

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

FORLÌ-CESENA

CENTROFLORA



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO

VIA CELLETTA 450, LOCALITÀ S. ANDREA, 47034 FORLIMPOPOLI FC

TEL: 0543 743599 3351292193

SITO: WWW.VIVAICENTROFLORA.IT – EMAIL: CENTROFLORA@LIBERO.IT

REFERENTE: MILA FRANCHINI E MARCO GREGGI

Azienda florovivaistica attiva nella produzione e nella ricerca di piante fiorite, erbacee perenni, graminacee e aromatiche. Impegnata da anni nella ricerca di piante tradizionali del giardino romagnolo e nello studio di piante autoctone adattabili al giardino in movimento.

PROGRAMMA

Alle 15 visita guidata alle strutture aziendali, 10.000 mq di serre con annesso giardino didattico in fase di costruzione. Incontri didattici per conoscere il ciclo produttivo delle piante: semina, taleggio, piantumazione, presentazione e uso corretto dei terricci partendo dai componenti base (torba, pomice). Creazione con le proprie mani di un contenitore fiorito per la casa e per il giardino. Chi porterà da casa un vaso o un oggetto potrà utilizzarlo durante il laboratorio.

COME ARRIVARE

Dalla via Emilia, prendere la circonvallazione di Forlimpopoli e uscire allo svicolo per S. Leonardo-Carpinello. Dopo 1 km svoltare a destra per S. Andrea, dopo 400 m, alla rotonda di fronte alla chiesa, svoltare a sinistra, ci trovate a 400 m.

AZIENDA AGRITURISTICA PODERONE



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO

VIA PODERONE 64, 47018 CAMPIGNA

TEL: 0543 980069 - 349 1253276

SITO: PODERONE.IT – EMAIL: PODERONE@PARKS.IT

REFERENTE: NICOLA BENILLI

Il Poderone si trova all'interno del Parco Nazionale delle foreste Casentinesi e Campigna, una delle aree protette più importanti a livello nazionale. L'azienda coltiva con metodo biologico e biodinamico antiche varietà locali di frutta e ortaggi, sementi e coltivazioni sperimentali in collaborazione con l'Università di Pavia. In azienda si produce farina di mais da polenta, con mais antico, marmellate di frutta coltivata o spontanea raccolta in loco (more, mirtilli, ecc.). Nell'agriturismo è possibile degustare piatti della cultura tosco-romagnola, con uso di materie prime aziendali e locali.

PROGRAMMA

Alle 10 accoglienza in azienda e visita guidata a orto e frutteto con raccolta di materie prime, accenni di permacultura e agricoltura biologica e biodinamica.

Alle 13 pranzo in agriturismo con le materie prime raccolte la mattina nell'orto.

Alle 14.30 prova pratica di realizzazione di un orto Sinergico e nozioni per la realizzazione di un orto nel balcone o in piccoli giardini.

L'orto sinergico è nato sulla base dei principi dell'agricoltura naturale, elaborato dall'agricoltrice e permacultrice spagnola Emilia Hazelip. Le quattro regole dell'agricoltura sinergica sono: mantenere la terra senza disturbarla né compattarla, utilizzare l'autofertilità, aggiungere l'orizzonte umifero al profilo della terra da coltivare e stabilire una collaborazione con organismi simbiotici nella rizosfera.

COME ARRIVARE

Il Poderone è facilmente raggiungibile dalla Strada Statale 310, sia dal versante romagnolo che toscano.

SERVIZI

Agricoltura Biologica



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 11 GIUGNO

VIA MAGLIANELLA 12, 47121 MAGLIANO

TEL: 328 1887248

SITO: WWW.LALENTICCHIA.NET

EMAIL: AGRITURISMO@LALENTICCHIA.NET

REFERENTE: CLAUDIA ROMANINI

L'azienda si estende nella pianura di Magliano, sui terreni adiacenti all'Oasi Faunistica che ha portato ad un aumento notevolissimo della biodiversità delle specie di uccelli presenti nella zona, nei pressi del campo da golf. Siamo specializzati in colture che nel nostro territorio sono state dimenticate, coltiviamo ceci, lenticchie, borlotti, grano antico Senatore Cappelli e Gentil Rosso, farro Dicocco e ortaggi. L'azienda è in fase di conversione al biologico, è inserita nel circuito dell'economia solidale e serve Gruppi di Acquisto Solidali.

PROGRAMMA

21 maggio

Dalle 11.30 alle 12.30 visita aziendale (visita dei campi e racconto della storia e vocazione aziendale).

Dalle 12.30 alle 13.30 piccolo buffet degustazione vegano.

Dalle 13.30 alle 15.00 relax e giochi sul prato.

Dalle 15.00 alle 18.00 attività varie

- visite aziendali in gruppo
- presentazione libro "Impatto Zero" di e con Linda Maggiori
- laboratorio bimbi su economia solidale e riduzione rifiuti zero

Alle 16:30 merenda buffet vegana.

11 giugno

Dalle 11.30 alle 12.30 visita aziendale (visita dei campi e racconto della storia e vocazione aziendale).

Dalle 12.30 alle 13.30 piccolo buffet degustazione vegano.

Dalle 13.30 alle 15.00 relax e giochi sul prato.

Dalle 15.00 alle 18.00 attività varie:

- visite aziendali in gruppo
- spettacolo dell'associazione Il Raggio di Sole Onlus (piccolo circo, danza aerea, volteggio)
- laboratorio bimbi gestito da Il Raggio di Sole Onlus

Alle 16.30 merenda buffet vegana.

