

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

PARMA

LA CORTE DI BOCETO



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

STRADA MASSESE 150, CARPANETO, 43028 TIZZANO VAL PARMA (PR)

TEL: 0521868097 - 3485533534 - 3403373692

SITO: WWW.LACORTEDIBOCETO.IT

EMAIL: MARIELLA.BONFANTI@GMAIL.COM

REFERENTE: BOCCHI ANDREA

L'azienda agricola ad indirizzo foraggiero-cerealicolo e zootecnico, con produzione biologica, si trova a circa 600 metri di altitudine e si estende per circa 27 ettari di cui 18 seminativi e il rimanente a bosco ceduo. Si produce fieno biologico per l'alimentazione degli animali, cereali, legumi, carne, ortaggi e frutta. Si allevano pecore, capre e qualche bovino da carne in un grande recinto con annessa stalla all'aperto, oltre ad animali di bassa corte. Sono state piantate siepi a valore culturale-ecologico con le varie specie autoctone della zona e un frutteto con più di 300 varietà fra piante antiche e moderne. Le sperimentazioni riguardano anche cereali antichi (frumento e orzo), segale, Khorasan, Saragolla Turchesco, farro monocolto e dicocco, lenticchie, ceci, pisello proteico, favino, piante da orto e per servizi vari (es. saggina e sanguinello per fare le scope, salici antichi, ecc.). L'azienda aderisce agli "agricoltori custodi di Parma" alla ricerca e conservazione degli ortaggi, piante da frutto, cereali antichi e animali in via di estinzione. L'azienda ha dei terreni a Pianadetto di Monchio delle Corti nel "Parco dei Cento Laghi", dove si sperimentano castagni e piccoli frutti. Si organizzano visite ai percorsi naturalistici dove si insegna a riconoscere e fotografare i fiori, le erbe medicinali, gli alberi selvatici e la fauna.

PROGRAMMA

Visita al frutteto di frutti antichi, ai campi della biodiversità coltivati col metodo biologico.

Degustazione dei vari prodotti, ottenuti da cereali e legumi di antiche varietà, percorsi guidati in vecchi sentieri alla scoperta di alberi, fiori e erbe autoctone.

SERVIZI

Agricoltura Biologica

SAN PAOLO SOCIETÀ AGRICOLA



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO

STRADA PER S. ANDREA 82, LOCALITÀ S. LUCIA, MEDESANO PR

TEL: 0525 59150 333 3967895

SITO: WWW.AGRICOLASANPAOLO.IT

EMAIL: INFO@AGRICOLASANPAOLO.IT

REFERENTE: LUCA BRIANTI

Colture: foraggi, cereali, leguminose e vite. Allevamento all'aperto di bovini da carne, suino nero di Parma e animali di bassa corte. In azienda è presente il laboratorio per la lavorazione e trasformazione delle carni e del salume al naturale.

PROGRAMMA

Visite guidate all'azienda da cui si può godere di un bellissimo paesaggio collinare. Visita alle stalle e ai pascoli dove sono allevati gli animali. Visita al laboratorio di trasformazione con punto vendita annesso dove si potranno degustare i salumi di Suino nero di Parma.

COME ARRIVARE

Come arrivare: dalla via Emilia dir. Fidenza seguire indicazioni Fornovo T. fino a Felegara. Proseguire per S. Andrea Bagni, e, una volta arrivati nel centro del paese, alla rotonda dirigersi verso S. Lucia e dopo 4 km (S.P. 54) sulla destra si trova l'azienda.

CASA PIETRA



GIORNI D'APERTURA: 11 GIUGNO

VIA BOFFALORA, LOCALITÀ TABIANO CASTELLO, 43039 SALSOMAGGIORE (PR)

TEL: 340 5399421

SITO: WWW.COLLIDISALSOMAGGIORE.EU – EMAIL: ALDO.CELLA@LIBERO.IT

REFERENTE: ALDO CELLA

Per raggiungere l'azienda si attraversa uno scenario unico, dapprima Tabiano Terme, poi il Castello di Tabiano e la chiesa romanica dell' XI secolo. In questo paesaggio si trova uno dei 3 apiari (gli altri 2 sono a Pieve di Cusignano e nel parco dello Stirone), per un totale di circa ottanta alveari di proprietà dell'azienda.

Dalla primavera all'estate sono prodotti mieli monoflorali di Acacia, Tarassaco, Ailanto, Castagno, Erba Medica, Melata, Tiglio e Millefiori. L'attenzione e la passione per l'apicoltura e il territorio hanno portato a seguire i metodi dell'apicoltura biologica. Alla produzione di miele, si affianca anche quella di polline, propoli e pappa reale.

Casa Pietra offre la possibilità di trascorrere momenti di autentica pace per gli amanti della natura vivendo una vacanza all'insegna del relax con possibilità di escursioni su sentieri segnalati attraverso campi e boschi.

PROGRAMMA

Visita all'azienda apistica, conoscenza sul meraviglioso mondo dell'ape, degustazione Mieli di Acacia e Millefiori primavera apprezzando le differenze da collina a collina.

AZ. AGR. BERGAMASCHI MARIA CRISTINA



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO

VIA CHIOSO 10 - LOCALITÀ MATTALETO - 43013 LANGHIRANO (PR)

TEL: 340 1138305

EMAIL: FRANDESCAPAINI2@GMAIL.COM

REFERENTE: FRANCESCA

Piccola azienda a conduzione familiare, immersa nelle colline parmensi, ad indirizzo zootecnico.

PROGRAMMA

Visita all'azienda, laboratori dedicati ai bambini. Possibilità di passeggiate alla scoperta della biodiversità autoctona e street food della Fattoria.

