

Chi 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

MODENA

LA G. RAFFA



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 11 GIUGNO

VIA MEDUSIA 46/B, LEVIZZANO RANGONE, 41014 CASTELVETRO DI MODENA

TEL: 3383951217

SITO: FACEBOOK: FATTORIA DIDATTICA LA G.RAFFA

EMAIL: RAFFAELLAGOVONI@LIBERO.IT

REFERENTE: GOVONI RAFFAELLA

Allevamento di animali di bassa corte, oltre a pony, asinelli, maialino thai, capre pecore, tartarughe di terra, alpaca, da conoscere nelle loro caratteristiche ed abitudini. Coltivazione di piante da frutto antiche, ortive, officinali ed aromatiche.

PROGRAMMA

Visita agli animali della fattoria. Impariamo a spazzolare i due simpatici asinelli Poldo e Molly. Conosciamo le piante autoctone e commestibili. Vendita del nostro miele e delle verdure dell'orto.

FATTORIA IL GIGLIO



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

VIA RANARA 112, 41010 LIMIDI DI SOLIERA MODENA

TEL: 339 5305035

EMAIL: AMEDICI2008@ALICE.IT

REFERENTE: ANDREA MEDICI

L'azienda situata nella pianura modenese tra Carpi e Soliera, immersa nei prati e nei vigneti biologici, propone passeggiate a cavallo, contatto diretto con animali da cortile quali, conigli nani e non, pavoni, galline, anatre, tacchini, caprette, vitelli, agnelli, cavalli e poni. È presente un laghetto per la pesca sportiva vari spazi per bambini per interazione uomo animale, sono disponibili frutti e ortaggi di stagione, miele, uova.

PROGRAMMA

Passeggiate a cavallo, interazione uomo/bambino animale con tutti quelli presenti in fattoria. Altri laboratori come: processo di panificazione con forno a legna, biscotti; esecuzione di dipinti su magliette con nostro logo e no. Giochi vari negli spazi a disposizione della fattoria, circa 12000 metri di parco con calcetto pallavolo e altro.

SAPORI E MOTORI



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO

VIA VERZOLA N.2, LOCALITÀ PONTE ROVERE, 41039 SAN POSSIDONIO (MO)

TEL: 345.3535332

EMAIL: NADIA.REBUCCI@GMAIL.COM

REFERENTE: NADIA REBUCCI

Il complesso agricolo è situato nel cuore della bassa pianura padana; un rigoglioso giardino verde, ombreggiato da alte quercie, tigli, olmi e gelsi, fa da contorno ad un suggestivo laghetto popolato da oche, papere e pesci.

PROGRAMMA

Durante la giornata sarà possibile visitare la nostra collezione di trattori d'epoca.

Si potrà assistere all'accensione di un Landini testa calda come avveniva nella realtà contadina di una volta. I bambini potranno vedere trattori in piccola scala, perfettamente funzionanti. Ci si potrà sedere in riva al laghetto, osservando i pesci rossi e le paperelle che lo popolano, degustando una piccola merenda.

Sarà a disposizione dei bambini, accompagnati da adulti, un'area giochi.

COME ARRIVARE

L'azienda è raggiungibile dalla strada provinciale 8 che collega il centro di Mirandola con il centro di Concordia sulla Secchia, arrivati alla rotonda di Ponte Rovere girare in direzione Fossa, entrando su via Verzola, a circa 400metri di distanza dalla rotonda, sulla destra, potrete trovare la nostra azienda.

AZIENDA AGRICOLA VAL TRESINARO



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO

VIA PECORELLE, 2 - LOCALITÀ MIGLIARINA, 41012 CARPI (MO)

TEL: 059665182, 3382416335 – FAX: 059688060

EMAIL: VALTRESINAROFASULO@ALICE.IT

REFERENTE: FASULO CARMINE

Azienda biologica con indirizzo viticolo e seminativi (grano, favino, medica). Presenza di elementi naturali: bosco, siepi e laghetto.

PROGRAMMA

ore 10.30 e ore 15.00 percorso naturalistico con visita al vigneto e illustrazione delle tecniche colturali dell'agricoltura biologica.

Degustazione dei vini "FRATELLO SOLE" e "RIGHI BIOLOGICO" prodotti con le uve dei nostri vigneti biologici e assaggi di prodotti tipici locali.

Durante tutta la giornata sarà possibile pescare nel laghetto aziendale e osservare la fauna selvatica. Saranno inoltre presenti varie attrazioni come l'esposizione di vecchie attrezzature per la vinificazione e angolo ricreativo gestito dalla Scuola lanciatori di coltelli di Campogalliano.

