

*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

# RIMINI

## CARDELLI MASINI PALAZZI GUIDO



**GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO**

VIA LEONTINA 83, VILLA PALENA, 47865 SAN LEO (RN)

TEL: 339 1447490

EMAIL: BISONBISON@LIBERO.IT

REFERENTE: CARDELLI MASINI PALAZZI GUIDO

Azienda agricola certificata biologica con indirizzo cerealicolo/foraggero e zootecnico.

### PROGRAMMA

Visita alle strutture aziendali. Visita alla residenza medievale e ai giardini storici. Visita all'area zootenica.

## FATTORIA DIDATTICA "LA CURA"



**GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO**

VIA ACERBOLI 125, LOCALITÀ S. MICHELE, 47924 POGGIO BERNI

TEL: 335.7693102

SITO: WWW.LACURA.EU

EMAIL: MICHELE.MARCONI63@GMAIL.COM

REFERENTE: MICHELE MARCONI

La proprietà agricola si sviluppa su terreni ubicati in due comuni distinti: il primo, in comune di Longiano (FC), interessa un'ampia area di collina, tra Longiano e Montilgallo, affacciata su una vallata unica per il suo splendore, la sua fertilità, e la sua armonia con il panorama circostante. La seconda proprietà è ubicata in comune di Poggio Torriana (RN) e interessa una porzione di collina che si affaccia sul fiume Uso. Su tale proprietà è presente una casa colonica ristrutturata, con recupero tipologico, verso la fine degli anni '90. In tale porzione di terreno è presente una vigna e alcuni alberi da frutto tipici della zona (peschi, albicocchi), oltre a qualche albero di olivo.

## PROGRAMMA

La Società Agricola Montilgallo ss, presta particolare attenzione all'utilizzo di tecnologie robotiche per la gestione di frutteti e vigneti, e di tecnologie automatiche per la supervisione di impianti. Sarà prevista una visita aziendale in cui sarà possibile visionare anche alcune delle tecnologie robotiche sviluppate.

## COME ARRIVARE

Arrivati alla piazza centrale di Santarcangelo di Romagna prendere in direzione Poggio Berni. A 2 km dalla piazza centrale di Santarcangelo, seguendo la via Santarcangiolese, troverete sulla vostra destra la Via Acerboli (in corrispondenza del cartello della frazione di "San Michele"). In cima alla collina è ubicata la Fattoria Didattica "La Cura".

# NATÈ - OSSERVATORIO NATURALISTICO DELLA VALMARECCHIA - MUSEO DELLA TESSITURA



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

VIA VICINALE SCANZANO 4, MONTEBELLO DI TORRIANA,  
47824 POGGIO TORRIANA

TEL: 3474110474

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

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

REFERENTE: SUSY SERAFINI

Natè nasce nel 2014 dall'unione del Museo della Tessitura di Torriana e dall'Osservatorio Naturalistico della Valmarecchia. Il suo scopo è quello di far conoscere tutti gli aspetti naturali, culturali e delle tradizioni della Valmarecchia.

Il Museo della Tessitura nasce nel 2007 a Torriana e oggi si compone di un vero e proprio Museo/Laboratorio della tessitura per approfondire le tecniche e di una sezione dedicata al primo piano dell'Osservatorio Naturalistico.

L'Osservatorio Naturalistico e l'Oasi Faunistica di Torriana e Montebello nasce nel 1993 per la tutela e l'osservazione di una parte del territorio "ad alto grado di naturalità", dove vivono un gran numero di specie animali e vegetali, quali mammiferi, rettili, uccelli, querceti, orchidee, vegetazione di stagno, ecc.

## PROGRAMMA

21 maggio dalle ore 15.30 alle 17

Ore 15.30 escursione guidata a caccia di orchidee. Camminiamo e impariamo. Durante l'escursione una guida condurrà i partecipanti a riconoscere le principali specie arboree presenti nel percorso.