Nelle domeniche di fattorie aperte sarà possibile acquistare i prodotti aziendali: farro perlato in chicchi, ceci secchi, lenticchie secche.

COME ARRIVARE

Da Forlì percorrere la tangenziale in direzione Meldola-S.Sofia, prendere l'uscita di Carpena Meldola-S.Sofia, proseguire per circa due chilometri, alla rotonda prendere la seconda uscita in direzione Meldola. Via Maglianella si trova poco più avanti sulla sinistra.

CONSORZIO VOLONTARIO IL MARRONE ROMAGNA-TOSCANA AZ. AGR. CASAMENTI & ROSSI SS



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA MONTEBELLO 55 - 47017 ROCCA SAN CASCIANO (FC)

TEL: 338 3158389

EMAIL: GROMATICO@LIBERO.IT

REFERENTE: FRANCESCA MILANESI

L'indirizzo produttivo è a Castanicoltura. Il Consorzio è concessionario del marchio QC - Qualità Controllata della Regione Emilia-Romagna.

PROGRAMMA

ore 10.30 Ritrovo presso l'azienda agricola, con visita guidata al castagneto

ore 12.00 Pranzo al sacco in azienda

COME ARRIVARE

L'azienda agricola è raggiungibile dalla strada che congiunge l'abitato di Rocca San Casciano ed il Monte della Chioda, in località S.M. Montebello.

FATTORIA DIDATTICA TERRE GIUNCHI



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO

VIA TRANZANO 1100 - RIO MARANO 47521 CESENA

TEL: 366 3800878 | 328 3646831

SITO: AGRICOLTURA.REGIONE.EMILIA-ROMAGNA.IT/FATTORIE/DOC/TUTTE-LE-FATTORIE/FORLI-CESENA/TERRE-GIUNCHI

EMAIL: FATTORIAGIUNCHI@YAHOO.IT

REFERENTE: ENRICO GIUNCHI

L'azienda agricola Giunchi Enrico comprende la Fattoria didattica "Terre Giunchi", l'agriturismo "Agricola", distante 5 km dall'azienda, che offre possibilità di ristorazione e pernottamento, e la Cantina vinicola, distante 200 m, con produzione e vendita di olio e vino biologico.

Queste realtà sono immerse nel suggestivo paesaggio delle colline cesenati. L'azienda agricola è ad indirizzo frutticolo, su una superficie di 150 ettari vengono coltivati peschi, susini, ciliegi, meli, cachi, kiwi, ulivi e viti con metodo biologico. L'area verde della fattoria didattica ospita animali tra cui galline, oche, conigli, capre, cavalli, asini ed animali da cortile.

PROGRAMMA

L'importanza del biologico in tavola e oltre! Insieme andiamo alla scoperta dell'orto e attraverso il gioco conosceremo la natura!

Dalle 10 alle 12 Visita guidata dell'azienda, saluto agli animali e per i più piccoli caccia al tesoro.

Dalle 16 alle 18 visita guidata dell'azienda agricola e saluto agli animali.

Degustazione di pane e olio biologico dell'azienda agricola.

COME ARRIVARE

Da Cesena si percorre la via Emilia in direzione Rimini, una volta superata la rotonda G. Finali, si gira a destra in via Rio Marano, dopo 1 km circa si gira nuovamente a destra in via Tranzano. L'azienda è a 100 metri, la prima casa sulla sinistra.

AZIENDA AGRICOLA LA ROSA CANINA AGRITURISMO L'ISOLA DEL LUPO



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

VILLAGGIO MONTEFREDDO 19 - 47019 TREDOSIO (FC)

TEL: 335 6795588

SITO: WWW.LAROSACANINA.FC.IT

EMAIL: INFO@LAROSACANINA.FC.IT

REFERENTE: ROSANNA BERTOZZI

Azienda agricola multifunzionale, turismo eco-sostenibile. Orto e frutteto bio; galline per produzione uova. Erbe aromatiche, tisane, oleoliti. Vendita diretta in azienda.

PROGRAMMA

RosaCaninaTour: percorso guidato naturalistico-aziendale, ideale per bambini e famiglie.

ore 9:30 Ritrovo all'agriturismo e partenza attraverso un sentiero che attraversa un campo ricco di erbe, fiori, piante autoctone e animali selvatici. Arrivo al Bosco degli Gnomi, dove esiste da secoli una sorgente di acqua pura e cristallina che sgorga direttamente dalla montagna. Proseguimento fino al Giardino degli Elfi, posto di accoglienza con orto, frutteto, galline e animalotti vari, dove è prevista una sosta con spuntino preparato con i nostri prodotti naturali e biologici. Dopo la sosta proseguimento verso Solara di Sotto con visita al Laboratorio delle Erbe dove faremo una preparazione da portare a casa. Per il laboratorio delle erbe è prevista una quota di partecipazione di 10 €, gratuito per i bambini fino a 10 anni. Sono a disposizione spazi attrezzati per il pranzo al sacco, per chi vuole, possibilità di pranzare in agriturismo con prenotazione obbligatoria.

COME ARRIVARE

Da Faenza prendere la strada per Modigliana–Tredozio. A Tredozio attraversare il paese e girare a sx in direzione Valico Monte Busca (6 km); passare davanti al ristorante “La Busca”, andando in direzione Portico, dopo 1 km a dx trovate una salita con indicazione su cartello giallo “Villaggio Montefreddo”: salite fino alla rotonda e proseguite per la strada bianca per 2 km fino alla rotonda con le quercette al centro, proseguite per circa 500 metri seguendo le indicazioni “Le fratte” e “L’Isola del Lupo”. . . siete arrivati.

