

*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

# RAVENNA

## MONTE SPADA AGRI CULTURE



### GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO

VIA VALLETTA 48, LOC. ZATTAGLIA, 48013 BRISIGHELLA

TEL: 0546 015148 – 3314213812

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

REFERENTE: MATTEO BOLOGNESI

La località "Monte Spada" prende il nome dalla famiglia Spada, dal Cinquecento legata a Brisighella e a Roma. Qui Matteo Bolognesi sperimenta un'agricoltura biologica improntata ad estetica del paesaggio e qualità sensoriale. Produce oli essenziali bio di lavanda, rosmarino e canapa, miele, farro, confetture, scalogno romagnolo sott'olio, un olio extra vergine bio di alta qualità. I prodotti artigianali animano la cucina che apre in occasione di eventi a tema o su prenotazione di gruppi. Da maggio a luglio il lavandeto accoglie i visitatori. Una mappa accompagna le passeggiate di grandi e piccini lungo i sentieri di Monte Spada, itinerari di biodiversità agraria e forestale, ai bordi del Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola. A disposizione degli ospiti spazi meeting avvolti dal verde e raccolti; due alloggi ristrutturati in sasso a vista, dotati di angolo cottura.

### PROGRAMMA

"I colori ed i profumi di Monte Spada" - Evento gratuito per grandi e piccini con prenotazione obbligatoria (posti limitati).

15.15 Ritrovo

15.30 Passeggiata lungo i sentieri di Monte Spada: il lavandeto, il canapeto, il farro, il laghetto. A cura di Matteo Bolognesi.

16.30 Laboratorio Olfattivo per grandi e piccini: "Il Gioco dei Profumi" a cura di Giorgia Gamberini – erborista e profumiera.

17.30 – Merenda con la ciambella di farro integrale di Monte Spada.

### SERVIZI

Agricoltura Biologica



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

VIA MONTE PAOLO, 35 LOCALITÀ MONTE PAOLO, BRISIGHELLA

TEL: 0543 756768, 334 1451540, 388 6512334

SE CELL NON RAGGIUNGIBILE, INVIA SMS A 388 6512334. RICHIAMO.

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

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

REFERENTE: ORIANO FABBRI

Sofia Società Agricola nasce dall'esperienza di generazioni nella coltivazione biologica di piante con proprietà terapeutiche. Specializzata nella coltivazione di grani antichi, ha sviluppato una serie di prodotti innovativi e propone una linea eubiotica di prodotti da forno. La produzione eubiotica ha l'obiettivo di creare e mantenere al meglio gli elementi nutrizionali lungo tutto il ciclo di produzione che va dalla selezione del seme all'offerta in tavola.

## PROGRAMMA

Visita aziendale con possibilità di vivere l'emozione di meditare in mezzo ai campi coltivati a grani antichi che in maggio-giugno esprimono il massimo dell'energia con la levata delle spighe, passeggiare nei percorsi naturalistici che costeggiano i campi coltivati, osservare in buona convivenza la fauna selvatica in un ambiente ricco di biodiversità. Si potranno assaggiare le nostre produzioni di prodotti da forno, ascoltare come si ottiene una produzione eubiotica, capire perché è importante per mantenersi in salute e ricevere materiale informativo. Durante i pomeriggi, dalle ore 15 alle 18, sarà inoltre presente un nutrizionista che fornirà informazioni su alimentazione e salute. Per chi si ferma fino a sera è riservata una immersione sensoriale in un mare di lucciole che illuminano le notti di primavera. È gradita la prenotazione.

## COME ARRIVARE

L'azienda si raggiunge in 20-30 minuti con l'auto partendo da caselli A14 di Faenza o Forlì, direzione Santuario di Monte Paolo. Indicazioni per navigatore: Brisighella, Via Monte Paolo, 35.



## GIORNI D'APERTURA: 11 GIUGNO

VIA CAVINA 26/28 - LOCALITÀ ZATTAGLIA - 48013 BRISIGHELLA (RA)

TEL: 0546 88242 - 3348456240

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

REFERENTE: LIVIA BORTOLETTO

L'azienda, interamente biologica, si estende per 167 ettari, di cui 127 a bosco, 30 ettari ad oliveto biologico e Dop, 8 ettari a vite, 1200mq ad orto ed 1 circa ettaro quale pertinenza del piccolo borgo medioevale, all'interno del quale abitiamo, oltre a condurre attività agrituristica e maneggio (alleviamo cavalli Delta-Camargue). Ippoturismo e comunicazione equina. Produciamo olio extra vergine di oliva, vino, miele, orticole, noci, castagne e legna da ardere.