4 giugno dalle ore 15.30 alle 17

In occasione della giornata mondiale dell'ambiente, 5 giugno, Natè organizza nel pomeriggio di domenica 4 giugno divertenti attività sulla conoscenza e l'utilizzo dei prodotti che ci offre la natura; proprietà delle erbe officinali e creazione di cosmetici naturali.

Ore 15.30 laboratorio creativo - Erbe, pozioni ed elisir – laboratorio dedicato alla scoperta delle erbe e dei loro magici effetti.

# ALTAVALMARECCHIA E MONTEFELTRO LATTE



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

VIA CRISPI, 36/E – VIA GREPPA, 40, PERTICARA-MINIERA, 47863  
NOVAFELTRIA (RN)

TEL: 0541927008 - 0541927112 - 3356342774 - 3397784852

FAX: 0541927008

SITO: [HTTP://WWW.SPACCIODELLAMINIERA.IT](http://www.spacciodelminiera.it)

EMAIL: [ALTAVALMARECCHIA@LIBERO.IT](mailto:ALTAVALMARECCHIA@LIBERO.IT);

[SPACCIODELLAMINIERA@LIBERO.IT](mailto:SPACCIODELLAMINIERA@LIBERO.IT)

REFERENTE: DRAGHI GIANLUIGI

La cooperativa Altavalmarecchia si trova a Peticara e conduce dal 1986 l'azienda agricola della ex miniera di Zolfo che si estende per oltre 300 ettari. Terreni a seminativi, foraggiere, pascoli e boschi, condotti con metodo biologico da più di 25 anni; è inoltre presente un allevamento di 350 bovini, tutti a stabulazione libera e utilizzo di pascolo nei mesi estivi, condotto con metodo convenzionale. L'attività principale è la produzione di latte e bovini da carne a ciclo chiuso.

Nel 2013 la coop.va Altavalmarecchia ha implementato l'attività avviando lo "Spaccio della miniera" per la vendita diretta di alcune sue produzioni e dei soci. I prodotti principali in vendita sono: carne fresca di manzo e vitello, maiale, agnello, salumi e formaggi freschi, ed anche stagionati in grotta e in fossa.

La coop. produttori Montefeltro Latte è stata fondata nel 1962 a Sant'Agata Feltria, gestisce direttamente con proprio personale e mezzi, la raccolta del latte dagli allevatori soci situati in tutto il Montefeltro. Il latte è conferito al Gruppo Cooperlat-Trevalli per la trasformazione in formaggi Dop e tipici, come la Casciotta d'Urbino DOP e il Formaggio di Fossa. La Montefeltro Latte gestisce anche attività di stagionatura del Formaggio di Fossa a Talamello, Peticara e S. Agata Feltria.

## PROGRAMMA

Visita alla fattoria, escursioni storiche - minerarie e naturalistiche del territorio di Peticara-Miniera di Novafeltria (RN). Accompagnati da esperti locali, cammineremo lungo i sentieri dei Minatori per riscoprire le vecchie strutture della grande Miniera dello Zolfo di Peticara. A conclusione "Pranzo del Minatore" degustazioni a cura dello Spaccio della Miniera con le eccellenze del territorio.

€ 15,00 quota di iscrizione, i bambini fino a 12 anni gratis.

Prodotti a km 0 allo Spaccio della Miniera e al punto vendita presso la Fossa dei Fratelli Fabbri a Peticara.

Visita guidata al Museo Storico Minerario Sulphur di Peticara loc. Certino.