In caso di maltempo le iniziative all'aperto saranno rinviate alla domenica successiva.

COME ARRIVARE

Da Carpi per Guastalla: alla Chiesa di Migliarina di Carpi dopo il 2° semaforo svoltare a destra su via Lunga. Poi proseguire per circa 2 km e svoltare a sinistra su Via Pecorelle.

AZIENDA AGRICOLA LEONARDI GIOVANNI



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

VIA MAZZACAVALLLO 62, 41043 MAGRETA DI FORMIGINE (MO)

TEL: 059 554375

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

REFERENTE: LEONARDI FRANCESCO

L'Antica acetaia Leonardi sorge a Magreta di Formigine, vicino a Modena, in una corte del XIX secolo, circondata da 10 ettari di vigneti delle tipologie del Lambrusco e Trebbiano. Essa ha origini nel '700, ma è dalla seconda metà dell'800 che si dedica esclusivamente alla produzione di aceto balsamico di alta qualità, utilizzando le proprie materie prime. Acetaia Leonardi è anche un vero e proprio Museo della civiltà contadina legata al Balsamico, un luogo da visitare per poter degustare prodotti della tradizione e respirare antiche atmosfere agricole.

PROGRAMMA

Visite guidate alla acetaia tra botti e profumi, l'illustrazione di aspetti storici e folcloristici, la spiegazione del processo produttivo ed infine la degustazione di diversi prodotti sia direttamente dalle botti sia nello showroom aziendale. Un percorso dinamico che prevede la degustazione guidata di diversi balsamici, per scoprire le diverse tipologie ed i loro utilizzi.

AZIENDA AGRICOLA MOSCATTINI



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

VIA VIAZZA DI SOPRA 48, 41043 FORMIGINE (MO)

TEL: 059 553638 - 334 8865155

SITO: WWW.MOSCATTINI.NET

EMAIL: AZIENDAMOSCATTINI@GMAIL.COM

REFERENTE: IVANOE MOSCATTINI

PROGRAMMA

Disponibilità solo dalle 10 alle 13. Chiuso il pomeriggio.

Visita con assaggi dei nostri prodotti.

COME ARRIVARE

Uscita Modena nord, prendere direzione Sassuolo, uscire a Maranello, 3 uscita andare Obersetto. Dista 2 km dalla Ferrari.

AZ. AGR. BERSANA DI RICCARDO IACCHERI



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO, 11 GIUGNO

VIA FOGLIANO, 161 - 41053 MARANELLO (MO)

TEL: 339 8808778

SITO: WWW.BERSANA.IT – EMAIL: BERSANA@TIN.IT

REFERENTE: IACCHERI RICCARDO

Distese di grano e legumi. Maciniamo a pietra i nostri cereali biologici, custodiamo api e alleviamo mucche, asini capre e pecore libere. A due passi da Maranello, sulle colline.

PROGRAMMA

Degustazione di prodotti aziendali e loro vendita diretta.

Percorso alla scoperta delle coltivazioni presenti in azienda e degli animali al pascolo.

Laboratori di manipolazione alimenti, carta e colori naturali.

Le attività verranno proposte lungo tutto l'arco della mattinata con la possibilità di fermarsi in azienda anche fino al primo pomeriggio, regalandoci un pic-nic in famiglia tra prati e pascoli.

SOCIETÀ AGRICOLA DALLE AVE FRANCO E PAVAN CINZIA



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 11 GIUGNO

VIA DEI MORTI 9/A, LOCALITÀ BUDRIONE, 41012 CARPI (MO)

TEL: 3498724492

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

REFERENTE: PAVAN CINZIA

L'azienda è ad indirizzo cerealicolo/viticolo, si estende su una superficie di 24 ettari, di cui 3 ettari a vite da vino lambrusco di Santa Croce e 21 a riso. La coltivazione del riso è iniziata nel 1930, da quattro anni abbiamo iniziato la vendita diretta del nostro prodotto e da un anno ci siamo dotati di un impianto per la lavorazione e il confezionamento del nostro riso.

PROGRAMMA

Orario di apertura alle visite: dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18.

Il mattino alle ore 10 visita alle risaie, al ritorno in gruppi da 10 persone, visita e dimostrazione dell'impianto di lavorazione e confezionamento a seguire degustazione gratuita dei nostri prodotti.

Il pomeriggio alle ore 15 visita alle risaie, al ritorno in gruppi da 10 persone, visita e dimostrazione dell'impianto di lavorazione e confezionamento a seguire degustazione gratuita dei nostri prodotti.

Alle ore 17 conferenza con la dottoressa Elisa Semeghini che ci parlerà dei benefici del riso nell'alimentazione.

