partecipanti  
Prenotazione obbligatoria entro il 12 maggio - minimo 20/massimo 30 partecipanti. Contributo 10 Euro.
- ore 17.00 Merenda e degustazioni di prodotti aziendali. Possibilità di acquisto
- ore 18.00 Fine della giornata

L'Associazione Il Covino animerà lo spazio bimbi dalle 15,30 alle 17 con un laboratorio di Sali Aromatici ed Acque Profumate.

Prenotazione obbligatoria - massimo 10 bambini 4-10 anni. - Contributo 4 Euro.

In caso di maltempo la giornata sarà annullata.



## GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 4 GIUGNO

VIA SILVIO VENTURI 14, LOC. SAN LORENZO IN COLLINA  
40050 MONTE SAN PIETRO

TEL: 335 8125588

EMAIL: MIGNANI.DANIELE@VIRGILIO.IT

REFERENTE: DANIELE MIGNANI

Azienda di circa 70 ettari con produzioni vegetali biologiche. Produzione latte per trasformazione in parmigiano-reggiano. Allevamento bovini da carne per vendita nello spaccio aziendale.

### PROGRAMMA

#### 21 maggio - L'azienda ospiterà il gruppo "Sulle vie del miele".

- 10.30 -11.30 Passeggiata tra le piante spontanee e selvatiche di San Lorenzo in collina
- 11.30 -12.30 Il miele in cucina – conferenza a cura di Lucia Piana. Possibili impieghi alimentari e gastronomici del miele. Degustazione di alcuni di essi. Durata 1 ora circa
- 12.30 Apertura stand gastronomici
- 14.30 -15.30 "Siamo quelli senza pensieri", balletto di bambini curato da Silvana, Elisabeth e Claudia
- 15.30 -17.00 Gruppo musicale
- 15.30 -16.30 Come funziona la vita dentro un alveare?  
L'apicoltore Adriano Mattarozzi illustrerà la vita delle api mostrandole nell'arnia a vetri
- 16.30 Gioco con premio: "La raccolta dell'ape". Per bambini dai 7 anni
- 17.00 -18.00 Premiazione del concorso per le scuole primarie:  
"Come salvare le api e lanciare un messaggio per la loro tutela"
- 19.00 La storia di S. Lorenzo in collina esposta da Niccolò Lelli.

Dalle 19.30 musica e karaoke

Per tutta la durata dell'evento sarà allestito uno "spazio bimbi" e saranno presenti alcuni banchetti per l'acquisto di prodotti dell'alveare e altri prodotti naturali.

In caso di maltempo l'evento sarà spostato alla settimana successiva.

#### 4 giugno 2017 - Dalle ore 10 accoglienza e visita guidata con passeggiata naturalistica.

Degustazione dei prodotti. Visita alle stalle per assistere alla mungitura e alla poppata dei vitelli.

Attività di laboratorio: filatura della mozzarella. I prodotti saranno offerti durante le attività.

Per tutta la giornata sarà aperto lo spaccio aziendale.

### COME ARRIVARE

Nuova Bazzanese uscita Ponte Ronca direzione Bazzano dopo 700 metri sinistra Via S. Martino percorrerla interamente arrivo a S. Lorenzo in Collina seguire le indicazioni per la fattoria

# AGRITURISMO PICCOLA RAIEDA



**GIORNI D'APERTURA: 21 E 28 MAGGIO, 4 E 11 GIUGNO**

VIA BRENTO 3, LOC. BADOLO, 40037 SASSO MARCONI

TEL: 320 0373362 | 335 5937535

SITO: [WWW.PICCOLARAIEDA.IT](http://WWW.PICCOLARAIEDA.IT)

EMAIL: [INFO@PICCOLARAIEDA.IT](mailto:INFO@PICCOLARAIEDA.IT)

REFERENTE: LUCA GUIDI

Azienda agrituristica collinare, situata nel cuore della Riserva naturale del Contrafforte Pliocenico. L'azienda si compone di pascoli e aree boschive. Presenti coltivazione di lavanda, ciliegi, lamponi e un grande orto. Tra gli animali: cavalli, animali da cortile, pavoni, ecc. Si producono miele, confetture e olio essenziale di lavanda. Fattoria didattica con percorsi per gruppi e scolaresche sui temi del cavallo, dell'apicoltura, della Riserva Naturale del Contrafforte Pliocenico e della Linea Gotica/Battaglia di Brento. Azienda agricola con allevamento di cavalli utilizzati per lezioni di monta western da base ad avanzate, nonché per passeggiate e trekking di più giorni per cavalieri esperti.