## COME ARRIVARE

Da Rimini: > Novafeltria > dx Peticara > sx direzione Miniera > dx Spaccio

Da Cesena: > E45 direzione Roma > uscire a Montecastello (successiva a Mercato Saraceno) > dx Peticara > sx Peticara  
8km arrivo Spaccio della Miniera

# MUSSS - MUSEO NATURALISTICO, CENTRO VISITE CEAS DEL PARCO SASSO SIMONE E SIMONCELLO



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

VIALE DEI TIGLI 5, 47864 PENNABILLI (RN)

TEL: 3345760963, 3204510733

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

REFERENTE: IRENE VALENTI, ROBERTO SARTOR

Il Museo Naturalistico è stato inaugurato nel giugno 2004 dall'Ente Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello, in collaborazione col Comune di Pennabilli, come struttura adibita a centro visite. Il museo ospita una scenografica mostra permanente di diorami, che presentano le principali specie animali del parco nel loro ambiente naturale, fedelmente ricostruito. Numerosi gli animali imbalsamati esposti, tra cui rapaci notturni e diurni come la civetta, il barbagianni e molti altri. Di particolare pregio sono un esemplare di gatto selvatico europeo e un lupo appenninico. La biblioteca e la videoteca raccolgono volumi e dvd sui temi della natura, e dell'educazione ambientale. Il Museo è attivo con progetti di ricerca, corsi di formazione, escursioni, laboratori ed eventi per adulti e bambini.

## PROGRAMMA

20-21 Maggio. Notte dei musei e Giornata della Biodiversità laboratori e incontri per le famiglie.

28 Maggio. Giornata Europea dei Parchi laboratori passeggiate e incontri nel Parco Sasso Simone e Simoncello.

4 Giugno. Paesaggi Migranti esposizioni e performance nel Parco Begni.

11 Giugno. Visita guidata del Museo.

## COME ARRIVARE

Dal versante adriatico (tot. 45km)

A14 uscita Rimini nord: raggiungere Santarcangelo, seguire le indicazioni per San Leo, immettersi sulla Statale 258, lasciare la Statale solo 8 km circa dopo l'abitato di Novafeltria, deviando a sinistra per Pennabilli (ultimi 4 km).

A14 uscita Rimini sud: seguire le indicazioni per Montefeltro e San Leo, immettersi sulla S.S. 258, lasciare la Statale solo 8 km circa dopo l'abitato di Novafeltria, deviando a sinistra per Pennabilli (ultimi 4 km).

Dal versante tirrenico (tot. 80km)

Da Arezzo raggiungere Sansepolcro, proseguire poi sulla Statale 258 in direzione Rimini, attraverso il passo di Viamaggio, lasciare la statale in località Ponte Messa, deviando a destra in direzione Pennabilli, per gli ultimi 3 km.

Una volta arrivati a Pennabilli il Museo Naturalistico e Ceas del Parco Sasso Simone e Simoncello si trova a 1.50 km dalla Piazza centrale del Paese, in Viale dei Tigli n°5 salendo in direzione Carpegna, prima di arrivare alla Frazione dei Billi sulla sinistra.

# AZ. AGR. CA' DEL SANTO DI OLIVUCCI ALBERTO



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

VIA VARCO BIFORCA, LOCALITÀ PIETRAMAURA, 47865 SAN LEO (RN)

TEL: 3492996042

SITO: [WWW.OLIVUCCI.IT](http://WWW.OLIVUCCI.IT) – EMAIL: [ALBERTO@OLIVUCCI.IT](mailto:ALBERTO@OLIVUCCI.IT)

REFERENTE: ALBERTO OLIVUCCI

Azienda agricola di 11 ettari situata in gran parte nell'Area naturalistica Rupi e Gessi della Val Marecchia. Le aree boscate sono visitabili attraverso apposita sentieristica. Nel fondo è presente un'area archeologica preistorica dove è possibile visitare una vasca rupestre. Tutte le colture praticate nel fondo sono ottenute da antiche varietà. Antistanti all'area residenziale crescono tre tigli e una quercia roverella censiti dalla Regione come alberi monumentali. Completa il quadro l'antico casale padronale databile al 16° secolo abitazione della proprietà. Nelle stalle restaurate è visitabile una collezione di antichi attrezzi contadini, in particolare un completo laboratorio da tessitura con telaio a mano originale dei primi '900. L'az. agr. ospita la banca semi di comunità dell'associazione di volontariato Civiltà Contadina, con attrezzature per la selezione e la conservazione refrigerata delle sementi. Antistante ai campi la serra dove sono in preparazione le piantine delle antiche varietà di ortaggi e piante aromatiche.