FATTORIA CA’ POGGIO



GIORNI D’APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO, 4 GIUGNO, 11 GIUGNO

VIA VIGNOLA 13, LOCALITÀ VIGNOLA, 47030 SOGLIANO AL RUBICONE (FC)

TEL: 0541 948560, 380 3339608

SITO: WWW.AGRITURISMOCAPOGGIO.IT

EMAIL: CAPOGGIO1@ALICE.IT

REFERENTE: ANGELA PARI E MIRCO MANCINI

Coltiviamo cereali e foraggi che vengono utilizzati per l’alimentazione degli animali dell’azienda, la vigna e gli olivi. Alleviamo suini, ovini, bovini e animali da cortile quali galline, oche, anatre oltre all’asino Luigino, la cavalla Lia, le capre Clarabella e Barbanera e il cagnolino Rudy. È anche agriturismo con ristorazione tipica romagnola e pernottamento.

PROGRAMMA

Visita alla Fattoria con i suoi animali.

Dalle ore 16 laboratori per i più piccoli.

Gli Astrofili guidano all’osservazione del sole di giorno e delle costellazioni la sera. Inoltre si potrà visitare a 200 m il Parco di S. Donato con il Tempio alla pace, la Meridiana e le Trombe di Leonardo da Vinci (un antico sistema acustico disegnato da Leonardo da Vinci).

Piccola degustazione di ciambella e vino. Le degustazioni e i laboratori sono gratuiti.

Possibilità di pranzare, cenare e pernottare (gradita prenotazione).

COME ARRIVARE

Da Savignano sul Rubicone: svoltare a destra in direzione Sogliano, superato il paese seguire le indicazioni per Ponte Uso. L’azienda si trova a circa 2 km segnalata da un’insegna.

Da Santarcangelo di Romagna: prendere in direzione Stradone – Ponte Uso, girare a destra per Sogliano. Prima del paese girare a destra per Ponte Uso. L’azienda si trova a circa 2 km segnalata da un’insegna.

GPS: N 43.98865, E 12.30243



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

VIA CAGNONA 33, 47030 BORGHI (FC)

TEL: 324 9079323

EMAIL: ALBERODELLAVITA2015@LIBERO.IT

REFERENTE: GIACOMO DONINA

Azienda agricola e agriturismo. Alleviamo suini con i quali produciamo i nostri salumi e parte importante delle nostre carni. In azienda potrete trovare anche galline, polli e asini. Coltiviamo con metodo biologico i cereali che vengono utilizzati per l'alimentazione degli animali. Abbiamo oltre 600 ulivi. Vendiamo prodotti aziendali che potrete degustare anche nel nostro agriturismo. Possibilità di pernottamento.

PROGRAMMA

21 maggio

Mattina: visita animali dell'azienda e degustazione gratuita del nostro pane e delle nostre marmellate.

Pomeriggio: Laboratorio per bambini "Facciamo insieme biscotti, focaccine, dolci e pizzette".

Il laboratorio sarà garantito prioritariamente ai bambini che hanno pranzato in agriturismo.

28 maggio

Mattina: visita animali dell'azienda e degustazione gratuita del nostro pane e delle nostre marmellate.

Pomeriggio: Laboratorio "Creazione di cosmetici naturali". Ogni partecipante porterà a casa ognuno dei cosmetici creati.

Per la partecipazione al laboratorio è richiesta la prenotazione entro il 25 maggio e un contributo di 6 € a persona.

4 giugno

Mattina: visita animali dell'azienda e degustazione gratuita del nostro pane e delle nostre marmellate.

Pomeriggio: Laboratorio per bambini "Facciamo insieme biscotti, focaccine, dolci e pizzette".

Il laboratorio sarà garantito prioritariamente ai bambini che hanno pranzato in agriturismo.

11 giugno

Mattina: visita animali dell'azienda e degustazione gratuita del nostro pane e delle nostre marmellate.

Pomeriggio: Laboratorio "Creazione di cosmetici con essenze floreali". Ogni partecipante porterà a casa ognuno dei cosmetici creati.

Per la partecipazione al laboratorio è richiesta la prenotazione entro l'8 giugno e un contributo di 6 € a persona.

Nelle domeniche di Fattorie aperte sarà possibile pranzare in agriturismo con menù fisso a 20 € per gli adulti e 9 € per i bambini.

COME ARRIVARE

Dall'autostrada uscire al casello Rimini nord e proseguire in direzione Santarcangelo di Romagna. Raggiunta la località Lo Stradone, alla rotonda girare a destra direzione Gorolo/San Giovanni in Galilea, proseguire per circa 4 km fino a trovare sulla destra la via Cagnona, proseguire per circa 700 m su strada sterrata.

CENTURIA DEL RIO – SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI CEREDI



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA MONTALETTO 3910, SAN GIORGIO 47522 CESENA (FC)

TEL: 339 7847025 - 328 4174608 | SITO: EMAIL: AZ.CEREDI@LIBERO.IT

REFERENTE: DAVIDE CEREDI

Azienda a conduzione familiare, specializzata nelle produzioni sementiere, realizzate con metodo convenzionale e biologico, oltreché in quelle orticole, in particolare nella fragola in coltura protetta. Si trova nel centro della pianura centuriana. È anche agriturismo con pernottamento e uso privato di cucina.