## PROGRAMMA

Ore 10 colazione di benvenuto con visita guidata all'azienda (gratuito; richiesta la massima puntualità); possibilità di acquistare il miele prodotto in azienda e, se già disponibili, i prodotti dell'orto; presentazione del programma dei Campi Estivi in Fattoria per il 2016 con possibilità di effettuare la preiscrizione.

ore 13.00 pranzo a menù fisso in agriturismo con piatti della tradizione bolognese  
(solo su prenotazione; a pagamento; 24 euro a persona vino escluso; bambini fino a sei anni 12 euro).

ore 15.00 Battesimo della sella per i bambini  
(solo su prenotazione; a pagamento; 16 euro a bambino con rilascio di attestato).





## GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO

VIA CORNETTA 491, LOC. POGGETTO, 40018 SAN PIETRO IN CASALE

TEL: 051813176 - 3479161584

SITO: [WWW.ARCADIA-AGRITURISMO.IT](http://WWW.ARCADIA-AGRITURISMO.IT)

EMAIL: [ARCADIA\\_BB@LIBERO.IT](mailto:ARCADIA_BB@LIBERO.IT)

REFERENTE: GABRIELE GIORGI

L'azienda coltiva biologicamente 7,5 ettari a cereali, erba medica, vigneto, frutteto, asparagi, orticole e erbe officinali. L'azienda si trova nella tranquilla campagna bolognese in un contesto di pianura alluvionale caratterizzata da fiumi e canali che scandiscono un paesaggio artificiale, risultato di un millenario lavoro di bonifica. Il turista, se ben guidato, potrà apprezzare le particolarità di un paesaggio strappato alle acque che conserva ancora i segni di questa lotta perenne fra uomo e natura.

### PROGRAMMA

**4 giugno:** visita all'orto biologico e alla coltivazione del grano antico, frutto di un progetto realizzato con la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

**11 giugno:** Per tutta la giornata degustazione e possibilità di acquisto dei prodotti aziendali.  
Alle 15 visita guidata all'azienda.

### COME ARRIVARE

Da Bologna prendere l'A13 direzione Padova e uscire ad Altedo. Fuori dall'autostrada prendere per San Pietro in Casale poi per Massumatico e infine per il Poggetto. In alternativa da Bologna andare in direzione Corticella, Castelmaggiore, San Giorgio di Piano, San Pietro in casale, Massumatico e infine Poggetto.



**GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO**

VIA LAVINO 462, LOC. MONTE PASTORE, 40050 MONTE SAN PIETRO

TEL: 339 1774744

SITO: [WWW.CADELBUCO.IT](http://WWW.CADELBUCO.IT) – EMAIL: [INFO@CADELBUCO.IT](mailto:INFO@CADELBUCO.IT)

REFERENTE: PAOLA GUIDI

Agriturismo nato per dare ai bambini, adulti e anziani, diversamente abili, la possibilità di trascorrere giorni, weekend, settimane in mezzo alla natura e di praticare attività didattiche ricreative quali: percorsi mountain bike, laboratori, divertenti competizioni, attività di educazione ambientale, per scuole e gruppi giovanili, accoglienza Centri Estivi, feste di fine anno scolastico, compleanni, meeting e altre cerimonie anche in autogestione.

Coltiviamo i campi per seminare il nostro grano; con la nostra farina realizziamo la pasta, i biscotti ed altro ancora. Potrete trovare frutta e gli ortaggi di stagione oltre alla nostra meravigliosa lavanda ed all'olio essenziale estratto dalla pianta.

Si può partecipare alle attività agricole, imparando a conoscere la fattoria e i "segreti" della cultura contadina. Ma anche fare percorsi naturalistici, laboratori di trebbiatura della lavanda e di lavorazione della lana, pic-nic nella stalla.

## PROGRAMMA

ore 10.00 Apertura azienda con accoglienza e visita guidata agli animali.