COME ARRIVARE

Da Parma direzione Langhirano, entrati in paese proseguire dritto alle due rotonde in direzione Pastorello - Corniglio quindi svoltare a destra in direzione Mattaleto Strognano, all'altezza della chiesa svoltare in Strada Chioso.

MUSEO DEL PARMIGIANO-REGGIANO



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

VIA VOLTA 5 C/O, CORTE CASTELLAZZI COMUNE SORAGNA - PR

TEL: 0521 931800 | 335 8061900

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

REFERENTE: GIANCARLO GONIZZI

Indicazioni sul sito: www.museidelcibo.it

PROGRAMMA

Per tutti i partecipanti a "Fattorie Aperte" ingresso ridotto in tutti i Musei del Cibo.

ORTI SANTA FLORA SOC. AGR.



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO

STRADA BOSELLI 30, 43122 CASALBARONCOLO PARMA

TEL: 339.3354016

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

REFERENTE: LAURA PADUANO

Fattoria urbana in cui si coltivano ortaggi, frutti da orto quali fragole, meloni e angurie, oltre che alberi da frutto di antiche varietà, quali ciliegie, albicocche, mele. Il metodo di coltivazione è biologico. Il punto vendita all'interno dell'orto è circondato a est da 120 metri di rose e a ovest da una siepe di essenze autoctone.

PROGRAMMA

Giornata di autoraccolta. Sarà possibile raccogliere le proprie verdure insieme a Laura e Luca che vi insegneranno il modo corretto per farlo e vi racconteranno tutto quello che vorrete sapere sul metodo biologico di coltivazione, sul km zero e sull'economia solidale. Il prezzo delle verdure raccolte verrà scontato e, inoltre, riceverete in omaggio dei Buoni di Uscita Solidale, detti BUS, ossia buoni sconto spendibili all'interno della rete di economia solidale che sta crescendo tra Parma e Reggio Emilia. Durante la giornata sarà disponibile la degustazione dei prodotti aziendali. Indossate scarpe e vestiti comodi, cestino e coltello da orto vi aspettano. Evento adatto a tutta la famiglia. Prenotazione obbligatoria al 339 3354016.

COME ARRIVARE

Indicazioni stradali: da Parma su via Mantova svoltare a destra all'altezza della chiesa di Vicopò su strada Principale di Beneceto, proseguire per sei km e svoltare a destra in strada Boselli.

In bici seguendo la ciclabile di via Mantova, alla chiesa di Vicopò si gira a destra in strada Principale di Beneceto e la si percorre per 4 Km fino all'incrocio, sulla destra, con Strada Boselli.

NB. All'interno dell'orto sono disponibili solo pochi posti auto, sarà necessario parcheggiare nelle strade limitrofe.

AZ. AGR. BORGO TIEDOLI



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

LOCALITÀ VIGNE DI TIEDOLI 66, 43043 BORGO VAL DI TARO (PR)

TEL: 348 5607073

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

REFERENTE: PAOLO MARCOLONGO

Borgo Tiedoli è nato dalla ristrutturazione in bio edilizia di un vecchio insediamento agricolo portato in vita con tutti i criteri di una vecchia fattoria, dove il benessere animale, l'alta qualità dei nostri prodotti, associato alla tranquillità dell'ambiente circostante, fanno sì che sia il posto ideale per soggiorni a stretto contatto con la natura ancora incontaminata. La tenuta Borgo Tiedoli conta 24 ettari di boschi di cerri e prati dove pascolano mucche pecore e caprette. L'azienda agricola è specializzata nella coltivazione di frutti di bosco (lampone, more, e ribes), ortaggi e frutta, tutti coltivati con metodi biologici, produzione di carni pregiate di Angus e Suino Nero di Parma, allevati allo stato semi brado.

PROGRAMMA

Visita guidata dell'azienda agricola e agli animali della fattoria. Possibilità di acquisto dei prodotti freschi e trasformati. Per eventuale pranzo contattare l'azienda.

COME ARRIVARE

Ci trovate a 12 km dall'uscita dell'autostrada di Borgo Val di Taro e a 9 km dalla stazione. Autostrada A15 Parma-La Spezia uscita di Borgotaro e seguire indicazioni verso Borgo Val di Taro. Dopo circa 9 km, all'uscita di una galleria deviazione a sinistra (sui cartelli è indicato Ostia Parmense, Magrano, Tiedoli). Poco più avanti, sulla curva prendere la strada a sinistra verso Tiedoli, seguire questa strada per 1 km e 1/2 fino all'arrivo a Borgo Tiedoli

CANTINA DEI MUSEI DEL CIBO



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

ROCCA SANVITALE - SALA BAGANZA

TEL: 0521 931800 | 335 8061900

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

REFERENTE: GIANCARLO GONIZZI

Indicazioni sul sito: www.museidelcibo.it

PROGRAMMA

Per tutti i partecipanti a "Fattorie Aperte" ingresso ridotto in tutti i Musei del Cibo.

MUSEO DELLA PASTA



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

VIA GIAROLA, 11 - GIAROLA 43044 COLLECCHIO

TEL: 0521 931800 - 335 8061900

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

REFERENTE: GIANCARLO GONIZZI

Indicazioni sul sito: www.museidelcibo.it

PROGRAMMA

Per tutti i partecipanti a "Fattorie Aperte" ingresso ridotto in tutti i Musei del Cibo.

VIVAIO FORESTALE SCODOGNA



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA NAZIONALE OVEST 28, PONTECODOGNA, 43044 COLLECCHIO

TEL: 0521 836026 | SITO: WWW.PARCHIDELDUCATO.IT

EMAIL: A.CAVALIERI@PARCHIEMILIAOCCIDENTALE.IT

REFERENTE: ANTONIA CAVALIERI

Il Vivaio è gestito dall'Ente per i Parchi e la Biodiversità dell'Emilia Occidentale e si trova nel Parco Boschi di Carrega. Produzione e vendita diretta di alberi e arbusti autoctoni e piante da frutto di varietà antiche. Il Vivaio ospita spazi per attività divulgative e didattico educative: un campo catalogo di frutti antichi con oltre trecento alberi, un'aula didattica utilizzata per attività con gruppi e scuole e un orto didattico. Presso il Vivaio si trovano inoltre trentasei orti sociali realizzati in collaborazione con il Comune di Collecchio per cittadini di fasce deboli.