## PROGRAMMA

21 Maggio – Dalle ore 8,30 alle 13: sessione di distillazione di oli essenziali dalle piante aromatiche coltivate in azienda. Al pomeriggio dalle ore 14.30 Costruzione e posa degli spaventapasseri. Visita al laboratorio di tessitura a mano. Gradita la prenotazione.

28 Maggio – Festa delle Semine Estive – Tutto il giorno. Evento dedicato alla semina in seminiera delle piante a trapian- to estivo. Evento organizzato con Ass. Civiltà Contadina. Gradita la prenotazione.

4 Giugno – Visita a Ca' del Santo, azienda agricola storica del Montefeltro. Sarà possibile visitare: il podere dell'agrobiodi- versità, il piccolo vivaio interno, il casale storico, L'Arca dei semi, l'area preistorica, ecc. A partire dalle ore 9,30. Gradita la prenotazione.

11 Giugno - Dal mattino visita aziendale – Al pomeriggio: Metodo bioMinerale e agricoltura biblica – Conferenza pubbli- ca alle ore 15.30 e visita ai campi test. Gradita la prenotazione.

Sono previste degustazioni di prodotti aziendali.

## COME ARRIVARE

Per arrivare a Ca' del Santo percorrere la strada che collega Pietracuta a San Leo fino alla fraz. Collina e poi svoltare a de- stra per Pietramaura. Alla prima stradina bianca a sinistra iniziano i cartelli di indicazione di Ca del Santo.

coordinate geografiche 43.916491,12.364666

# AZIENDA AGRICOLA MARTINI GIORGIO



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

VIA SAN MARCO 930 - LOC. CROCE - 47854 MONTESCUDO  
MONTECOLOMBO (RN)

TEL: 3295612823 | EMAIL: AZ.MARTINIGIORGIO@LIBERO.IT

REFERENTE: GIORGIO MARTINI

Bovini, suini, ovini, polli, anatre, oche, piccioni, conigli. Uliveto e vigna. Olio d'oliva, cereali (grano, orzo e sorgo), foraggi. Tutti gli animali sono allevati a terra con prodotti genuini e nostrani.

**PROGRAMMA:** Visita agli animali.

**COME ARRIVARE:** Da Rimini al semaforo sulla SS6, imboccare la via Coriano fino all'omonimo paese, proseguire per via Flaminia Conca fino al paese di Croce, quindi imboccare via Rimini in direzione Montecolombo; dopo circa 1000 metri, la seconda casa sulla sinistra, si trova Azienda Agricola Martini Giorgio.

## IL BUON PASTORE S.S.



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

VIA CÀ SANTINO 1963, 47834 MONTEFIORE CONCA (RN)

TEL: 0541985874 | 3358074499

SITO: FACEBOOK: ILBUONPASTORE AZIENDA AGRICOLA

EMAIL: LEVOLAND@LIBERO.IT

REFERENTE: PRECI ANDREA

Allevamento di ovini di razza sarda, produzione e vendita di formaggio pecorino a latte crudo, produzione di cereali e foraggi ad uso interno. L'intera azienda è certificata come biologica.

**PROGRAMMA:** ore 9 "Facciamo il formaggio" laboratorio pratico per bambini  
ore 12 pranzo del pastore  
ore 15 "Pascolando..." passeggiata con il gregge lungo il rio Ventena tra profumi e suoni della natura che si risveglia.

La partecipazione è gratuita, solo il consumo del pasto è a pagamento e non è obbligatorio. È gradita la prenotazione.

**COME ARRIVARE:** Da Morciano di Romagna salire in direzione Montefiore, alla rotonda di San Felice proseguire dritto direzione Tavoleto per circa 2 km, svoltare a sinistra su Via Ca' Santino percorrerla per circa 2 km.