Per tutta la giornata ci sarà intrattenimento ricreativo per i bambini.

Per ragioni organizzative, gradita la prenotazione.

COME ARRIVARE

Per arrivare dall'uscita autostradale di Carpi tenere le indicazioni Mantova, arrivati nel centro abitato di Fossoli svoltare a sinistra seguendo l'indicazione Budrione, arrivati nel centro abitato di Budrione dopo la chiesa proseguire dritto, svoltare alla seconda via sulla destra, via dei morti, proseguire per un chilometro dove trovate il nostro capannone giallo sulla sinistra.

FATTORIA DIDATTICA LA DUCHESSINA DI LUPPI SILVIA



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

VIA CARPI RAVARINO 224, 41030 BOMPORTO (MO)

TEL: 335/7015322

SITO: FACEBOOK: AZ. AGR. LUPPI SILVIA – FATTORIA DIDATTICA LA DUCHESSINA – EMAIL: SILVIA_LUPPI@YAHOO.IT

REFERENTE: SILVIA LUPPI

Impresa agricola ad orientamento produttivo frutticolo, specializzata nella coltivazione del pero, della vite ed in seguito di ciliegio, pesche, prugne e albicocche. Si vanta inoltre della presenza di un allevamento di vacche Limousine al pascolo in stabulazione libera. Sono presenti terreni a seminativo necessari per integrare l'alimentazione delle vacche da carne. Piccola produzione di vino Lambrusco di Sorbara Doc, succo di ciliegio e marmellate.

PROGRAMMA

Visita guidata ai frutteti, vigneti, ai campi e all'allevamento al pascolo delle vacche Limousine per scoprire la linea vacca-vitello.

Degustazioni e assaggi dei prodotti della azienda agricola.

Possibilità di acquisto dei prodotti aziendali freschi e conservati.

È gradita la prenotazione.

COME ARRIVARE

Provenendo da Modena, all'altezza del primo semaforo di Sorbara di Bomporto, girare a sinistra in direzione Carpi.

La fattoria si trova dopo 300 mt circa sulla destra, prima del ponte di Sant'Antonio di Sozzigalli.

LA FONTANA



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO

VIA GHIAROLE 54, 41057 SPILAMBERTO (MO)

TEL: 320 2504334 – FAX: 059 785145

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

REFERENTE: FRANCESCA

Produzione e trasformazione piante aromatiche e officinali, apicoltura, laboratorio di cosmesi-trasformazione aziendale, produzione di orzo e foraggi per il nutrimento degli animali a ciclo chiuso. Allevamento api, pecore appenniniche e ricupero della razza ovina balestra o pavullese, maiali di razza nera modenese, oche, galline, pavoncelle, faraone, tartarughe d'acqua e cocorite.

PROGRAMMA

Dalle ore 9 accoglienza con tisane di benvenuto.

Laboratori didattici gratuiti dalle ore 10.

Visita all'azienda con percorso libero e cartelli esplicativi.

Ore 12-13,30 - Pranzo su prenotazione con gnocco fritto, tigelle, piadina con salumi tipici emiliani e dolce.

Laboratori didattici gratuiti dalle ore 15.

Spaccio aziendale con vendita di miele, olii essenziali e cosmetici di nostra produzione.

COME ARRIVARE

Da Modena arrivati a Spilamberto alla rotonda della goccia prendere la 3 uscita in direzione di Bologna, dopo 200 m svoltare a sx in via Ghiarole (strada del cimitero) e proseguire per 700 m. Ci trovate a sinistra dopo un piazzale in cui potete parcheggiare.

AZIENDA AGRICOLA SAN MARTINO



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO

STRADA SAN MARTINO DI MUGNANO 45, LOC. PORTILE, 41126 MODENA

TEL: 059 460179 | 366 4475072 – FAX: 059 460179

EMAIL: AZIENDASANMARTINO.MO@ALICE.IT

LUCCHILORENZA45@GMAIL.COM

REFERENTE: LORENZA LUCCHI

L'azienda è situata in zona tutelata paesaggisticamente, coltiva con metodi di lotta integrata ortive, frutta ed erba medica. In fattoria sono presenti diverse specie di galline, oche, oltre che equini, caprini, conigli e animali domestici.

PROGRAMMA

Ore 9.30-12.00 ore 15.00-17.00 gli animali della fattoria: polli, anatre, oche, tacchini, conigli, cavalli, asini, pony, caprette, cani, gatti. Contatto diretto con gli animali per stabilire un rapporto emozionale, affettivo e dissipare timori e diffidenze. Laboratori: facciamo una trottola, un braccialetto o una collana con i coralli di carta riciclata. Costo 3€ a bambino. Giochi: tiriamo ai barattoli con palle di pezza e il tiro con gli anelli.