PROGRAMMA

Laboratorio per famiglie "Orti in cassetta": saranno realizzati piccoli orti con cassette di legno e altri materiali di recupero; semina e impianto di varietà locali. Visite guidate al frutteto e agli orti sociali. Attività gratuite per cui è gradita la prenotazione.

AZIENDA AGRICOLA LEONI IGINO



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

VIA ROMA 75, 43126 PARMA

TEL: 0521 672072 | 339 4129861

SITO: WWW.AGRITURISMOLEONI.COM – EMAIL: AGRI.LEONI@GMAIL.COM

REFERENTE: GIOVANNI LEONI

Indirizzo zootecnico, cerealicolo, orticolo e produzione di Parmigiano Reggiano.

PROGRAMMA

Alle ore 10 e alle ore 16 visita guidata all'azienda. Possibilità di auto raccolta di verdura nell'orto didattico.

COME ARRIVARE

Auto: Autostrada A1, uscita Parma Ovest, seguire direzione Ponte Taro - San Pancrazio e girare a destra in via Roma.

Treno: linea Parma – La Spezia, fermata stazione di Vicofertile. Autobus: numero 23 da Parma per Vicofertile, si ferma proprio davanti all'ingresso.



GIORNI D'APERTURA: 11 GIUGNO

LOCALITÀ BODRIAZZO, 43016 POLESINE ZIBELLO

TEL: 346 0126573

SITO: WWW.CASCINABODRIAZZO.IT

EMAIL: CASCINABODRIAZZO@HOTMAIL.COM

REFERENTE: ADRIANO ARGANINI

La fattoria è costituita da una grande corte ottocentesca rimasta immutata nel tempo. Oltre alle coltivazioni (cereali, pomodori, mais dolce ecc.) è presente un allevamento di maiali e di vacche all'aperto e diversi animali con i quali i bambini possono entrare in contatto (asino, cavallo, pony, maiali, mucche, anatre, oche, conigli e galline).

La fattoria ospita anche un agriturismo dove è possibile consumare il pranzo o una merenda.

PROGRAMMA

Visite guidate: il medesimo programma verrà svolto alle 10.30 e replicato alle 15.30.

Incontriamo gli animali della fattoria: pony, cavallo, asino, mucche, maiali, conigli, animali da cortile. Museo della civiltà contadina: possibilità di visitare il museo allestito nella vecchia casa colonica con oggetti e strumenti usati nel passato.

Passeggiata al fiume Po: a soli 10 minuti a piedi passando sopra l'argine si potrà arrivare sulle rive del grande fiume.

Dalle ore 9.30 alle ore 17.30 visite libere agli animali e al fiume.

Possibilità di fermarsi a pranzo solo su prenotazione al numero 3496677217. Possibilità di consumare una merenda senza prenotazione.

COME ARRIVARE

Impostare sul navigatore "località Bodriazzo" o "cascina Bodriazzo".

Seguire indicazioni per ristorante "La Buca" poi salire sull'argine, svoltare a destra e poi dopo 300 metri prendere la prima discesa a sinistra.

AZIENDA AGRICOLA CA' NOVA DI MALACARNE LUCIANO, RENZO E LUCA



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

VIA GIAROLA 5, LOC. PONTESCODOGNA, 43044 COLLECCHIO

TEL: 0521 806904 - 3394105454 – FAX: 0521 806904

EMAIL: ASDECLEROSE@LIBERO.IT

REFERENTE: LUCIANO, DANIELE E FIORENZA MALACARNE

L'azienda agricola "Ca' Nova" è a gestione familiare ed è basata principalmente sull'allevamento delle mucche per la produzione di latte, che verrà inviato al caseificio per creare il rinomato Parmigiano Reggiano. Ad essa si appoggia l'associazione "Le Rose" per l'allevamento di stupendi cavalli, tra cui il famoso purosangue arabo. Inoltre dispone di numerosi animali, dalle semplici gallina e capra a favolose specie diverse di volatili, fino all'emù. Produce in stagione meloni, cocomeri, miele e molto altro.

PROGRAMMA

L'azienda aprirà dalle ore 10 fino alle 21, con ingresso gratuito a tutti per la visita dell'aia.

Dalle 11 alle 12 la cavallina Luna si mette a disposizione col suo calessino, per un breve giro per l'intrattenimento di grandi e piccoli.

Dalle ore 12 l'azienda propone un menù per il pranzo in collaborazione con un catering della zona, poi nel pomeriggio torta frita e salume fino all'ora di cena, in cui si riproporrà anche il menù del pranzo.

Dalle ore 16 i nostri pony allietteranno i bambini di ogni età (anche sotto l'anno) per un giretto a sella, ben accompagnati dai ragazzi dell'a.s.d. e c. "Le Rose".

Per tutto il giorno ci saranno alcuni stand di prodotti locali e non, tra cui quello aziendale, esposti nel cortile.

Non sono ammessi cani.

COME ARRIVARE

Da Collecchio in località Pontescodogna svoltare a destra in strada Giarola, passare passaggio a livello, prima azienda sulla destra (seguire le indicazioni del Parco del Taro).