PROGRAMMA

La giornata sarà dedicata alla visita aziendale, in particolare ai campi e alle serre destinati alla coltivazione delle fragole che sarà possibile degustare e acquistare. Verrà illustrata l'importanza delle api nell'impollinazione delle colture portase-me in serra e in tunnel. Sarà inoltre possibile vedere la produzione, ad uso familiare, di Aloe Arborescens.

COME ARRIVARE

Dall'autostrada A14 uscire a Cesena sud, prendere la via Cervese/SS7 bis in direzione Cervia. In località Calabrina svoltare a sinistra in via Provinciale Cervese, direzione S. Giorgio. Alla rotonda prendere la terza uscita su via Montaletto. Dopo circa 200 metri sulla sinistra si trova la Fattoria Didattica "Centuria del Rio", dotata di parcheggio interno. Con mezzi pubblici da Cesena linea autobus n.11, fermata a 500 metri dall'azienda.

AGRITURISMO CA' DE MONTI - FATTORIA LE GUIDE



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

VIA MONTE BUSCA 30, 47019 TREDOSIO (FC)

TEL: 339 1778903 | SITO: WWW.AGRITURISMOCADEMONTE.COM

EMAIL: INFO@AGRITURISMOCADEMONTE.COM

REFERENTE: CARLOTTA LECCA

L'azienda alleva capre, pecore e maiali di razza Cinta, produce formaggi di capra e pecora, carni di capra, pecora, maiale e salumi di alta qualità. Gli animali vengono alimentati con cereali e formaggi prodotti dall'azienda con metodo biologico. I prodotti aziendali si possono degustare all'agriturismo Ca' de Monti dove viene servita nel piatto l'intera gamma di produzione dai formaggi ai salumi, alle carni cucinate allo spiedo.

PROGRAMMA

Il pastore e casaro sarà lieto di accompagnare gli ospiti a visitare gli animali al pascolo e illustrerà l'azienda, le sue attività produttive e la vita della fattoria.

In agriturismo sarà possibile acquistare i prodotti oppure mangiarli seduti comodamente a tavola.

COME ARRIVARE

Da Faenza/Modigliana, arrivare a Tredozio e seguire le indicazioni per Portico e San Benedetto, quindi salire verso il Monte Busca per 3,5 km fino ad un cartello stradale di colore giallo sulla destra con l'indicazione Gradicciolo, proseguire per 1,5 km fino ad arrivare all'agriturismo. Da Portico attraversare il paese, svoltare a destra e salire verso il Monte Busca in direzione Tredozio, dopo 10 km troverete un cartello stradale di colore giallo sulla destra con l'indicazione Gradicciolo, proseguire per 1,5 km fino ad arrivare all'agriturismo.

AZ. AGR. FANTINI GIANNI - PODERE CARLO FANTINI



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO

VIA AUSA 2182, 47032 BERTINORO (FC)

TEL: 0543 445392 | 347 0135107 – FAX: 0543 445392

SITO: PODEREFANTINI.BLOGSPOT.IT/ – EMAIL: INFO@PODEREFANTINI.IT

REFERENTE: MONICA FANTINI

Contadini da generazioni, coltiviamo vite e olivo in questa valle insinuata tra borghi medioevali e terme secolari. Il Podere Carlo Fantini è situato infatti in una esclusiva area di interesse ambientale, nella valle del Rio Ausa, tra il torrente stesso e le pendici del Monte Casale. Questa "enclave" naturale, pur situata a pochi chilometri dalla via Emilia, ha consentito la conservazione di un ecosistema tuttora vergine abitato da caprioli, cinghiali, volpi, tassi, scoiattoli e anfibi ormai rari come il tritone crestato e la raganella, indicatori di un ambiente incontaminato.

PROGRAMMA

- ore 14 Accoglienza e visita al podere con illustrazione delle attività colturali sulla vigna e ulivo
- ore 15 Passeggiata per il podere con Beatrice Calia "l'Erbana" dissertazione sul riconoscimento ed uso delle piante spontanee
- ore 16 Visita alla cantina e degustazione dei prodotti aziendali
- ore 17 Laboratori per i più piccoli.

COME ARRIVARE

Da Forlì via Emilia per Forlimpopoli, alla rotonda Artusi svoltare a destra per Meldola, all'ultima rotatoria (Vivaio) svoltare verso Fratta Terme – Bertinoro. Procedere per 500 m e al bivio imboccare via Maestrina direzione Bertinoro, dopo 800 m, sulla curva subito dopo il dosso svoltare a destra in via Ausa. Il Podere si trova a 2 km sulla destra.

Da Cesena via Emilia per Forlimpopoli, entrare nel paese e girare a sinistra presso Orogel verso Bertinoro, superato Ospedaletto svoltare a destra direzione Fratta Terme (via Maestrina) proseguire per circa 700 m e sulla curva imboccare la strada a sinistra, via Ausa. Il Podere si trova a 2 km sulla destra.

FATTORIA PARADISO



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

VIA PALMEGGIANA 285, CAPOCOLLE, 47032 BERTINORO (FC)

TEL: 0543 445044 – FAX: 0543 444224

SITO: WWW.FATTORIAPARADISO.COM | EMAIL: INFO@FATTORIAPARADISO.COM

REFERENTE: GRAZIELLA PEZZI

Si coltivano vigneti e uliveti sulle colline soleggiate che fiancheggiano Bertinoro. La Fattoria Paradiso è nel Castello Ugar-te Lovatelli, storica villa del 1400. L'azienda ha salvato dall'estinzione i due vitigni Pagadebit e Cagnina e ha creato la prima riserva di Sangiovese, il Vigna delle Lepri. I vini qui prodotti hanno percorso le vie del mondo sulle tavole di papi, presidenti e personaggi illustri della cultura e dello spettacolo. Si organizzano visite e degustazioni guidate presso la taverna rinascimentale.