Portate con voi un sacchettino con : insalata, mele o carote, gli animali lo gradiranno.

ore 11.00 Laboratorio "Realizziamo il nostro foglio di carta con gli elementi naturali che ci circondano"  
(laboratorio a pagamento).

ore 12.30 pranzo a pic-nic.

ore 14.00 Visita guidata agli animali.

Portate con voi un sacchettino con : insalata, mele o carote, gli animali lo gradiranno.

## COME ARRIVARE

Cà del Buco si trova a due chilometri da Monte Pastore nel comune di Monte San Pietro ed è facilmente raggiungibile.

All'uscita autostradale Casalecchio di Reno immettersi sull'asse attrezzato nuova Bazzanese direzione Maranello-Vignola e uscire a Zola Predosa (Carrefour-PalaMalaguti) in direzione Calderino di Monte San Pietro. A circa 20 minuti da Zola Predosa, prima di Monte Pastore, sulla sinistra, si trova l'agriturismo Cà del Buco.

Autobus di linea 686, fermata davanti alla struttura.

# AGRITURISMO DULCAMARA



**GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO, 4 GIUGNO**

VIA TOLARA DI SOPRA 78, LOC. SETTEFONTI, 40064 OZZANO DELL'EMILIA

TEL: 051 796643

SITO: [WWW.COOPDULCAMARA.IT](http://WWW.COOPDULCAMARA.IT)

EMAIL: [AGRITURISMO@COOPDULCAMARA.IT](mailto:AGRITURISMO@COOPDULCAMARA.IT)

REFERENTE: ELENA TIRELLI

Cooperativa agricola biologica ad indirizzo orticolo, cerealicolo e frutticolo. Sono presenti asini, capre, pecore, cavalli, maiali e animali da cortile. Agriturismo con ristorazione biologica e vegetariana e camere. L'agricoltura è stata impostata da subito a colture miste, per aumentare la biodiversità ambientale. Dulcamara si trova nel cuore del Parco Regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa. L'accesso a Dulcamara è libero: siamo in un parco naturale e l'ingresso è sempre aperto. Potete venire quando volete a fare una passeggiata, un giro in bici, conoscere gli animali, andare per sentieri.

## PROGRAMMA

- ore 10.00 passeggiata guidata alla fattoria e ai calanchi dell'Abbadessa lungo il sentiero Foiano
- ore 12.30-14.30 pranzo al ristorante biologico e vegetariano di Dulcamara oppure pranzo al sacco autogestito
- ore 15.00-18.00 giochi sensoriali e giro sul pony per bambini.

Prenotazione obbligatoria al ristorante (menù fisso a € 25 per adulti e € 10 per bambini, bevande escluse).

Prenotazione gradita per le attività proposte (costo € 5 ad attività, sconti per famiglie e per adesioni a più attività).

## COME ARRIVARE

Per raggiungerci percorrere la via Emilia in direzione Imola, superato il centro di Ozzano, raggiunta la località Tolara, seguire sulla destra le indicazioni per Settefonti e salite sui colli per 4 Km siamo sulla destra (Non fidatevi dei navigatori, ci sono i cartelli sulla strada!)

# AGRITURISMO FATTORIA QUERCIA



**GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO**

VIA MULINO, 909 LOCALITÀ ZAPPOLINO, 40053 VALSAMOGGIA

TEL: 3356635153

SITO: [WWW.FATTORIAQUERCIA.COM](http://WWW.FATTORIAQUERCIA.COM)

EMAIL: [FATTORIA.QUERCIA@GMAIL.COM](mailto:FATTORIA.QUERCIA@GMAIL.COM)

REFERENTE: FEDERICA BRANCHINI

Azienda agrituristica biologica ad indirizzo frutticolo, viticolo e cerealitico. Sono presenti animali allo stato semibrado: bovini, ovini, caprini, suini ed equini.

## PROGRAMMA

In campagna con le caprette: passeggiata con un animale domestico di grande compagnia, fin troppo intraprendente. Attività di cura: spazzoliamo il loro mantello e scopriamo cosa mangiano. Inizio ore 10,30, durata circa 1 ora e 30 minuti. Costo incluso il pranzo aziendale euro 25 per adulto.