AZIENDA AGRARIA DELL'ISTITUTO AGRARIO "FABIO BOCCHIALINI"



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA MADONNA DELL'AIUTO 7/A, LOC. SAN PANCRAZIO, 43126 PARMA

TEL: 0521 995616 - 346 7755711 – FAX: 0521982144

SITO: WWW.POLOAGROINDUSTRIALE.GOV.IT

EMAIL: ITAS@POLOAGROINDUSTRIALE.GOV.IT

REFERENTE: LUCIA BARDIANI

Collezione di 700 varietà di frutti antichi (240 varietà di meli, 120 di peri, 70 di susini, vecchi vitigni e cultivar di olivi emiliani ecc.), frutti minori, piccoli frutti e officinali e aromatiche. Mostra di parte del campionario dei frutti coltivati. Vendita diretta di piante ornamentali, da frutto e prodotti trasformati.

PROGRAMMA

I visitatori sono accolti presso il frutteto e le strutture didattiche e produttive dell'Istituto per una visita guidata alle varie specie frutticole e a tutti gli aspetti della biodiversità che è possibile riscontrare al momento (es. riconoscimento degli insetti utili e dannosi). La presentazione è animata dalla presenza di alcuni allievi dell'Istituto.

È possibile degustare e acquistare i prodotti aziendali in particolare la frutta fresca di produzione aziendale. Mostra pomologica di ciliegie e fragole antiche in collaborazione con Azienda Stuard.

COME ARRIVARE

Da Parma direzione Fidenza, prima di San Pancrazio girare a sinistra in Strada Madonna dell' Aiuto (sono facilmente visibili i piloni dell'illuminazione in corrispondenza dei campi sportivi). Superati i campi da gioco, svoltare a destra per l'accesso al cortile aziendale. È possibile raggiungere il podere anche in bicicletta dalla città. In questo caso consigliamo di raggiungere il podere da Strada Valera di sopra, una strada di campagna senza traffico costeggiata dalla pista ciclabile.

AZIENDA AGRICOLA MARENGHI MARINO



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO

LOCALITÀ SEGARATI 25, 43032 BARDI

TEL: 3460447785

SITO: WWW.SEGARATI.COM – EMAIL: M.MARENGHI@SEGARATI.COM

REFERENTE: MARINO MARENGHI

Allevatore di bovine da latte, razze brune e frisone, produzione e vendita diretta di Parmigiano Reggiano DOP di montagna "Segarati Origin" e formaggi freschi (ricotta, burro, yogurt, caciotte, mozzarelle, scamorze).

PROGRAMMA

Visita dell'allevamento per conoscere le varie razze di bovine, il loro abitat; sarà illustrata la loro alimentazione e le cure che necessitano. In campo, vedremo la varietà di erbe e fiori della Val Ceno, e spiegheremo l'importanza della fienagione per ottenere un latte alta qualità adatto a produrre Parmigiano-Reggiano. Vedremo anche le coltivazioni di grano antico, grano "moderno" e grano duro, lino e mais in un contesto di montagna. Dalle ore 17 in poi saremo in stalla, in mungitura e spiegheremo le caratteristiche del Parmigiano-Reggiano.

COME ARRIVARE

A15 Parma La Spezia, uscita Fornovo Taro o uscita Borgo Val di Taro, seguire direzione Bardi, SP 28 al km 28 tra Varsi e Bardi, Località Segarati. Seguire segnalazioni stradali Az Ag Marenghi Marino.

IL GELSO



GIORNI D'APERTURA: 11 GIUGNO

VIA GANDAZZI 85, CAZZOLA, 43029 TRAVERSETOLO

TEL: 348 7764105

SITO: WWW.ILGELSO.NET – EMAIL: CONTATTI@ILGELSO.NET

REFERENTE: PAOLA VAGNOTTI

La nostra azienda coltiva biologico dal 1996, frutta di varietà antiche, ortaggi, cereali, piante aromatiche e alleva animali di bassa corte. Prepariamo anche confetture, salse di pomodoro, succhi di mela.

PROGRAMMA

Visita guidata agli orti sinergici e, attraverso i frutteti, passeggiata tra piante aromatiche e rose antiche sino al bosco della Fola. Parleremo di come si coltiva biologico, dell'impollinazione e della biodiversità. Inoltre coccole agli animali della fattoria (asinella, coniglietti...), giochi sul prato e biomerenda coi nostri prodotti. Possibilità pranzo e cena su prenotazione.

COME ARRIVARE

Da Traversetolo, in direzione Bannone, Pilastro, Felino prendere la strada Pedemontana e dopo 2 km c'è, indicata sulla sinistra, la salita per il Gelso (ultima casa del paese a sinistra con parcheggio).

AZIENDA AGRICOLA MOSCHINI

AGRITURISMO COLLE RIO STIRPI



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

VIA SCIPIONE STIRPI - MIRANI 161, LOC. SCIPIONE
43039 SALSOMAGGIORE TERME

TEL: 0524 376130 | 333 3176818

SITO: WWW.COLLERIOSTIRPI.IT – EMAIL: EMOSCHINI@COLLERIOSTIRPI.IT

REFERENTE: ENRICO MOSCHINI

L'azienda agricola, che ha superato il traguardo dei 200 anni, è anche agriturismo e fattoria didattica e si dedica da anni alla salvaguardia della biodiversità agraria locale con il recupero e la coltivazione di varietà autoctone antiche di frutta, viti, ulivi, verdure e cereali. In azienda sono quindi disponibili vino, frutta, olio extravergine di oliva e farro. Si alleva anche il tacchino di Parma e Piacenza, antica razza a rischio estinzione.