PROGRAMMA

Visita guidata ai vigneti, al parco della villa alla ricerca dei pavoni, degli scoiattoli, dei caprioli, delle lepri, dei fagiani, dei piccoli rapaci e delle erbe e frutti dimenticati.

Visita alle storiche cantine di produzione e invecchiamento, al museo di civiltà contadina, al museo del vino e dell'etichetta, al museo di auto e moto d'epoca.

Degustazione di vini, olio, salsa balsamica d'uva, grappa.

COME ARRIVARE

A14 uscita Cesena, direzione Forlì e seguire le indicazioni aziendali.

CONSORZIO VOLONTARIO IL MARRONE ROMAGNA-TOSCANA -



GIORNI D'APERTURA: 11 GIUGNO

VIA SCARZANA 1, SCARZANA, 47019 TREDOZIO (FC)

TEL: 338 3158389 | EMAIL: GROMATICO@LIBERO.IT

REFERENTE: FRANCESCA MILANESI

L'indirizzo produttivo è a Castanicoltura. Il Consorzio è concessionario del marchio QC - Qualità Controllata della Regione Emilia-Romagna.

PROGRAMMA

Alle ore 10, ritrovo presso Scarzana, con visita guidata dei castagneti di Bofreddo e Casa del Riccio, all'interno del SIC IT "Acquacheta" IT 4080002 e nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, attraverso percorsi naturalistici, con sosta presso il castagneto di Casa del Riccio. La visita proseguirà sino al raggiungimento di un esemplare di castagno secolare al castagneto di Bofreddo dove si concluderà il percorso. Ore 12:30, pranzo al sacco presso Scarzana, antica sede parrocchiale. Dopo pranzo musica, balli e giochi.

COME ARRIVARE

La località Scarzana è successiva all'abitato di Tredozio (FC), direzione Lago di Ponte.

AZ. AGR. PERUGINI ELENA - AGRITURISMO PERUGINI



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

VIA SETTECROCIARI 3690, SETTECROCIARI, 47522 CESENA (FC)

TEL: 348 7458071 | EMAIL: PERUGINI.ELENA@LIVE.IT

REFERENTE: MARCO RICCI

L'azienda agricola Perugini Elena produce con il metodo biologico dal 1991. Nei suoi 8 ettari coltiva frutta e verdura di stagione, grano che fa trasformare da un mulino biologico in farina normale ed integrale. L'azienda Perugini offre anche la possibilità di ristoro e ospitalità nell'agriturismo. Le produzioni aziendali si possono acquistare nello spaccio aziendale o degustare presso l'agriturismo. Le pietanze a colazione, pranzo e cena, dal pane ai primi piatti, dai contorni ai dolci derivano dall'azienda agricola, mentre gli alimenti di origine animale (latte e formaggi, uova, miele e carne) provengono da altri produttori della zona.

PROGRAMMA

Visite su due turni con il medesimo programma: dalle ore 10 alle 12 e dalle 15 alle 17. Dalle ore 10 accoglienza degli ospiti, degustazione dei prodotti aziendali seguita dalla visita all'azienda e spiegazione delle tecniche di coltivazione con il metodo biologico.

Alle ore 12 possibilità di pranzo in agriturismo, su prenotazione. Possibilità di pic-nic con prodotti aziendali o portati da casa dalle famiglie.

Dalle ore 15 accoglienza degli ospiti, degustazione dei prodotti aziendali seguita dalla visita all'azienda e spiegazione delle tecniche di coltivazione con il metodo biologico. Illustrazione delle attività dell'azienda Perugini.

Nelle domeniche di Fattorie Aperte una zona sarà dedicata all'esposizione degli animali dell'azienda (galline, oche, polli, conigli) e sarà predisposto un angolo specifico per la vendita diretta.

COME ARRIVARE

Da Forlì, giunti presso Diegaro, prendere la 1° uscita, via Settecrociari, in direzione San Vittore, procedere per circa 3 km, superare la frazione Settecrociari, proseguire ancora 400 m, ci troviamo sulla destra. Da Cesena, dalla rotonda del Famila, proseguire sulla via Emilia fino a raggiungere la rotonda di Diegaro, prendere la 3° uscita, via Settecrociari, in direzione San Vittore, procedere per circa 3 km, superare la frazione Settecrociari, proseguire ancora 400 m, ci troviamo sulla destra.



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO, 4 GIUGNO

VIA SANTA CROCE 2774, SANTA MARIA NUOVA, 47032 BERTINORO (FC)

TEL: 347 0719375

SITO: WWW.AGRICOLABERTOZZI.IT

EMAIL: SOC.AGRICOLABERTOZZI@LIBERO.IT

REFERENTE: MANUELA GETTI

Azienda con allevamento bovini razza romagnola, garonese, chianina e limousine. Si coltivano cereali, foraggio e mais per l'alimentazione del bestiame. In fattoria ci sono cavalli, maiali, capre e animali da cortile. Spaccio aziendale e vendita carne a km 0.

PROGRAMMA

Visita aziendale alla scoperta della razza bovina "Romagnola": riscopriamo le antichissime origini della razza Romagnola, come si è diffusa nella nostra terra e le sue peculiari caratteristiche quali il colore del mantello, la forma della testa e la sua corporatura.