COME ARRIVARE

Da Modena si percorre Strada Nuova Estense direzione Montale, dopo il cavalcavia sull'autostrada del sole, la terza laterale a sinistra è via San Martino di Mugnano. Seguire indicazioni Portile: superata la chiesa S. Martino la prima casa a sinistra è la fattoria. Coord.geogr. 44°35'36,60"N10°55'38,00"E. (sistema sessagesimale).

PODERE OPERAIO DI ROBERTA FILIPPI



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO

V. BORRE MACOGNANO 32, LOC. MACOGNANO, 41045 MONTEFIORINO

TEL: 328 7811906

SITO: FACEBOOK: PODERE OPERAIO

EMAIL: PODEREOPERAIO2012@GMAIL.COM

REFERENTE: ROBERTA FILIPPI

Orticole in pieno campo, zafferano, legname.

PROGRAMMA

ore 10.30 Visita al mulino in pietra e illustrazione di come si macinava la farina.
Percorso del pane – si impasta insieme e lo si cuoce nel forno a legna.
Ai bambini vengono letti i racconti del bosco

ore 13.00 Mentre il pane cuoce nel forno a legna, per chi vuole, divideremo il pranzo.
Pomeriggio: per i bambini racconti e letture "magiche". Per chi vuole escursione al torrente Dolo, adiacente all'azienda.

In caso di maltempo le attività saranno rinviate alla domenica successiva.

COME ARRIVARE

Da Sassuolo/Castellarano si segue la SP 486R di Montefiorino, si oltrepassa Cerredolo e Ponte Dolo fino al bivio sulla destra per Farneta; passato il paese di Farneta a circa 400 mt sulla destra si trova l'indicazione per Quara, si scende lungo la stradina per circa 3 Km e subito dopo la frazione di Macognano, prima del ponte sul fiume Dolo, c'è il nostro parcheggio. Dal versante reggiano si può raggiungere Toano oppure Quara e scendere a Monzone, dopo qualche chilometro si attraversa il ponte sul torrente Dolo e si trova il parcheggio.

COORDINATE GPS 44.356305, 10.541765

AZIENDA AGRICOLA PODERE BASSO



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

STRADA TRE CASE 33, LOC. SAN DONNINO, 41126 MODENA

TEL: 335 5327543

FACEBOOK: AZIENDA AGRICOLA PODERE BASSO

EMAIL: MARIALEONELLI@TIN.IT

REFERENTE: M. MORENA LEONELLI

Azienda agricola con maneggio, cavalli al pascolo. Produzione ortofrutta, Aceto Balsamico tradizionale di Modena. Vendita diretta e laboratorio per trasformazione dei prodotti.

PROGRAMMA

Spazi per organizzazione giochi, eventi, laboratori, colazioni e/o merende per scuole o gruppi. Spazio pic-nic. Degustazione dei prodotti aziendali. Possibilità di effettuare passeggiate a piedi o in bicicletta alla scoperta di ambienti naturali anche percorrendo l'argine ciclopedonale del fiume Panaro.

COME ARRIVARE

San Donnino si trova a pochi km da Modena in direzione Vignola; raggiungibile in bicicletta con la ciclabile Modena-Vignola e la ciclopedonale San Donnino-San Damaso.

FATTORIA CA' D'PIGNAT



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA CASA BEDATO 8, LOC. MOCOONO, 41023 LAMA MOCOONO

TEL: 338 5873486

SITO: WWW.FATTORIACADPIGNAT.IT

EMAIL: INFO@FATTORIACADPIGNAT.IT

REFERENTE: CLAUDIA POPPI

Vi aspettiamo in fattoria per godere insieme del piacere dell'ospitalità. È possibile partecipare direttamente alla realizzazione dell'impasto del pane e seguirne tutto il ciclo, o avvicinare e conoscere la fattoria e i suoi animali. Siamo a disposizione per visitare il caseificio per verificare i metodi di produzione del Parmigiano Reggiano. Il contesto montano si presta a passeggiate in un meraviglioso contesto naturale.

Siamo un'azienda biologica con indirizzo cerealicolo e frutticolo; presenza piccoli frutti e piante di antiche varietà di melo; animali da cortile, asini, mucche caprette. Trasformazione prodotti locali e miele.