### PROGRAMMA

Percorso naturalistico alla ricerca delle erbe spontanee all'interno dell'azienda;

Percorso turistico-storico-culturale in visita alla torre del XV sec. parte integrante del borgo medioevale che caratterizza l'azienda;

Degustazione e vendita diretta dei prodotti aziendali (olio extravergine, vino, pane e pasta) e di quelli di aziende limitrofe;

Possibilità di usufruire di un pic-nic in vigneto o, in caso di maltempo nella sala ristorazione dell'agriturismo;

Visita aziendale ad oliveto, frantoio, vigneto, allevamenti zootecnici (cavalli, asine, capre, capponi, oche, anatre, mora romagnola);

Laboratorio di comunicazione equina e battesimo della sella.

### COME ARRIVARE

Da Faenza in direzione Firenze, passando per Brisighella, Fognano e subito dopo il paese prendendo una laterale a dx, via Valletta, e proseguendo verso Zattaglia, ad un certo punto imboccando una laterale sx, via Cavina e proseguendo per circa 4 km, siamo sulla dx.

# AZ. AGRICOLA AGRITURISTICA VENATORIA CAB MASSARI



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

VIA CORONELLA 110, 48017 CONSELICE (RA)

TEL: 339 6677346

SITO: [WWW.AGRITURISMOMASSARI.IT](http://WWW.AGRITURISMOMASSARI.IT) – EMAIL: [AGRITURISMOMASSARI@VIRGILIO.IT](mailto:AGRITURISMOMASSARI@VIRGILIO.IT)

REFERENTE: EMANUELA RAINESI

Storica cooperativa agricola nata nel 1908. Colture: foraggiere, cereali, ortofrutticole biologiche. Animali: vacche da latte, cavalli, asini, capre, animali di bassa corte e selvaggina. Si producono frutta e verdura, carni bianche, latte, vino, confetture e sottolii.

## PROGRAMMA

Dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00 visite guidate all'azienda, agli allevamenti e al museo contadino, esposizione aereo della prima guerra mondiale, laghetti per la pesca e biodigestore. Assaggio delle nostre crostate. Possibilità di prenotare pranzo e cena.

## COME ARRIVARE

Dal semaforo sulla Statale Selice, procedere per via Guglielma, a Chiesanuova svoltare a destra, quindi proseguire per via Coronella fino al n 110 (Agriturismo Massari).

# AGRITURISMO E CANTINA "IL GUALDO DI SOTTO"



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

VIA GUALDO 2, LOC. ISOLA, 48025 RIOLO TERME, RAVENNA

TEL: 0546 74103 | 333 4949036

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

EMAIL: [INFO@AGRITURISMOILGUALDODISOTTO.COM](mailto:INFO@AGRITURISMOILGUALDODISOTTO.COM)

REFERENTE: MASCIA PELLICONI

Armoniosamente inserita in una delle più belle zone collinari della Romagna, terra dalle antiche tradizioni agricole e vitivinicole, l'azienda a carattere familiare si estende per 13 ettari. Dal 1978 ad oggi è cresciuta a piccoli passi in modo mirato e costante grazie alla grande passione e pazienza di Luigi e Stefania seguiti poi dai figli Miriam, Mascia e Mattia. Produciamo vino, frutta, verdura, e da qualche anno abbiamo ampliato l'attività con un piccolo ristorante, dove proponiamo i piatti della tradizione romagnola.

## PROGRAMMA

Pranzo e cena col nostro menù alla carta preferibilmente su prenotazione. Degustazione dei nostri vini e prodotti tipici, possibilità di passeggiare fra i nostri vigneti con percorso segnalato, demo gratuite di Nordic Walking seguite da eventuali passeggiate con l'istruttrice.

# APICOLTURA LOMBARDI FATTORIA DIDATTICA E ASINERIA



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

VIA MERCANTA 11/B, 48018 FAENZA | TEL: 0546 47155

SITO: [WWW.MIELELOMBARDI.IT](http://WWW.MIELELOMBARDI.IT) | EMAIL: [FATTORIA@MIELELOMBARDI.IT](mailto:FATTORIA@MIELELOMBARDI.IT)

REFERENTE: MAURO LOMBARDI

La fattoria ha sede nel verde delle prime colline di Faenza in una bella zona paesaggistica con vista su tutta la pianura fino al mare. L'allevamento di api e la vendita diretta presso l'azienda, in sagre, fiere e mercati del territorio sono da sempre le principali attività a cui si affiancano servizi rivolti a famiglie, turisti, scolaresche, adulti, anziani e disabili: la fattoria didattica specializzata in educazione alimentare ed educazione ambientale e l'asineria sociale "La Scuola degli Asini" che svolge interventi assistiti con animali, mediazione ed escursionismo someggiato. L'azienda è certificata biologica e si è sempre caratterizzata per lo spirito giovane e innovativo: vendita diretta, dialogo col consumatore, agricoltura sociale, vendita on-line, ospitalità di tirocini universitari, qualità delle produzioni artigianali e cura delle confezioni: mieli, prodotti dell'alveare, delizie di miele e frutta, olio di oliva, confezioni regalo e bomboniere.