PROGRAMMA

- ore 11 visita a frutteto e uliveto con riconoscimento delle diverse varietà autoctone antiche recuperate e visita agli animali aziendali;
- ore 12,30 pranzo in agriturismo con prodotti aziendali (prenotazione obbligatoria);
- ore 15,30 sotto al porticato a conoscere la lotta biologica per orto e giardino: riconoscimento insetti dannosi e metodi di lotta; impariamo a costruire le trappole per combatterli.
Sempre al pomeriggio per i ragazzi (su prenotazione) costruzione, con il cartoncino delle casette, del nido per cince e pipistrelli. In alternativa passeggiata nel percorso del bosco attrezzato con panchine.

In caso di maltempo sotto al porticato a dedicare una giornata ai percorsi di Fattoria Didattica, per conoscere alcuni segreti dell'azienda. Per motivi organizzativi e per la limitata disponibilità di posti è utile prenotare e prendere preventivi accordi con l'azienda.

COME ARRIVARE

Da Fidenza per Salsomaggiore Terme, dopo Ponte Ghiara a destra per Scipione Ponte; dopo alcune centinaia di metri sulla provinciale per Salsomaggiore Terme, svoltare a destra per Case Stirpi.

AZIENDA AGRICOLA ZILERI



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO

STRADA TALIGNANO 2, LOC. TALIGNANO, 43030 COLLECCHIO

TEL: 349 4286844 | 338 7921037

SITO: FACEBOOK: ASINI NEL CUORE TALIGNANO

EMAIL: ALBERESE@LIBERO.IT

REFERENTE: PAOLA ZILERI

Azienda storica della zona; l'attività è infatti iniziata circa 300 anni fa. Produciamo foraggio, cereali e vite.

PROGRAMMA

Passeggiate con i nostri amici asini. Laboratori di creatività ritornano i Na-Dè e i loro intrecci magici. I biscotti dai mille volti. La cenere, la vigna e le galline. E tanto, tanto altro...

COME ARRIVARE

Da Parma direzione Fornovo Taro, arrivati a Pontescodogna svoltare a sinistra per Talignano, dopo circa 700 mt circa si trova l'azienda. Da Fornovo Taro svoltare a destra in direzione Talignano.

AZIENDA AGRITURISTICA BIOLOGICA CIAO LATTE



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO

VIA MURONI 28, LOCALITÀ BORGHETTO, 43015 NOCETO

TEL: 0521 624035 | 339 3391783

SITO: WWW.CIAOLATTE.IT – EMAIL: CIAOLATTE@LIBERO.IT

REFERENTE: AFRA FURIA

Azienda ad indirizzo produttivo zootecnico: produzione e trasformazione di latte per la produzione di Parmigiano-Reggiano biologico e altri derivati del latte.

PROGRAMMA

Visita all'azienda e al caseificio, pranzo con prodotti biologici su prenotazione.

COME ARRIVARE

dir. Fidenza, in loc. Sanguinaro centro svoltare a sx, dopo 1 km circa girare a dx all'incrocio proseguendo per 500 mt.

AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE STUARD



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO

STRADA MADONNA DELL'AIUTO, 7/A, LOC. S.PANCRAZIO, 43126 PARMA

TEL: 0521 671569

SITO: WWW.STUARD.IT – EMAIL: M.FURMENTI@STUARD.IT

REFERENTE: MARCO FURMENTI

L'Azienda Agraria Sperimentale Stuard opera dal 1983 su un fondo del Demanio dello Stato di circa 10 ettari (Podere Stuard) concesso in uso gratuito e perpetuo alla Amministrazione Provinciale per attività di sperimentazione e didattica in campo agrario (1928 e successivi) nel rispetto di un lascito ducale di Maria Luigia d'Austria risalente al 1855.

L'attività sperimentale, inizialmente concentrata quasi esclusivamente sul miglioramento delle tecniche di campo si è poi allargata ad altri settori quali le produzioni biologiche, il recupero e la tutela della biodiversità agricola, l'agricoltura sostenibile, l'agro-meteorologia e le agro-energie.

Le superfici non impegnate per l'attività sperimentale sono destinate alla produzione agricola, sia convenzionale che biologica di colture estensive di cereali, orticole da industria (pomodoro da industria in biologico e in convenzionale soprattutto) e da mercato fresco. Piccole superfici sono dedicate anche alla vite e al vivaismo frutticolo.

Da oltre un ventennio si è iniziata la raccolta di vecchie varietà di frumenti e altri cereali coltivate sul territorio provinciale. Attualmente il catalogo consta di circa 120 varietà differenti.

L'attività di recupero e conservazione in campi catalogo si è poi allargata alle orticole (pomodoro, zucca, melone, fagiolo, anguria da mostarda) e, in ultimo, anche alle specie avicole: dal 2007 l'azienda è diventata un centro di riproduzione autorizzato di alcuni avicoli autoctoni (Polli Modenese e Romagnolo e Tacchino di Parma e Piacenza), che vengono distribuiti ad agricoltori e privati su prenotazione.

Programma

Nel corso delle due giornate, l'azienda proporrà delle visite all'interno dell'area di produzione. Saranno aperte al pubblico l'area di vendita diretta sita all'interno di un edificio storico, le serre di produzione e le zone di allevamento delle razze avicole antiche.

Sarà inoltre possibile visitare le aree produttive come i campi catalogo della biodiversità e le zone dedicate alla produzione delle numerose varietà di pomodoro e peperoncino.

Per le famiglie saranno organizzati dei laboratori di degustazione dei prodotti realizzati dall'azienda e laboratori ludici per i bambini che potranno entrare a contatto diretto con i nostri animali e conoscere la vita di un'azienda agricola.

Nelle due giornate sarà inoltre possibile prenotare un pasto a scelta da consumare direttamente in azienda e realizzato con le produzioni della stessa.

COME ARRIVARE

Da Parma: Via Emilia Ovest (uscita n. 10 della tangenziale), direzione Fidenza, prima di San Pancrazio girare a sinistra in Strada Madonna dell' Aiuto.