# AZIENDA AGRICOLA IL BORGO DI MARIO ZAGHINI



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

VIA BORGO - 47826 VERUCCHIO

TEL: 3356097469 - 0541670258

SITO: WWW.ZAGHINIOLIO.COM

EMAIL: INFO@ILBELLOEILBUONO.IT; ZAMAZAGHINI@TIN.IT

REFERENTE: MARIO ZAGHINI

L'azienda si trova a Verucchio nella antica zona rurale denominata 'Borgo S. Antonio'. La nostra produzione è principalmente olivicola da generazioni. Abbiamo ulivi ultrasecolari di varietà autoctona come il 'Correggiolo nostrano' e la 'Rossina', che danno un fruttato medio leggero al nostro olio extravergine di oliva. Da tempo abbiamo scelto di praticare un'agricoltura naturale, senza alcun trattamento con antiparassitari, anticrittogamici o concimi chimici.

## PROGRAMMA

Siamo disponibili per l'accoglienza durante tutta la giornata con escursione nei nostri uliveti illustrando le varietà di ulivi, le tecniche di potatura e di coltivazione naturale e le tecniche di raccolta, dai tempi antichi ai moderni. È possibile ampliare l'escursione con una passeggiata per conoscere il 'Borgo S. Antonio', la più antica zona rurale di Verucchio, passando dal Lavatoio, la Chiesetta fino ad arrivare al Museo Civico Villanoviano. Al termine verrà offerta una degustazione di prodotti tipici con la possibilità di acquistare direttamente in azienda. Per informazioni tel 3356097469 - 3331653234

## COME ARRIVARE

L'azienda si raggiunge facilmente da Rimini seguendo la via Marechiese con deviazione dopo il centro di Villa Verucchio.

# SOC. AGR. I FONDI DI ZAVATTA E C. S.S.



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

LOCALITÀ UFFOGLIANO 154, LOC. SECCHIANO MARECCHIA, 47863

NOVAFELTRIA

TEL: 335 5286699 | 338 4543583

EMAIL: AGRICOLAIFONDI@GMAIL.COM

REFERENTE: PIERGIORGIO E LUCIO ZAVATTA

La nostra azienda, ubicata nel cuore del Montefeltro, alleva allo stato brado e semibrado suini di Razza Mora Romagnola.

Tutti i suini sono nati, allevati e trasformati in azienda come da disciplinare di allevamento e di trasformazione di Slow Food. Tutti i prodotti lavorati e trasformati (salsiccia, salame, coppe, lonzini, pancetta, lardo, guanciali, "culetto" ed altri) sono Presidio Slow Food.

### **PROGRAMMA**

Dalle ore 10 visita all'azienda agricola, ai suini di razza Mora Romagnola nei recinti e nelle stalle. Possibilità di acquisto dei nostri prodotti e piccola degustazione. Su prenotazione è possibile consumare i prodotti acquistati negli spazi messi a disposizione dall'azienda, cucinare le carni sul barbecue e consumarle in loco, il tutto in una forma di "Ristorazione Non Assistita". Alle ore 18 chiusura.

Per prenotazioni e informazioni: Lucio 3384543583 Giorgio 3355286699. Chiuso in caso di pioggia.

### **COME ARRIVARE**

Da Santarcangelo prendere la SP 13 che arriva a Ponte Uso, da Ponte Uso prendere la SP 30 indicazione Novafeltria, dopo il Km 8 della SP 30 a sinistra c'è l'indicazione Agricola i Fondi. Da Rimini percorrere la Marecchiese fino a Secchiano, a Secchiano subito dopo la rotonda c'è l'indicazione Sogliano al Rubicone, salire per circa 6 Km, scendere per circa 1,5 km fino ad incontrare alla propria destra l'indicazione Agricola i Fondi.