PROGRAMMA

- ore 10.00 accoglienza e successiva partenza per la passeggiata di visita alla fattoria
- ore 11.30 ciclo del grano con panificazione coi "metodi di una volta" - tutti con le mani in pasta
- ore 12.30 tutti insieme si apparecchia la tavola
- ore 13.00 degustazione nell'orario del pranzo di prodotti tipici e da agricoltura biologica (gradito un contributo) a base di crescentine, salumi, formaggi, ricotte e molto altro anche a misura di vegetariani, vegani e crudisti che vorranno condividere questa esperienza
- ore 14.30 Intervento a cura del gruppo Attivo nel territorio del Frignano "MammAmica" in tandem con Claudia Poppi – Educatore Perinatale : "La libertà dell'allattare. Come, dove e quando mamma e bambino desiderano"
- ore 15.30 osservazione della flora a misura di bambino con breve passeggiata meditativa a cura dell'associazione di promozione sociale "Hasya - Body meets soul" - Accademia Counseling Umanistico – Bologna
- ore 16.00 in collaborazione con l'associazione italiana "Yoga della Risata" di fare esperienza di "Risate all'aria aperta"
- ore 17.00 merenda offerta dalla fattoria e poi, chi vorrà, andrà via

COME ARRIVARE

Come arrivare: Strada Estense in direzione Abetone; da Lama Mocogno a dx per Montefiorino, a 3.5km dopo la svolta a dx indicazioni per la fattoria.

Coord. per navigatore satellitare: X 635937; Y 4907177

AZIENDA AGRICOLA MANZINI FRANCO



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

VIA SEGA 12, 41058 VIGNOLA

TEL: 335 429556 – FAX: 059760021

SITO: WWW.AZIENDAMANZINI.IT

EMAIL: SILVIA.MANZINI@HOTMAIL.IT | INFO@AZIENDAMANZINI.IT

REFERENTE: SILVIA E FRANCO MANZINI

L'azienda è produttrice per eccellenza di ciliegie e duroni e si estende su un territorio di circa otto ettari nella valle del Panaro, nella città di Vignola.

PROGRAMMA

Visita dell'azienda che comprende un percorso che passa dai frutteti e precisamente lungo i filari carichi di succosi frutti, al magazzino dove si sta effettuando la cernita delle ciliegie per concludersi con la degustazione dei propri prodotti (ciliegie, pesce, albicocche, marmellate e miele) e la possibilità di acquistare gli stessi in loco.

Verranno illustrate tutte le attività che vengono svolte nell'azienda, si potranno osservare i frutteti, la raccolta e la cernita manuale dei frutti. Inoltre, solo su prenotazione, è possibile partecipare ad un ricco buffet di degustazione di prodotti tipici del territorio (formaggi, salumi, aceto balsamico, crostate e altri dolci. . .) serviti nel giardino dell'azienda.

COME ARRIVARE

A 15 km dal casello autostradale Modena Sud.

AZIENDA AGRICOLA CASUMARO MAURIZIO



GIORNI D'APERTURA: 11 GIUGNO

VIA CAVEZZO CAMPOSANTO 19, FRAZ. SOLARA, 41030 BOMPORTO

TEL: 340 9016093

SITO: WWW.AZIENDACASUMARO.ALTERVISTA.ORG

EMAIL: AZIENDACASUMARO@GMAIL.COM

REFERENTE: ELISA CASUMARO

Produzione in loco di fieno, erba medica, orzo, frumento per panificazione. Allevamento di bovine da latte, razze brune e frisone, e bufale. Produzione e vendita diretta di Parmigiano Reggiano e formaggi freschi (ricotta, burro, yogurt, caciotte, mozzarelle, scamorze). All'interno dell'azienda è possibile trovare latte fresco di giornata biologico alla spina. Fattoria didattica con animali da cortile tra cui pulcini, galline, oche, conigli e anche un simpaticissimo asino.

PROGRAMMA

- ore 10.30 Benvenuto in fattoria. Piccola colazione contadina con latte, yogurt, biscotti e miele
- ore 11.00 Visitiamo i nostri dinosauri: le bufale, le conosciamo e scopriamo quanto latte fanno
- ore 11.30 Costruiamo la carta d'identità del vitellino e coloriamo le macchie
- ore 12.00 Mozzarella in diretta: laboratorio di caseificazione con possibilità di visita al caseificio e acquisto formaggi freschi appena realizzati
- ore 12.30 laboratorio per grandi e piccini: maciniamo il grano con il mulino a pietra, impastiamo la farina, inforniamo nostre pizze e focacce... pane e pranziamo con i nostri prodotti!!!
(costo laboratorio giro pizza 5 euro a persona)
- ore 14.00 degustazione guidata di formaggi di fattoria e analisi sensoriale per imparare ad assaggiare un formaggio.
(costo del laboratorio 3 euro a persona)
- ore 15.00 facciamo il nostro formaggio con l'aiuto del casaro.
(Costo 5 euro a bambino o adulto si consigliano stivali di gomma)

COME ARRIVARE

L'azienda è ubicata sulla strada provinciale che collega il paese di Camposanto al paese di Cavezzo.