MUSEO DEL POMODORO



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

VIA GIAROLA 11, LOC. GIAROLA, 43044 COLLECCHIO

TEL: 0521 931800 | 335 8061900

SITO: WWW.MUSEIDELCIBO.IT | EMAIL: INFO@MUSEIDELCIBO.IT

REFERENTE: GIANCARLO GONIZZI

Per tutti i partecipanti a "Fattorie Aperte" ingresso ridotto in tutti i Musei del Cibo.

MUSEO DEL SALAME



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

STRADA AL CASTELLO 1 C/O CASTELLO DI FELINO, 43035 FELINO

TEL: 0521 931800 | 335 8061900

SITO: WWW.MUSEIDELCIBO.IT | EMAIL: INFO@MUSEIDELCIBO.IT

REFERENTE: GIANCARLO GONIZZI

Per tutti i partecipanti a "Fattorie Aperte" ingresso ridotto in tutti i Musei del Cibo.

MUSEO DEL PROSCIUTTO E DEI SALUMI PARMIGIANI



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

VIA BOCCHIALINI 7 C/O EX FORO BOARIO, 43013 LANGHIRANO

TEL: 0521 931800 | 335 8061900

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

REFERENTE: GIANCARLO GONIZZI

Per tutti i partecipanti a "Fattorie Aperte" ingresso ridotto in tutti i Musei del Cibo.



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

VIA NAZIONALE 130, LOC. OZZANO TARO, 43044 COLLECCHIO

TEL: 0521 333601

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

REFERENTE: JESSICA ANELLI

60.000 oggetti di uso quotidiano rivestono le pareti del Museo Ettore Guatelli, uno straordinario museo dove gli oggetti sono disposti sulle pareti e i soffitti seguendo motivi geometrici e creando un effetto scenografico carico di suggestioni vive. Il Museo è frutto della raccolta e allestimento a cui Ettore Guatelli (1921-2000) ha dedicato gran parte della sua esistenza, e che oggi, grazie alla Fondazione Museo Ettore Guatelli, accoglie visitatori provenienti da tutto il mondo.

PROGRAMMA

Il Museo Guatelli proporrà a tutti i visitatori visite guidate alla collezione. Un suggestivo percorso adatto a grandi e bambini in uno dei più affascinanti e straordinari musei italiani.

Ingresso al Museo con visita guidata: 5 €, gratuito per bambini fino a 12 anni, ridotto a 3 € per over 65.

Un simpatico omaggio sarà previsto per tutti i partecipanti.

Orari: dalle 10 alle 12 (ultimo ingresso) e dalle 15 alle 18 (ultimo ingresso).

COME ARRIVARE

Da Parma In auto – È facilmente raggiungibile percorrendo la Strada Statale 62 della Cisa, in direzione La Spezia. Il museo si trova all'uscita del paese di Ozzano, sulla sinistra.

In autobus: autobus n. 6 per Fornovo Taro con partenza dalla stazione di Parma.

In treno: treno regionale per Fornovo T. (fermata di Ozzano T.). Il Museo dista circa 20 minuti a piedi dalla stazione.

In taxi: dalla stazione di Fornovo T: tel. 338.7450799 oppure 0525 3281

Da Milano o La Spezia: uscita autostradale Fornovo Taro, direzione Parma. Dopo qualche chilometro, appena passato il paese di Riccò, sulla destra si trova il museo, di fronte al distributore Tamoil.

PIACENZA

AZIENDA AGRICOLA SILVA ARIANNA



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO

STRADA CASTELLETTO 2650, 29010 ALSENO (PC)

TEL: 3396721664

EMAIL: ARIANNA.SILVA@LIBERO.IT

REFERENTE: SILVA ARIANNA

L'indirizzo produttivo aziendale è pomodoro da industria e orticole, cereali, leguminose e fienagione, allevamento di animali vari. Recentemente è stata avviata l'attività agrituristica di ospitalità e ristorazione col nome "All'antica Ruggine". La mission aziendale è l'innovazione sostenibile dalle tradizioni del passato. Cucina tipica piacentino-parmense, rivisitata secondo le odierne esigenze nutrizionali, anche in risposta a specifiche intolleranze alimentari, e valorizzazione delle produzioni aziendali.

Organizzazione di rievocazioni storiche alla riscoperta della vita rurale e del lavoro nei campi grazie all'utilizzo di attrezzature d'epoca e di animali. Proprio grazie a questi ultimi gli ospiti potranno riscoprire lo storico rapporto di rispetto reciproco uomo-animale.

Perseguimento di risparmio energetico e sostenibilità ambientale, in coerenza con l'ambientazione rurale (isolamento termico del fabbricato, impiantistica orientata alla diminuzione dell'impatto ambientale, fitodepurazione delle acque di scarico e potabilizzazione dell'acqua di pozzo).

PROGRAMMA

Mattino: visita libera agli allevamenti (cavalli, asini, capre, pecore, lama, la mucca, il bue, il maiale, gli animali di bassa corte) e alla collezione di carrozze, attrezzi e mezzi agricoli d'epoca. Passeggiata in carrozza trainata da pariglia di cavalli.

Pranzo: valorizzazione dei prodotti dell'azienda agricola, 24 €/adulti (vini esclusi), 10 €/bambini 3-10 anni, gratuito meno di 3 anni composto da: antipasto, 2 primi, 1 secondo, dolce, acqua e caffè. Siamo lieti di accontentare le vostre esigenze alimentari (intolleranze, piatti vegetariani o vegani), comunicatecele alla prenotazione.

Pomeriggio: organizzazione di eventi dimostrativi legati alla vita rurale e alla storia della meccanizzazione agricola: sfalcio dell'erba con l'utilizzo del cavallo e trebbiatura all'antica del granoturco.