## **AZ. AGR. AGRITURISTICA FIAMMETTA**



### **GIORNI D'APERTURA: 28 MAGGIO**

VIA PROVINCIALE 909, LOC. CROCE, MONTESCUDO, 47854 MONTE COLOMBO

TEL: 0541 28983 | 347 0105364

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

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

REFERENTE: FRANCESCO PANZERI

L'azienda agricola e agrituristica nasce nel 1964. I 41 ettari aziendali sono così suddivisi: la zona boschiva si estende per 20 ettari e l'area destinata alle coltivazioni occupa la restante parte: vigneti (14 ettari), oliveti ed erba medica. Dalla coltivazione dei vigneti e dalla produzione delle uve hanno vita i 9 vini aziendali, tutti prodotti con uve biologiche. Sorge in posizione panoramica tra la Valconca e il mare, immersa nel verde e a stretto contatto con la natura.

### **PROGRAMMA**

Visita guidata all'azienda e al vigneto didattico, percorso "Dall'uva al vino" e degustazione vini aziendali e prodotti tipici territoriali.

### **COME ARRIVARE**

Da Rimini imboccare la via di Coriano e attraverso S. Savino, raggiungere Croce di Montecolombo. L'azienda si trova sulla strada principale di Croce di Montecolombo.

# FATTORIA DIDATTICA AMALTEA



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

VIA CA' BALDO 2, LOC. CA' BALDO, 47837 MONTEGRIDOLFO

TEL: 0541 855195 | 329 8873411

EMAIL: FATTORIAMALTEA@GMAIL.COM

REFERENTE: ROBERTA BARZAGLI

La Fattoria Amaltea organizza percorsi di educazione ambientale, laboratori e visite guidate nella sua sede di Montegridolfo, luogo ideale per vivere e non solo, anche per dare ospitalità ai turisti e dedicarsi all'agricoltura. Si coltivano legumi e cereali. Il grano duro della varietà Cappelli è la specialità della Fattoria, viene coltivato con metodo biologico, poi macinato e la farina diventa in un attimo l'ingrediente principale di pane, dolci e pasta. Si possono fare passeggiate, piccole escursioni e vedere gli animali al pascolo capre, galline, una pecora e le oche.

## PROGRAMMA

21 maggio 2017

Mattina: visita guidata alla Fattoria. Pranzo: degustazione di prodotti nostrani. Pomeriggio: Conosciamo gli animali della Fattoria: l'asino le capre, la pecora le galline e le oche.

28 maggio 2017

Mattina: visita guidata alla Fattoria. Pranzo: degustazione di prodotti nostrani. Pomeriggio: Tocchiamo con mano la farina e i suoi derivati.

11 giugno 2017

Mattina: visita guidata alla Fattoria. Pranzo: degustazione di prodotti nostrani. Pomeriggio: Visita al Bosco dei ciliegi.

## COME ARRIVARE

All'uscita del casello autostradale di Cattolica proseguire per San Giovanni in Marignano in direzione Tavullia. Una volta arrivati a Tavullia proseguire per una decina di km seguendo le indicazioni per Montegridolfo, poi fermarsi poco dopo il cartello che segnala l'inizio della provincia di Rimini, dove c'è un viale alberato che conduce direttamente all'interno della Fattoria. Da Pesaro, proseguire per Pozzo Alto, al semaforo girare a destra in direzione Tavullia, poi all'altezza del vecchio Holiday girare a sinistra per Montegridolfo, andare sempre dritto mantenendo la destra fino al cartello RIMINI, dopo 50 metri girare a destra, l'ingresso al viale si trova a pochi metri dall'incrocio di Via Ca' Baldo, sulla strada principale.

# SOC. AGR. IL MIO CASALE - AGRITURISMO



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

VIA CANEPA 700, LOC. CROCE, 47854 MONTESCUDO-MONTECOLOMBO

TEL: 0541 985164

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

REFERENTE: SIMONE MECOZZI

Il mio casale è una società agricola e agrituristica specializzata in coltivazioni interamente biologiche. È una azienda gestita da giovani famiglie che recuperano semi ed antichi sapori. Si estende su una superficie di 35 ettari, 8 dei quali coltivati a vigneti iscritti alla doc, ed i restanti ad oliveti, cereali, ortaggi, e frutteti. Il mio casale offre la possibilità di soggiornare e dispone di 7 camere dotate di servizi privati, realizzate in legno secondo le regole di bioarchitettura. Il ristorante è ricavato all'interno di un vecchio vagone ferroviario ed offre la possibilità di gustare secondo tradizione il "menù del contadino". Il mio casale collabora al progetto fattorie didattiche, indirizzato a scuole elementari e materne.