FATTORIA DIDATTICA CENTOFIORI



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO

STRADA POMPOSIANA 292, LOC. NUOVA MARZAGLIA, 41123 MODENA

TEL: 331 1329803 - 3356564797

SITO: FACEBOOK: FATTORIA CENTOFIORI

EMAIL: INFO@FATTORIACENTOFIORI.IT

REFERENTE: LAURA CATELLANI E MARCO MALAVASI

La cooperativa sociale G.A.L. insieme al Comune di Modena, gestisce a Marzaglia Nuova una grande oasi agricola e naturalistica. L'attività agricola biologica comprende un frutteto con un centinaio di varietà antiche, coltivazioni di cereali antichi, orticoltura, piante officinali, vigneto e prati. Nell'area sono state ricostruite importanti presenze naturalistiche, bosco planiziale di latifoglie autoctone, stagno e zona umida con vegetazione igrofila e prati stabili per la riproduzione della fauna selvatica.

PROGRAMMA

Nell'agriturismo Bio-pranzo primaverile coi prodotti della fattoria.

Nella Fattoria Didattica:

- ore 15 inaugurazione del Labirinto Sensoriale: il nuovo spazio ricreativo-didattico creato in collaborazione col Social Point di Modena
- ore 15-17 "Stand per bambini e famiglie Il Labirinto dei Sensi": sensazioni ed emozioni a piedi nudi nel cerchio magico della fattoria!
- ore 16 "Tra bosco e campi C'era una volta...": passeggiata nell'oasi con lettura animata nel bosco
- ore 18 presentazione Centro Estivo Montessori Oriented 2017, aperta a tutti gli interessati e curiosi!

COME ARRIVARE

Provenienza da Modena con mezzi privati: la Fattoria Centofiori si raggiunge prendendo la via Emilia Ovest in direzione Reggio E.; superare il centro "Grandemilia", proseguire circa 2 Km, prima del ponte di Rubiera girare a sinistra al nuovo incrocio per Marzaglia Nuova (in direzione Magreta); proseguire circa 1 Km; passata la chiesa si prende a sinistra la via Pomposiana in direzione Cognento; l'azienda (riconoscibile da 2 fabbricati color rosso mattone) si trova sulla sinistra dopo circa 300 m, dall'altra parte della strada rispetto a una pineta. Seguire le indicazioni per Polo Ambientale di Marzaglia!

Provenienza da Formigine o Sassuolo con mezzi privati: la Fattoria Centofiori si raggiunge prendendo la strada a rapido scorrimento per Modena, voltando per l'Aeroporto (Strada Cucchiara – Str. Pederzona), raggiungendo via Marzaglia – Magreta, voltando a destra fino a Marzaglia Nuova; qui si prende a destra la via Pomposiana verso Cognento; l'azienda si trova sulla sinistra dopo circa 300 m. Seguire le indicazioni per Polo Ambientale di Marzaglia!

Provenienza da Modena con mezzi pubblici: linea n.9/A Gottardi-Cittanova-Marzaglia Nuova (arrivo con fermata a 200 metri dall'entrata della fattoria; partenza con fermata di fronte all'entrata). Si consiglia vivamente di verificare direttamente all'Agenzia di Trasporti orari, linee e modalità per il trasporto pubblico in quanto soggetto a variazioni stagionali.

FATTORIA IL COTTO



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO, 11 GIUGNO

VIA MINGOLINO 600, LOC. SALTO, 41055 MONTESE

TEL: 059 982316 | 333 2001688 – FAX: 059 982316

REFERENTE: ZANARDI NADA

L'azienda è orientata al recupero e alla valorizzazione di antichi prodotti come l'essiccazione delle castagne con produzione di farina e castagne secche. Trasformazione delle stesse in derivati come pane, birra, dolci ecc. Coltiva cereali e ortaggi ed alleva animali da cortile, conigli, capre, maiali, asini e cavalli (maneggio). Propone anche scuola di equitazione, fattoria didattica, agriturismo e vendita diretta.

PROGRAMMA

- ore 10.30 accoglienza degli ospiti e visita agli animali della fattoria: cavalli, pecore, maiali, conigli, oche, galline
 - ore 12.30 pranzo su prenotazione a prezzo convenzionato con prodotti a km 0. Adulti Euro 25, bambini Euro 10
 - ore 15 relax con caffè all'aperto per gli adulti e giochi per i piccini del parchetto della fattoria (scivolo, altalena, sabbiera)
 - ore 15.30 visita libera all'area archeologica etrusca del lago adiacente all'azienda e all'antico castagneto dove possiamo visitare la casetta dello gnomo signor Lupus
 - ore 16 battesimo della sella ovvero primo approccio al mondo del cavallo per grandi e piccini.
- A seguire degustazione gratuita di prodotti aziendali ed eventuale vendita.