Prenotazione obbligatoria

COME ARRIVARE

La proprietà aziendale si trova nelle vicinanze di loc. Chiaravalle della Colomba di Alseno (PC), a 1,5 km dall'area di sosta su A1 Mi-Bo, delimitata dalla via Francigena e dal torrente Ongina, al confine con Loc. San Rocco di Busseto (PR).



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO

LOCALITÀ MARANO SOPRA - ALBARETO, N. 113, 29010 ZIANO PIACENTINO (PC)

TEL: 392 2621681

SITO: WWW.FACEBOOK.COM/ALPACADIMARANO

EMAIL: ALPACADIMARANO@GMAIL.COM

L'azienda agricola e l'allevamento Alpaca di Marano nasce sulle colline della Val Tidone. La nostra azienda si occupa sia dell'allevamento di alpaca di razza huacaya che della coltivazione di vigneti di qualità Doc tipici della zona. L'idea dell'allevamento di alpaca nasce da un attento studio verso questo meraviglioso animale e dalle molteplici possibilità a cui si può accedere intraprendendo questa attività: dalla produzione di filati e prodotti artigianali realizzati con la fibra dei nostri alpaca, a visite guidate all'interno dell'azienda.

PROGRAMMA

Dalle 10 alle 12 visita all'interno della nostra realtà aziendale con un focus mirato alle dinamiche dell'allevamento degli alpaca e delle attività correlate a tale realtà, come il mantenimento dei nostri animali.

Dalle 14 alle 17 spiegheremo la lavorazione della fibra di lana e la creazione dei nostri capi di abbigliamento realizzati artigianalmente in loco.

È gradita la prenotazione almeno qualche giorno prima al cell. 3922621681 perchè possiamo ospitare un numero limitato di persone per evitare condizioni di stress agli alpaca. Chiediamo gentilmente che non ci siano cani a seguito per non disturbare gli alpaca.

Nel caso le persone volessero fermarsi per l'intera giornata possiamo consigliare alcuni agriturismi in zona dove potersi fermare per il pranzo.

In caso di maltempo diamo la disponibilità per le date a seguire.

COME ARRIVARE

Per raggiungerci è sufficiente aggiungere al navigatore: Albareto di Ziano Piacentino. Una volta arrivati in paese è possibile contattarci telefonicamente visto che la località dove sorge l'azienda non rientra nelle attuali mappe per la navigabilità.

AZ. AGR. E AGRITURISMO I CAMPI DI BORLA



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA CAMPI 1, 29010 VERNASCA PIACENZA

TEL: 3335068740

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

REFERENTE: MONDIN DONATELLA

L'azienda agricola, di 14 ettari biologica (certificata da ICEA dal 2006), è situata sul territorio della Val d'Arda, in prossimità del fiume Borla, a Vernasca (Piacenza). Produciamo grano duro tipo Senatore Cappelli ed erba medica. Circa un ettaro è dedicato all'orto ed a un piccolo vigneto, un frutteto ed il bosco.

PROGRAMMA

Ore 10 Laboratorio del pane... "Dalla spiga, alla macina, all'impasto, alla forma del pane" con la farina di grano duro Senatore Cappelli di nostra produzione.

Ore 15 Laboratorio di falegnameria "Il mio gioco me lo faccio io".

Prenotazione obbligatoria.

COME ARRIVARE

Da Milano: autostrada A1 in direzione Bologna, uscita Fiorenzuola; proseguire sempre dritto lungo la strada principale fino ai cartelli per Vernasca e Castell'Arquato (attenzione agli autovelox segnalati!). A Castell'Arquato, appena passato il ponte sul torrente all'ingresso del paese, girare a sinistra (cartelli per Vernasca). Usciti dal paese di Vernasca proseguire fino alle indicazioni per Cergallina, quando si arriva (lungo la strada sterrata) ai ripetitori, tenendo la destra, proseguire per un centinaio di metri e poi girare a destra al cartello I CAMPI.

Da Piacenza: sulla via Emilia in direzione Parma SS9, passato Alseno a destra, SP12, direzione Bacedasco Vernasca. Attraversato Vernasca, dopo circa 2 Km a sinistra seguire sempre direzione Cergallina, dopo i ripetitori, tenere la destra per circa 100 metri, sino a indicazione I CAMPI a destra.



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO, 11 GIUGNO

LOC. GEROLO, 29029 ROVELETO LANDI RIVERGARO (PC)

TEL: 0523952540 | 3398882298 – FAX: 0523 952540

SITO: WWW.CASCINABOSCOGEROLO.IT

EMAIL: INFO@CASCINABOSCOGEROLO.IT

REFERENTE: SERENA

Cascina Bosco Gerolo è un'azienda agrituristica ai piedi delle colline della Val Trebbia. Ha le sue radici nel settore zootecnico, negli anni ha sviluppato tante attività che ne fanno oggi un'azienda all'avanguardia nel settore caseario e nella trasformazione del latte. La multifunzionalità in termini di accoglienza, ristorazione agrituristica, fattoria didattica e vendita diretta consente all'azienda di essere un luogo adatto alle famiglie e a tutti coloro che ricercano un avvicinamento al mondo dell'agricoltura.

PROGRAMMA

Ore 10. Ritrovo e piccola "agricolazione" di benvenuto con assaggio dei prodotti dell'azienda e breve spiegazione delle produzioni.

A seguire "coccole e pappa agli animali"...visita alla fattoria e ai suoi abitanti.

Nel pomeriggio "battesimo della sella" per i bambini.

La partecipazione è gratuita, ma è necessaria la prenotazione (0523952540).

COME ARRIVARE

Uscita Piacenza sud, seguire indicazioni per Rivalta-Gossolengo, superare Gossolengo e proseguire sempre dritto seguendo indicazioni per Rivergaro, ci trovate sulla destra, una grossa stalla gialla con tante mucche!