Laboratori per famiglie:

- Conosciamo il mondo del cavallo e dell'asino romagnolo: un'occasione per scoprire la reale natura del cavallo e dell'asino romagnolo, le origini, le razze, il comportamento, le fasi dell'accudimento, della nutrizione e della pulizia dell'animale.
- Conoscere le erbe aromatiche: le erbe aromatiche hanno la virtù di aggiungere profumi, colori e sapore ai piatti della nostra tavola. Insieme mescoleremo alcune erbe con il sale marino di Cervia per ottenere una profumata miscela da portare in tavola.
- Percorso sensoriale: i bambini potranno camminare a piedi scalzi sui vari materiali naturali presenti in fattoria quali paglia, acqua, terreno ghiaioso . . .
- Costruiamo lo spaventapasseri: con paglia, stoffe e pezzi di legno daremo vita ad uno spaventapasseri.

COME ARRIVARE

Da Cesena percorrere la via Emilia e superato Capocolle di Bertinoro, giunti al semaforo svoltare a destra, direzione Santa Maria Nuova, via Santa Croce. Percorrere circa 3 km, l'azienda si trova sulla destra. Da Forlì percorrere la via Emilia e superato Forlimpopoli, giunti al semaforo svoltare a sinistra in direzione Santa Maria Nuova, via Santa Croce. Percorrere circa 3 km, l'azienda si trova sulla destra.



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO

VIA RIO MARANO 3250, RIO MARANO, 47022 CESENA (FC)

TEL: 347 7049474

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

REFERENTE: MARCO AMADORI

L'azienda agricola biologica è situata nella valle del Rio Marano, ai piedi delle dolci colline romagnole ad 1 km da Cesena. Circondato da una folta macchia di acacie e roverella, da campi coltivati, da siepi e canneti, il podere con i suoi 10 ettari produce e vende a km 0, olio e vino, frutta e ortaggi coltivati con criteri strettamente biologici. In azienda sono presenti polli, galline da uova, anatre, tacchini, maiali, bovini, capre, asini e cavalli a scopo didattico.

PROGRAMMA

ore 10 - Apertura al pubblico, raccogliamo le fragole Bio e facciamo la marmellata. Degustazione macedonia di fragole.

ore 12 - Pic-nic. L'azienda mette a disposizione i "propri tavoli e forchette" per chi vuol fare un pic-nic in campagna.

ore 14 - Gli animali della fattoria.

Percorso didattico della fragola biologica. Vendita diretta di fragole e marmellate biologiche.

Per chi si vuole rilassare, pace e tranquillità fanno de "La Quietè del Rio" una valle naturalistica a pochi km dalla città.

Verrà presentato il nuovo percorso di collegamento con la strada dei "Gessi" e verrà offerta a tutti una merenda naturale con i prodotti della nostra azienda.

ore 18 - Conclusione della giornata.

COME ARRIVARE

Da Cesena percorrere la via Emilia in direzione Rimini. Dopo aver percorso la rotonda G. Finali, si gira a destra in via Rio Marano percorrendola per 2 Km.



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA MONTILGALLO 330, SAN GIOVANNI IN COMPITO, 47030 SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)

TEL: 0541 944585, 348 1721648

SITO: WWW.BIOFRUTTA.COM – EMAIL: SANZIOGOBBI@VIRGILIO.IT

REFERENTE: LILIANA PEDRELLI, SANZIO GOBBI

Azienda agricola biologica di 13 ettari, è prettamente ortofrutticola, con ciliegie, pesche, susine, albicocche, mele, melagrane, kiwi e tantissimi ortaggi che forniscono allo spaccio aziendale una vasta scelta di prodotti di stagione. Situata vicino al fiume Rubicone, l'azienda fa parte dell'area archeologica Compitum (museo adiacente) con scavi etruschi. Spazio bimbi e giochi campestri con attività anche per adulti.

PROGRAMMA

Al mattino passeggiata in azienda con visita agli animali della fattoria, vendita diretta di prodotti di stagione.

Al pomeriggio accoglienza e spiegazione delle attività aziendali, a seguire passeggiata in azienda con riconoscimento delle erbe selvatiche.

Merenda con piadina, salumi e altri prodotti aziendali. Ci accompagna la voce e la musica dell'amico e compositore Gianni Broccoli.

COME ARRIVARE

Dalla via Emilia, 500 m prima di entrare a Savignano sul Rubicone, località S. Giovanni in Compito, prendere via Montilgallo e seguire le indicazioni, l'azienda è la seconda casa sulla destra.

SERVIZI

Agricoltura Biologica

Azienda attrezzata per i servizi ai disabili

Fattoria Didattica

FATTORIA BOSCO VERDE



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

VIA BADIA 52, - RONCHI II - VOLTRE, 47012 CIVITELLA DI ROMAGNA (FC)

TEL: 0543 989431 | 338 6194608

SITO: WWW.FATTORIABOSCOVERDE.IT

EMAIL: INFO@FATTORIABOSCOVERDE.IT

REFERENTE: VALERIO LANDI E VALERIA MAMBELLI

Fattoria biologica di collina ad indirizzo frutticolo con animali, percorsi attrezzati nel bosco, spazi gioco. Agriturismo con possibilità di prenotare pranzo, cena e pernottamento.

PROGRAMMA

Organizziamo attività legate alla campagna come semine e trapianti di ortaggi, attività ludiche da programmare a seconda condizioni meteo.

ore 10.30 inizio attività didattica

ore 12.30 pranzo

ore 15.30 visita alle coltivazioni e percorso guidato del fantastico nel bosco dedicato ai folletti.

Si invita alla visione del programma dettagliato di ogni domenica nel nostro sito alla voce "Menù e iniziative".