COME ARRIVARE

Uscita a Modena Sud poi Via Vignolese (Fondovalle) direzione Sestola. Al ponte della Docciola a sx per Montese. Salire fino alla frazione Salto, dopo voltare a sx in Via Castiglione, poi a dx in Via Mingolino n. 600.

AGRITURISMO FATTORIA LA FALDA



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

VIA MADONNA 70, 41011 CAMPOGALLIANO

TEL: 059 528416 | 333 3042481 – FAX: 059 528416

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

REFERENTE: LORENA CANOSSA

L'azienda produce principalmente pere (7 ettari) nelle varietà Conference, William e Abate, inoltre ortive per utilizzo interno all'agriturismo. Il nucleo centrale situato all'interno del "Parco Fluviale del Fiume Secchia - Riserva Orientata" comprende: casa rurale adibita ad agriturismo (pernottamento e ristorazione), laghetto ornamentale, allevamenti, parco con alberi da frutto e orto. L'azienda è Fattoria didattica e si rivolge, oltre che alle scuole (nidi, materne e primarie), a gruppi di anziani, diversamente abili e a famiglie. In fattoria vengono accolti animali provenienti da sequestri per maltrattamenti (cavalli, asini, pecore, capre, maiali conigli e galline) a cui viene offerta una seconda vita.

PROGRAMMA

21 Maggio e 4 Giugno

- ore 10.00 Apertura e accoglienza
- ore 10.30 Laboratori in collaborazione con il "Museo della Bilancia" di Campogalliano "ECOESPLORATORI 2.0" esploriamo l'Ambiente
- ore 12.00 Degustazioni gratuite
- ore 12.30 Chiusura
- ore 13.00 Pranzo in Agriturismo su prenotazione con possibilità di menù tradizionale, vegetariano o vegan
- ore 15.30 Apertura e accoglienza
- ore 16.00 Visita alla Fattoria e conoscenza diretta degli animali e giretto sul trattorino
- ore 17.30 Merenda con degustazione gratuita
- ore 18.30 Chiusura

28 Maggio e 11 Giugno

- ore 10.00 Apertura e Accoglienza
- ore 10.30 BATTESIMO DELLA SELLA : piccola passeggiata a cavallo per provare l'emozione di montare in sella!
- ore 12.00 Degustazioni gratuite
- ore 12.30 Chiusura
- ore 13.00 Pranzo in Agriturismo su prenotazione con possibilità di menù tradizionale, vegetariano o vegan
- ore 15.30 Apertura e accoglienza
- ore 16.00 Visita alla Fattoria e conoscenza diretta degli animali e giretto con il Trattorino
- ore 17.30 Merenda con degustazione gratuita
- ore 18.30 Chiusura

COME ARRIVARE

Da Modena circa 8 km, uscita tangenziale n.11 Carpi Campogalliano, seguire per Laghi Curriel poi -Santuario Beata Vergine della Sassola- (via Madonna 70).

Coord. Geogr. 44°40'15,73"N 10°50'10,29"E con sistema sessagesimale

FATTORIA IL MOTTO



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO

VIA ABBA E MOTTO 20, LOCALITÀ MASSA FINALESE, 41035 FINALE EMILIA

TEL: 339 2719485 – FAX: 0535 99199

EMAIL: MONICAFABBRI@YAHOO.IT

REFERENTE: MONICA FABBRI

Indirizzo produttivo: medica, seminativo, vigneto, ortive e uova. L'azienda, collocata in una zona al confine con le province di Modena, Bologna e Ferrara, è costituita da una casa colonica, da capannoni per i trattori agricoli e un edificio per l'allevamento degli animali in fase di ricostruzione post terremoto. Da circa una decina d'anni è presente uno spazio predisposto esclusivamente per le attività didattiche che vengono svolte con le scuole e le famiglie all'interno di un giardino. C'è anche un prato verde per giocare, vicino al quale è possibile vedere gli animali: polli, conigli e animali da cortile. Per gli amanti delle passeggiate nella natura, proseguendo sulla carreggiata che costeggia il vigneto della fattoria, è possibile raggiungere la pista ciclabile, che collega S. Felice sul Panaro a sinistra e Finale Emilia a destra e costeggia parallelamente il canale Diversivo, circondato da piante spontanee, pioppi, animali recintati come caprette e altri animali da cortile.