L'ORTICA



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO

STRADA PRIVATA C.NA ANSELMI 3/4, LOC. ANSELMI, 29010 CASTELVETRO
PIACENTINO

TEL: 320 0922434

SITO: WWW.DOGVILLE.IT – EMAIL: MANUELAPAGANI76@ALICE.IT

REFERENTE: MANUELA PAGANI

Fattoria didattica e Centro di interazione uomo animale ambiente, specializzata in etologia, ecologia applica e produzione di verdure a basso impatto ambientale.

PROGRAMMA

Percorso naturalistico accompagnati da simpatici 4 zampe. Durante il percorso si svolgeranno giochi di ricerca e di osservazione. Percorso facile ed accessibile a tutti, lungo 4 km.

IL GERMOGLIO COOP. SOC. A.R.L.



GIORNI D'APERTURA: 4 GIUGNO

VIA BUBBA 25, 29122 PIACENZA

TEL: 0523 610248 – FAX: 0523 607557

SITO: WWW.ILGERMOGLIOPIACENZA.IT

EMAIL: INFO@ILGERMOGLIOPIACENZA.IT

REFERENTE: MANUELA SILVA

È una cooperativa agricola di inserimento lavorativo per persone svantaggiate ed è ad indirizzo prevalentemente flo-ro-vivaistico: produce e vende piante da interno e da esterno. Ha inoltre un allevamento di galline ovaiole allevate all'aperto ed è attiva una bottega di prodotti biologici e del territorio, in stagione anche dell'orto di proprietà.

PROGRAMMA

Mattina e pomeriggio: vendita fiori e prodotti biologici.

Dalle 16 alle 18,30 visita guidata al vivaio, all'orto, alle serre, al garden, visita agli animali della fattoria (pony, asinella, fagiani, pavoni, anatre, galline e conigli), degustazione gratuita delle nostre uova e/o di prodotti gastronomici con esse preparati, laboratori gratuiti e giochi didattici per bambini, in particolare trapianto di piantine e semine, giro sul pony e gonfiabili nel parco giochi attrezzato.

In serata piccola ristorazione e musica dal vivo.

COME ARRIVARE

Raggiungibile in auto dalla tangenziale, uscita Stadio, con l'autobus n. 8. Ampio parcheggio disponibile.

AZ. AGR. MARENGONI SILVIO, LINO E FLAVIO



GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

LOC. CASA BIANCA 1, 29028 PONTE DELL'OLIO

TEL: 0523 877229 | 338 7596386

SITO: WWW.VINIMARENGONI.COM – EMAIL: INFO@VINIMARENGONI.COM

REFERENTE: LINO MARENGONI

La famiglia Marengoni conduce il podere Casa Bianca sin dal 1920, che dagli anni '90 è stato convertito totalmente ad indirizzo vitivinicolo. Si trova subito all'uscita di Ponte dell'Olio, ad un'altitudine di 230 metri, con vigneti esposti ad ovest e sud, inerbiti e non concimati per produrre i tradizionali vini frizzanti da uve autoctone come Ortrugo, Valnure e Gutturio ed anche vini affinati diversi anni in botti di rovere come il Cabernet Sauvignon ed il Gutturio Riserva.

PROGRAMMA

Visita dei vigneti, visita della cantina e degustazione dei vini prodotti in accompagnamento a salumi e formaggi della zona.

LA QUERCIA VERDE



GIORNI D'APERTURA: 11 GIUGNO

VIA VISCONTI 868, 29010 ALSENO | TEL: 338 4196961

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

REFERENTE: STEFANO CASAROLI

La fattoria è in zona collinare immersa in un paesaggio ricco di risorse naturalistiche. L'indirizzo produttivo è vitivinicolo. Numerosi sono gli animali ospitati: cavalli, pony, asini, tacchini, galline, anatre, fagiani, quaglie, tartarughe ed emù.

PROGRAMMA

Mattina: ritrovo ore 10,30. Percorso naturalistico nel bosco alla ricerca e riconoscimento di tracce di animali selvatici cinghiali, caprioli, ma anche tassi e volpi e tanti altri ancora. Riconoscimento e illustrazione di alcune essenze vegetali sia arboree che erbacee.

Pomeriggio: Visita agli animali della fattoria e poi tutto dedicato all'avventura: la carrucola, altalene giganti sospese tra gli alberi, giochi sull'equilibrio e sui sensi ed infine le tirolesi giganti 200 m per 20 m di altezza.

Un giro a cavallo sarà organizzato nella giornata.

Attenzione Prenotazione obbligatoria. Attività e pranzo in agriturismo tutto compreso a 25 € - 10 € per i bambini fino a 10 anni, gratis fino ai 3 anni.

COME ARRIVARE

Da PC dopo l'abitato di Alseno girare a destra al primo semaforo, proseguire per 5 Km, girare a destra in direzione Cortina, percorrere 5 curve in salita quindi girare ancora a destra. Raggiungere la scuderia (Quercia Verde) passare il cancello quindi proseguire a sinistra lungo la recinzione per altri 500 m fino a raggiungere l'agriturismo.

AZIENDA AGRICOLA ROSSI SILVANA



GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO, 28 MAGGIO

LOC. CERNUSCA 40, 29020 TRAVO | TEL: 0523 950330 | CELL. 320 8134876

EMAIL: GRAZIANA1982@LIBERO.IT | GRAZIANA.M82@GMAIL.COM

REFERENTE: SILVANA ROSSI

Azienda a conduzione familiare, collocata tra le colline della Val Trebbia, a circa 30 km dalla città di Piacenza, direzione Bobbio/Genova.

PROGRAMMA

Degustazione vini accompagnati da prodotti locali, anche di produzione propria, visita alla cantina e al vigneto. Nell'azienda sono presenti animali da cortile.



 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