# FATTORIA ROMAGNOLA



**GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO**

VIA LOLA, CIVICO ADIACENTE N. 4, 40026 IMOLA

TEL: 334 1934492

SITO: [WWW.FATTORIAROMAGNOLA.IT](http://WWW.FATTORIAROMAGNOLA.IT)

EMAIL: [FATTORIAROMAGNOLA@GMAIL.COM](mailto:FATTORIAROMAGNOLA@GMAIL.COM)

REFERENTE: FABIOLA ZOFFOLI

L'azienda agrituristica e fattoria didattica è immersa nel verde delle colline imolesi. È circondata da 15 ettari di bosco, pascoli e ginestre. La stalla e tutti i suoi animali sono il contorno ideale per vivere una giornata a contatto con la natura e le antiche tradizioni agricole. Sono presenti in fattoria suini, ovini, bovini e animali di bassa corte.

## PROGRAMMA

Dalle 10 alle 20: visita alla stalla, laboratori di cucina per bambini e giochi all'aperto; possibilità di ristorazione.

## COME ARRIVARE

Da Bologna, arrivati a Imola seguire le indicazioni per Imola centro imboccando la via Selice (SP610) e procedere in direzione Rimini. Dopo il sottopasso della ferrovia, alla rotonda prendere la terza a destra (viale della Resistenza - SS9) e procedere fino alla successiva rotonda dove bisogna proseguire dritto. Proseguire fino alla prossima rotonda e prendere la seconda a destra per viale Carlo Pisacane. Al semaforo dopo il ponte girare a destra per via Santerno, imboccare via Rivazza, all'incrocio proseguire in salita per via Bergullo, proseguire per 4 km e imboccare, a sinistra, via Lola direzione Riolo Terme. Proseguite per 1 km e 200 mt fino al numero civico 4, girare a destra nella strada sterrata, dopo 500 mt sarete arrivati.

## AZIENDA AGRICOLA IL FIENILE



### GIORNI D'APERTURA: 21 E 28 MAGGIO, 4 E 11 GIUGNO

VIA NOVELLI 572 - 732, LOC. S. ALBERTO, 40018 SAN PIETRO IN CASALE

TEL: 051 811255 | 349 2244729

SITO: [WWW.ILFIENILE.BO.IT](http://WWW.ILFIENILE.BO.IT)

EMAIL: [FATTORIA@ILFIENILE.BO.IT](mailto:FATTORIA@ILFIENILE.BO.IT)

REFERENTE: SILVIA LODI

Tipica azienda agricola tradizionale con allevamento di animali da cortile (conigli, anatre, oche, cavallo, cani, galline, capre), apicoltura, piccolo orto e frutteto familiare e coltivazione di seminativi misti (erba medica, grano e mais) in rotazione. Con la frutta e la verdura dell'orto si producono confetture artigianali e verdure sott'olio. A 2 km dal centro aziendale è presente una zona umida circondata da alberi e arbusti autoctoni.

### PROGRAMMA

Alle ore 10, 14 e 16 parte la visita guidata della fattoria per fare conoscenza con gli animali che la popolano; la visita del laboratorio di smelatura, dell'orto e del frutteto. In seguito la degustazione delle confetture e delle verdure sott'olio prodotte in azienda e la vendita diretta e giochi all'aperto con i bambini (tiro alla fune, corsa nei sacchi ecc.) e, se richiesti, laboratori con attività creative.

Su prenotazione sarà possibile fare l'escursione in bicicletta attraverso i campi fino alla zona umida.

### COME ARRIVARE

Autostrada Bologna - Padova: all'uscita di Altedo voltare a destra verso San Pietro in Casale, seguire le indicazioni per S. Alberto, nei pressi della chiesa imboccare via Novelli e proseguire per circa 700 metri.

Strada Provinciale Galliera: nei pressi dell'abitato di Maccaretolo (fra S. Pietro in Casale e S. Venanzio) seguire le indicazioni per S. Alberto. Nei pressi della chiesa imboccare via Novelli e proseguire per circa 700 metri.



 Regione Emilia-Romagna

**21- 28 MAGGIO**  
**4- 11 GIUGNO 2017**

**Fattorie**  
**Aperte**

URP | Numero Verde 800662200  
lunedì-venerdì 9.00-13.00  
lunedì-giovedì 14.30-16.30  
[urp@regione.emilia-romagna.it](mailto:urp@regione.emilia-romagna.it)