COME ARRIVARE

Da Forlì percorrere la Provinciale del Bidente in direzione Santa Sofia. Al semaforo di Cusercoli voltare a sinistra per Voltre, percorrere circa 2,5 km, girare a destra per Bonalda e proseguire per altri 2,5 km.

GPS 44.024120 – 12.005352

CA' NOVA DI SAN MARTINO



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO

VIA SAN MARTINO IN MONTE 16, 47015 MODIGLIANA (FC)

TEL: 333 6030940 | 339 4904141

SITO: FACEBOOK: CA' NOVA SAN MARTINO

EMAIL: VIGNESANMARTINO@LIBERO.IT

REFERENTE: DANTE FACCHINI

Azienda agricola biologica. Le coltivazioni sono ad indirizzo viticolo e olivicolo affiancate da produzioni di ortaggi per vendita diretta. Dai propri vitigni di Sangiovese e Trebbiano vengono prodotti i vini rosso e bianco "Canova", mentre dagli uliveti Dop si ottiene olio extravergine di oliva. In parte le olive prodotte vengono conferite alla locale CAB di Brisighella per la produzione dell'olio extravergine di oliva "Brisighello".

PROGRAMMA

Azienda aperta dalle 10 alle 20. Propone i seguenti percorsi.

- Il bosco di San Martino: visita all'azienda, alle coltivazioni di viti e ulivi, descrizione delle attività agricole stagionali e osservazione dell'ambiente circostante attraverso il percorso natura.
- Manet nel bosco: passeggiata e "déjeuner sur l'herbe", degustazione sotto la grande quercia dei prodotti aziendali. Il bosco e i prati della collina sono lo scenario di una passeggiata tra i "quadri" della diversità del paesaggio rurale di San Martino in Monte e alcuni quadri rivoluzionari dell'arte en plein air di metà '800.
- Un orto tra le mani: per i più piccoli semplici attività nell'orto, tracciare solchi, seminare e trapiantare. Il calendario di coltivazione degli ortaggi, la loro stagionalità, le canzoni dell'orto.
- Relax nell'aia: possibilità di partecipare ad attività motorie, condotte da esperti, per il benessere psicofisico, prendere contatto con l'ambiente circostante e sciogliere le tensioni.
- Per maggiori dettagli su orari e programma delle singole giornate si rimanda alla pagina facebook dell'azienda. È gratuita la prenotazione della visita, in particolare per gruppi o famiglie al 333 6030940 - 339 4904141.

COME ARRIVARE

Autostrada A14 uscita Faenza. Da Faenza, la strada per Modigliana si imbecca da porta Montanara (in fondo al viale Stradone); la si percorre per circa 15 km, (superando la frazione di Marzeno). Superate le Cantine Intesa (che trovate a sin), svoltare subito a destra e salire per via S Martino in Monte. Dopo circa 2 km si giunge al n. 16, che rimane a destra.

CLOROFILLA



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

VIA BARBOTTO 3172, COLONNATA, 47025 MERCATO SARACENO (FC)

TEL: 0547 691726 | 335 5321827

SITO: WWW.AZIENDAGRICOLACLOROFILLA.IT

EMAIL: CLOROFILLA1@VIRGILIO.IT

REFERENTE: MAURIZIO PAGLIARANI

Azienda multifunzionale situata a 360 m di altezza lungo il passo del Barbotto coltivata con metodo biologico dal 1996. L'indirizzo produttivo è cerealicolo-foraggero ed orticolo, con attività di allevamento bovino, ovicaprino da latte e suino. È anche agriturismo con ristorazione e pernottamento.

PROGRAMMA

Presentazione dell'azienda Clorofilla con illustrazione del metodo biologico. Visita agli animali, laboratori dimostrativi dal latte al formaggio, dal grano al pane. Passeggiata attraverso il sentiero naturalistico nel bosco.

COME ARRIVARE

Dalla superstrada E45 uscire a Mercato Saraceno, attraversare il centro storico del paese seguendo le indicazioni "Barbotto", dopo circa 3 km sulla destra si trova l'indicazione "Coop. Clorofilla".

FATTORIE FAGGIOLI



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA SAN GIOVANNI 41, PODERE BORGO BASINO

CUSERCOLI - 47012 CIVITELLA DI ROMAGNA (FC)

TEL: 0543 989826 | 335 6110252

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

REFERENTE: FRANCESCA FAGGIOLI

In Val Bidente la Famiglia Faggioli si occupa di agricoltura biologica, ospitalità e didattica. Vendita diretta di prodotti tipici, ortofrutta fresca, confetture, sott'oli, miele, liquori.

PROGRAMMA

- ore 10.00 Arrivo in fattoria, accoglienza con una tisana del benvenuto
- ore 10.30 Visita alla Fattoria di Borgo Basino per conoscere l'agricoltura biologica, attraverso i colori ed i profumi delle stagioni. Un percorso per sottolineare l'importanza della biodiversità e delle energie rinnovabili per la sostenibilità, per informare sulla qualità degli alimenti e sui rapporti tra alimentazione e salute
- ore 11.30 Percorso sensoriale "I 5 sensi" per evidenziare l'importanza di risvegliare i nostri 5 sensi nell'alimentazione quotidiana per riscoprire il mondo rurale di cui il prodotto Bio ne è un simbolo tangibile
- ore 14.00 Arrivo in fattoria, accoglienza con una tisana del benvenuto
- ore 14.30 Visita alla Fattoria di Borgo Basino per conoscere l'agricoltura biologica, attraverso i colori ed i profumi delle stagioni. Un percorso per sottolineare l'importanza della biodiversità e delle energie rinnovabili per la sostenibilità, per informare sulla qualità degli alimenti e sui rapporti tra alimentazione e salute
- ore 15.30 Percorso sensoriale "I 5 sensi" per evidenziare l'importanza di risvegliare i nostri 5 sensi nell'alimentazione quotidiana per riscoprire il mondo rurale di cui il prodotto Bio ne è un simbolo tangibile.