PROGRAMMA

Visita alla azienda e agli animali della fattoria. Percorso naturalistico mirato a costruire con il fieno rintracciato e i materiali naturali sculture come nidi di uccellini o animali di fieno inventati.

Merenda con prodotti tipici: costo 5 euro ciascuno.

È gradita la prenotazione al 339 2719485.

COME ARRIVARE

Da Modena seguire la strada Nonantolana poi girare per Bomporto; seguire le indicazioni per Finale Emilia fino a dopo Camposanto sulla strada Panaria ; dopo la ceramica Panaria, che si trova sulla sx. girare alla prima via a sx , via Abbà e Motto. Proseguire per circa 1 km e mezzo e sulla dx si trova la fattoria Motto, seguita da ampio parcheggio auto davanti al capannone per macchine agricole. Coord. Geogr. N. 44°50'37,50" E11° 12'48,12".



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO

VIA EMILIA EST 1771, 41122 MODENA

TEL: 335 8395454

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

REFERENTE: PIER LUIGI PERI

Allevamento equidi, coltivazione uve Dop per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena. Produzione e vendita diretta di aceto balsamico Igp di Modena. Bosco.

PROGRAMMA

- ore 10.30 Accoglienza degli ospiti in Fattoria; visita al roseto antico e visita alla musealità dedicata all'aceto balsamico tradizionale di Modena con degustazione di prova e confronto
- ore 11.30 Visita alle stanze documentali del Parmigiano Reggiano, del Lambrusco di Modena e dei salumi tipici dell'Emilia-Romagna
- ore 12.30 Pranzo in agriturismo su prenotazione. Prezzo agevolato per questa giornata speciale
- ore 16.00 Accoglienza degli ospiti in Fattoria; visita al roseto antico e alla musealità dedicata all'aceto balsamico tradizionale di Modena con degustazione e prova e confronto
- ore 17.00 Visita alle stanze documentali del Parmigiano-Reggiano, del lambrusco di Modena e dei salumi tipici dell'Emilia-Romagna. Visita alle stanze templari e alla documentazione medievalistica. Visita libera naturalistica
- ore 19.00 Chiusura.

COME ARRIVARE

Da Modena via Emilia Est direzione Bologna, prima del Ponte di S. Ambrogio a sx al Km 143/V; da Bologna a dx al Km 143/IV. Disponibilità parcheggio.

FATTORIA UCCELLIERA



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO

VIA STATALE 7, 41036 MEDOLLA

TEL: 0535 27730 | 348 5313823

SITO: WWW.FATTORIAUCCELLIERA.COM

EMAIL: INFO@FATTORIAUCCELLIERA.COM

REFERENTE: MARIA GRAZIA MANFREDINI

Azienda frutticola, vitivinicola e cerealicola. Animali da cortile. Produzione aceto balsamico (ABM) e aceto balsamico tradizionale di Modena (ABTM), confetture.

PROGRAMMA

Prepariamo e diamo da mangiare agli animali, laboratorio di mimo creativo.

COME ARRIVARE

Percorrendo l'Autostrada A1 uscire a Modena Nord, percorrere la tangenziale in direzione Bologna e uscire allo svincolo 10 per Mirandola; percorrere la strada statale 12 (Canaletto); al bivio per Medolla Centro proseguire verso Mirandola; dopo 700 metri sulla destra si trova la fattoria. L'azienda possiede un ampio parcheggio per i bus.

L'azienda è accessibile a piedi o in bicicletta sia da Medolla che da Mirandola dalla ciclabile "Chico Medes".

SERVIZI

Fattoria Didattica

AZ. AGRICOLA ZANNI PIERLUIGI



GIORNI D'APERTURA: 11 GIUGNO

VIA GRAMSCI 710, 41054 MARANO SUL PANARO

TEL: 339 7842368 - STEFANIA 335/7053323

EMAIL: PIERO.ZANNI@ALICE.IT

REFERENTE: ZANNI PIER LUIGI

L'azienda ha lo scopo della produzione e allevamento di cavalli.

PROGRAMMA

Apertura fattoria dalle ore 9.30 alle 12 e dalle 15 alle 17:30

ore 10 laboratorio "le farine antiche" spiegazione e realizzazione del pane.

ore 15.30 visita giardino delle farfalle e laboratori delle piante aromatiche con trapianto piante.

ore 11 e ore 17 battesimo della sella sui nostri amici cavalli.

Dalle ore 10 alle ore 11.30 e dalle 15 alle 16.30 a gruppi visita guidata agli animali della fattoria.

ore 11.30 e 17 degustazione prodotti tipici con possibilità di acquisto.

Possibilità di sosta nelle nostre aree pic-nic.



 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