## PROGRAMMA

Visita guidata alle strutture della sede aziendale, open day della fattoria didattica con presentazione delle attività educative, introduzione agli interventi assistiti con gli animali presso l'asineria sociale "La Scuola degli Asini", degustazione di mieli guidata da Esperti dell'Albo Nazionale di Analisi Sensoriale dei Mieli e breve escursione con Guida Ambientale Escursionistica fra orto, campi e boschi per apprezzare la bellezza della natura e del paesaggio rurale con lezioni itineranti rivolte alle famiglie.

21 Maggio dalle 15 alle 18. Agricoltori custodi di Biodiversità: la tutela della Bellevalia Webbiana.

28 Maggio dalle 15 alle 18. Segreti Ronzanti: la comunicazione e la percezione delle api.

4 Giugno dalle 15 alle 18. Asini che aiutano l'uomo: dal benessere animale al benessere sociale.

11 Giugno dalle 15 alle 18. Origine e Qualità del Miele: esperimenti e degustazioni guidate.

## COME ARRIVARE

(sistema sessagesimale) Latitudine: 44°16'42.5"N Longitudine: 11°48'41.4"E Altitudine: 150 m s.l.m.

# PODERE CAVEDALE



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

VIA PAGLIA 17, 48013 BRISIGHELLA

TEL: 347 8228572 | EMAIL: [PODERE.CAVEDALE@GMAIL.COM](mailto:PODERE.CAVEDALE@GMAIL.COM)

REFERENTE: SUSANNA NANNINI

Allevamento di animali di bassa corte e di pecore, capre, cavalli, mucche, mora romagnola, cavie ma anche di cinghiali e caprioli. Coltivazione di vini trebbiano e sangiovese doc e uliveto.

## PROGRAMMA

In tutte le giornate sarà possibile visitare la fattoria e fare il giro degli animali. Nel pomeriggio sono previsti diversi laboratori (raccolta erbe, preparazione di biscotti e/o pizza), la cui programmazione potrà subire variazioni a seconda delle condizioni meteorologiche.

In tutte le giornate sarà possibile prenotare il pranzo con menù fisso e fare merenda con i nostri affettati.

## COME ARRIVARE

Passare davanti alle terme di Brisighella, proseguire per 4,5 km e svoltare a sinistra in via Paglia, dopo circa 1,5 km svoltare a destra in prossimità del pilastrino della madonnina.

# AGRITURISMO LA RONDINE DI ROSSINI SAURO



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

VIA BONCELLINO 178, LOC. BONCELLINO, 48012 BAGNACAVALLO

TEL: 3884647149 | SITO: [WWW.FATTORIALARONDINE.IT](http://WWW.FATTORIALARONDINE.IT)

EMAIL: [SAURO.ROSSINI2013@LIBERO.IT](mailto:SAURO.ROSSINI2013@LIBERO.IT)

REFERENTE: DEBORA MARTUZZI

Azienda ad indirizzo zootecnico – Frutticolo – Cerealicolo - Agriturismo

## PROGRAMMA

Orario d'apertura: 8- 20.

Nelle giornate si potrà pranzare e cenare (prenotazione 3884647149 Debora) sia comodi a tavola o menù da passeggio. Tanto divertimento per grandi e piccini saranno presenti dei laboratori didattici.

10:00 laboratorio formaggio

14:00 laboratorio pane

16:00 laboratorio percorso animali, con caccia al tesoro, giro con asinello o cavallo



## COME ARRIVARE

Da Faenza: alla rotonda di Cotignola c'è l'indicazione Boncellino, prendere questa strada stretta, la prima curva da destra e proseguire per circa 3 km lungo questa strada piena di curve fino a quando non si trova il cartello a destra con scritto Boncellino, prima strada a destra dopo il cartello e seconda casa a sinistra.

Da Ravenna: dalla San Vitale proseguire verso Bagnacavallo, fino al ponte del fiume Lamone, in discesa dal ponte si trova l'indicazione per Boncellino, la via si chiama Sottofiume percorrerla fino a quando non si trova la chiesa a sinistra, avanti 100 metri circa a destra c'è Via Boncellino seconda casa a sinistra.