COME ARRIVARE

Auto: dall'Autostrada A14 uscita casello di Forlì, direzione Meldola - Santa Sofia proseguire per 26 Km arrivando alla località di Cusercoli; da Roma lungo la E45 uscita San Piero in Bagno, direzione Santa Sofia - Meldola proseguire per 32 Km arrivando alla località di Cusercoli. Treno - Autobus: dalla Stazione di Forlì servizio di autobus pubblici giornalieri linea Forlì - Santa Sofia (linea extra urbana 132).

LA VIGNACCIA



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO

VIA DELLE VIGNE 7, ROVERE, 47121 FORLÌ

TEL: 348 5905216

EMAIL: VIGNACCIA@LIBERO.IT

REFERENTE: FRANCESCA BOLOGNESI

Azienda ad indirizzo ortofrutticolo biologica dal 1989 con vigna, kaki, ortaggi, piccoli frutti e più di un ettaro di bosco attrezzato con sentieri lungo il fiume Montone. Ampi spazi naturali e giardino dedicato ai bambini, locali attrezzati per l'ospitalità anche al coperto.

PROGRAMMA

Alle ore 11 "Percorso fantastico nel bosco": visita guidata della fattoria con narrazione adattata all'età dei bambini. Il percorso verrà ripetuto durante la giornata al formarsi dei gruppi. Durante il giorno verranno organizzati laboratori e giochi tra biodiversità e intercultura per grandi e piccini. A seconda dell'età, del numero di partecipanti e del clima, si potrà spaziare dai laboratori del pane e dell'argilla alla costruzione di un libro speciale, fino ai giochi di orientamento nel bosco.

COME ARRIVARE

Da Forlì si prende Via Firenze verso Castrocaro, percorsi circa 3,5 km si oltrepassa un semaforo e sulla destra un distributore; si gira dopo 200 metri sulla sinistra in via delle Vigne e si procede fino al numero 7. Autobus di linea numero 91. Raggiungibile in bici o a piedi dal parco lungo il percorso del fiume Montone.

AGRITURISMO MACÌN



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO

VIA SAN MAURO 5280, 47522 CESENA

TEL: 333 2633099

SITO: WWW.AGRITURISMOMACIN.IT

EMAIL: AZIENDABUDELLACCI@LIBERO.IT

REFERENTE: CHIARA BUDELLACCI

L'azienda si sviluppa su 13 ettari, 9 dei quali occupati da vigneti ed i restanti da frutteti ed ulivi. La produzione principale è quella dei vini tra cui Sangiovese, Pagadebit, Trebbiano, Albana, Cagnina e Passito. L'agriturismo può ospitare 20 persone.

PROGRAMMA

Dalle 15.30 alle 18 visita all'azienda. La storia di un vigneto dalla barbatella alla pianta adulta. Degustazione e vendita vini di produzione propria accompagnati da prodotti locali e dolci.

COME ARRIVARE

A14-Cesena nord, via Emilia fino alla rotonda di Diegaro. Prendere via Settecrociari e percorrerla fino all'incrocio. Girare a destra per Bertinoro, percorrere via San Mauro, dopo circa 2 km sulla destra indicazione dell'agriturismo (non fermarsi alla prima abitazione ma proseguire fino alla seconda). E45-Cesena ovest, poi seguire le indicazioni precedenti.



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

VIA ANDREA COSTA 27, 47034 FORLIMPOPOLI (FC)

TEL: 0543 743138 | 349 8401818 – FAX: 0543 743247

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

REFERENTE: BARBARA BANDINI

Casa Artusi è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. Casa Artusi nasce nel nome di Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820-Firenze 1911), letterato e gastronomo forlimpopolese universalmente presente nelle cucine italiane con il suo manuale "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene". La Casa, ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, è una struttura di 2800 metri quadri, suddivisa in spazi con funzioni diverse ma tutte riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica. Casa Artusi è perciò allo stesso tempo biblioteca, scuola di cucina, cantina, museo, ristorante, contenitore di eventi e altro ancora.

PROGRAMMA

Presentazione della città artusiana e della vita di Pellegrino Artusi, in Casa Artusi, primo centro di cultura gastronomia dedicato alla cucina domestica italiana. Possibilità di ammirare la pittoresca cornice della Chiesa dei Servi, piccolo gioiello di arte barocca, con all'interno l'Annunciazione dei Marco Palmezzano. Durata della visita 20 minuti.

Ritrovo ore 11:30 presso l'Ufficio Informazioni Turistiche UIT di Forlimpopoli, situato in Via Andrea Costa n.23.

Ingresso gratuito.

COME ARRIVARE

Casa Artusi è nel centro storico di Forlimpopoli, nel complesso monumentale della Chiesa dei Servi. Dall'autostrada A14 provenienza Nord uscita Forlì; da Sud uscita Cesena Nord; in entrambi i casi seguire per Forlimpopoli e SS 9 Via Emilia. In treno: linea Bologna-Rimini, la stazione ferroviaria di Forlimpopoli-Bertinoro è a soli 5 minuti a piedi da Casa Artusi.



 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