## PROGRAMMA

Opportunità ricreative: parco con gazebo, possibilità di pranzare in azienda, anche con piadineria e stuzzicheria, degustazione e acquisto dei nostri prodotti.

Visita guidata alle serre e all'orto estivo

Visita al vigneto e alla cantina e al molino

Opportunità di conoscere e vedere gli animali: caprette e asinello.

## COME ARRIVARE

Da Rimini seguire la Via Coriano SP31. Proseguire sino a San Savino. Al Lago di Montecolombo scendere sulla Via Canepa.

# SOC. AGR. BIO VALLE DELLE LEPRI S. S.



**GIORNI D'APERTURA: 21 MAGGIO**

VIA CA RIGHETTI 17, 47853 CORIANO

TEL: 0541 656464

SITO: [WWW.VALLEDELLELEPRI.IT](http://WWW.VALLEDELLELEPRI.IT) | EMAIL: [INFO@VALLEDELLELEPRI.IT](mailto:INFO@VALLEDELLELEPRI.IT)

REFERENTE: IVANA LEPRI

Viticultura, cantina, olivicoltura. Azienda biologica.

## PROGRAMMA

Aperto dalle 14 alle 18,30. Visita al recinto di ambientamento lepri, visita alle vigne, visita alla cantina e assaggio prodotti: vino, olio, miele, tutto da agricoltura biologica.

## COME ARRIVARE

A Coriano, entrare in paese ed arrivare a Piazza Mazzini (al centro della piazza ci sono due olivi), poi seguire le indicazioni aziendali, dalla piazza circa 500 mt.

# LE DELIZIE DEL FRANTOIO PAGANELLI



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

VIA FELSINE 371, LOC. LO STRADONE, 47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA

TEL: 0541 629720 - 349 3045295

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

REFERENTE: PAOLO PAGANELLI

L'azienda agricola si trova a ridosso dei primi colli di Santarcangelo di Romagna. Nasce a fine anni sessanta. Oggi possiede un oliveto di circa 7 ettari, con varietà tipiche certificate. Produzione olio extravergine di oliva Dop Colline di Romagna, "Bio", "Ex Albis Ulivis", "Il Solatìo". Sott'oli in olio extra vergine, confetture, miele, sale di Cervia, condimenti aromatizzati al limone, mandarino, peperoncino e altro. Linea cosmetica all'essenza di limone e oliva.

## PROGRAMMA

Dalla raccolta all'olio (filmato). Passeggiata iniziale fra gli olivi. I bambini capiranno come si produce un grande olio e quanto è importante nella nostra alimentazione. Un racconto "coinvolgente" in cui i soldatini buoni (gli antiossidanti) avranno il sopravvento sui soldatini cattivi (l'ossigeno). I bambini verranno stimolati per tutto il percorso con domande intuitive sulle fasi cruciali del processo produttivo. Assaggio finale dei vari oli con il pane; degustiamo le tipiche "Cantarelle" con il nostro condimento al mandarino. I nostri sensi ci aiuteranno a riconoscere tutte le caratteristiche di un olio di qualità e ci faranno comprendere se "i soldatini buoni hanno vinto la guerra". I bambini risponderanno correttamente a tutte le domande e otterranno il Diploma di "assaggiatori ufficiali delle loro famiglie". GIOCO FINALE: li sfiderò a riconoscere i condim. aromatizzati solo con l'uso dell'olfatto (condim. al limone, mandarino, aglio, ecc.). Sangiovese e prova cosmetica per i genitori.

## COME ARRIVARE

Da Santarcangelo prendere la Provinciale Uso per Borghi/Sogliano.