## GIARDINO DELLE ERBE "AUGUSTO RINALDI CERONI"



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

VIA DEL CORSO 6, 48010 CASOLA VALSENO

TEL: 0546 73158 – FAX: 0546 73158

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

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

REFERENTE: SAURO BIFFI

Il Giardino delle Erbe, intitolato al suo fondatore Augusto Rinaldi Ceroni, è un giardino botanico con l'obiettivo di conservare e coltivare piante di interesse officinale ed aromatico. Di proprietà della Regione Emilia Romagna, dal 2000 è gestito dal comune di Casola Valsenio e dalla Montana Valle del Senio. Nasce nel 1938 grazie al prof. Augusto Rinaldi Ceroni, allora direttore della scuola di avviamento professionale di tipo agrario, che ottenne dalle autorità scolastiche il permesso di adibire a campo sperimentale di piante officinali, una parcella di terreno concessa dal comune alla scuola per le esercitazioni degli alunni. Il Giardino delle Erbe, inserito nel Circuito Museale della provincia di Ravenna, nelle fattorie didattiche della Regione Emilia Romagna, annovera oltre 450 specie di piante officinali utilizzate in cucina, nella medicina e nella cosmesi fin dal basso Medioevo, quando venivano lavorate nelle officine dei conventi. Il Giardino, costituisce un centro di conoscenza e valorizzazione riguardo alla coltivazione ed all'uso delle piante officinali grazie ad attività e finalità che spaziano dalla ricerca alla divulgazione e dalla sperimentazione alla didattica, coinvolgendo sia esperti che visitatori di ogni età.

### PROGRAMMA

**21 maggio** Erbe in Fiore visite guidate incontri laboratori didattici per bambini ed adulti. Piccolo mercatino e vendita dei prodotti del Giardino delle erbe. Info e programma su [www.ilgiardinodelleerbe.it](http://www.ilgiardinodelleerbe.it)

**28 maggio** Ore 15,00 Giardino delle Erbe laboratorio di preparazione, impiego e degustazione di tisane. Costo a persona € 12,00. È richiesta la prenotazione (tel. 054673158).

**Sabato 3 giugno** Ore 15,30 Giardino delle Erbe: cosmesi naturale: laboratorio di preparazione di un cosmetico con fiori ed erbe officinali. € 12,50 È richiesta la prenotazione (tel. 054673158)

## COME ARRIVARE

Pochi metri prima di entrare a Casola Valsenio, provenendo da Riolo Terme, girare a dx per Fontanelice, Giardino delle Erbe e proseguire per 1300 metri. Il Giardino si trova sulla DX.

# PICCOLA OASI "LILLY E I VAGABONDI"



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

VIA VIA RIO FANTINO 1/1 – VILLA S.MARTINO – LUGO (RA)

TEL: 335 6480310

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

EMAIL: [P.O.LILLYEIVAGABONDI@GMAIL.COM](mailto:P.O.LILLYEIVAGABONDI@GMAIL.COM)

REFERENTE: ELENA DAL PANE

La "Piccola Oasi Lilly e i Vagabondi" è un'area verde rinaturalizzata che presenta interessanti caratteristiche faunistiche e paesaggistiche. Tale area è gestita da un gruppo di persone appassionate di natura che si sono costituite in associazione di promozione sociale al fine di organizzare ogni anno, presso la stessa Piccola Oasi, attività educativo - didattiche dedicate ad adulti e bambini riguardanti le tematiche ambientaliste ed ecologiste, la riscoperta della bellezza e del fascino della flora e della fauna locali e la rivalutazione delle tradizioni legate alle realtà agro-silvo-pastorali.

## PROGRAMMA

21 maggio - ore 15.30 I rapaci italiani e la falconeria, con la possibilità di osservare da vicino falchi, gufi, barbagianni ecc.

28 maggio - ore 15.30 Passeggiata alla scoperta degli insetti e serata dedicata all'osservazione delle lucciole.

4 giugno - ore 15.30 Giornata del tritone crestato: andremo alla scoperta di questo piccolo anfibio protetto e cercheremo di capirne il modo di vivere.

11 giugno - ore 15.30 Caccia al tesoro a 6 zampe per giocare con il proprio amico a 4 zampe e parlare della piaga dell'abbandono dei cani.

Per tutta la giornata, in tutte le date, saranno allestiti laboratori per bambini con l'utilizzo di materiali riciclati.

## COME ARRIVARE

Per raggiungerci da Lugo: percorrere via Prov.le Felisio/SP7 direzione Faenza, svoltare a dx su via Prov.le Bagnara in direzione Villa S. Martino, di fronte al cartello di indicazione di entrata nel paese, svoltare a sinistra in via Fondagnolo. Dopo la seconda curva rallentare e svoltare a destra. Siete arrivati.



 Regione Emilia-Romagna

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

**Fattorie**  
**Aperte**

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