Dopo sei chilometri arrivate alla località "Ciola-Stradone".

Al bivio per Borghi/Sogliano tenere la sinistra.

Dopo il bivio, a circa 80 metri, prendere la prima strada a sinistra, (via Felsine).

Siamo dopo il campo da calcio sulla sx.

# AZ. AGR. ED AGRITURISTICA IL CAPANNINO DI PIETRO ALLEVI



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

VIA BELARDA 494, LOC. CROCE, 47854 MONTESCUDO-MONTECOLOMBO

TEL: 0541 985487 | 339 3851125

SITO: [WWW.ILCAPANNINO.COM](http://WWW.ILCAPANNINO.COM) – EMAIL: [INFO@ILCAPANNINO.COM](mailto:INFO@ILCAPANNINO.COM);  
[ROMINALLEVI@GMAIL.COM](mailto:ROMINALLEVI@GMAIL.COM)

REFERENTE: PIETRO ALLEVI

Il Capannino è un'azienda ad indirizzo olivicolo, vitivinicolo e ortofrutticolo. Produciamo anche colture portaseme e alleviamo animali di bassa corte (polli, conigli, anatre e capre). Azienda etica, laboratori per gruppi scolastici e famiglie con bambini, agriturismo con prodotti tipici, visite guidate ai campi e agli animali della fattoria.

## PROGRAMMA

Al mattino presentazione dell'azienda, origini e visita guidata ai campi e agli animali della fattoria.

Ore 12.30 pranzo con menù completo realizzato con i nostri prodotti.

Nel pomeriggio possibilità di visitare il punto vendita aziendale e visita all'orto della nonna con degustazione delle nostre "chicche".

## COME ARRIVARE

Da Rimini imboccare via Coriano, proseguire dritto fino all'omonimo paese, sempre dritto attraversare Passano, San Savino e giungere a Croce mantenendo direzione Monte Colombo. Sulla destra si trova Via Belarda, scendere fino alla fine della via.

# AZ. AGR. IL GIUGGIOLO DI EMILIO PODESCHI



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

VIA CORPOLÒ FOSSATONE 333, LOC. MARTINO DEI MULINI, 47822

SANTARCANGELO DI ROMAGNA

TEL: 0541 750049 – FAX: 0541 750049

EMAIL: [EMILIO.PODESCHI@GMAIL.COM](mailto:EMILIO.PODESCHI@GMAIL.COM)

REFERENTE: EMILIO PODESCHI

Aula didattica di 100 m2. Colture: cassis, ribes, giuggioli, melograni ecc.

## **PROGRAMMA**

Orario apertura: 10-18. Visita con percorsi ogni ora; degustazione gratuita di confetture di nostra produzione.

Percorso del legno: Il presepe e Pinocchio.

Esposizione di marionette in legno create da rami di albero scelti durante la potatura.

Percorso del sole: Frutti dimenticati.

Visita alle piante da frutto e passaggio sotto alberi secolari

Percorso della terra: Il Telaio.

Esposizione di attrezzi agricoli della tradizione contadina. Esempi di utilizzo e impiego.

Percorso del giullare: Zirundeli.

Poesia e racconti in dialetto romagnolo. Importanza di tramandare alle generazioni il dialetto dei nostri padri.

Percorso del folletto: Quando si giocava a fare i giochi.

Esposizione e realizzazione di giochi di una volta. Possibilità di provarli ed acquistarli.

Percorso del gusto: I sapori segreti.

Degustazione di confetture extra di giuggiole, cassis, ribes, more, fichi, prugne, ciliegie.

## **COME ARRIVARE**

Da Rimini prendere la Marecchiese, al 2° semaforo di S. Ermete svoltare a destra e dopo circa 1 Km, a sinistra in via Tomba. Da Santarcangelo prendere la Trasversale Marecchia, svoltare a destra sulla via Tomba. L'azienda è alla fine di via Tomba. Uscita pista ciclabile Marecchia area 6 Molino Terrarossa.



 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)