Per Corti e Cascine

"Per corti e cascine", da 27 anni, è un'esperienza per vivere la campagna e lo spazio rurale, per entrare nel mondo dell'agricoltura contadina e per conoscere la fonte del cibo, per rigenerarsi in ambienti naturali.

Tantissime le proposte per assaggiare i gusti genuini dei prodotti di fattoria, per scoprire frutti ed ortaggi dimenticati ma sempre nutrienti, degustare i vini delle cantine del territorio, visitare le accoglienti corti e conoscere i lavori agricoli, o fare, semplicemente, passeggiate fra i prati, partecipare a molteplici attività di animazione per bambini e per adulti.

È anche un'ottima occasione per rifornire la dispensa di casa, acquistando direttamente dai produttori. Chi lo desidera, può fermarsi per il pranzo o trascorrere la notte, prenotando per tempo. L'accoglienza è di casa. Sono ancora più numerose le iniziative per coinvolgere tutti e cinque i sensi: paesaggi, canti degli uccelli, profumi che sanno di erba, uso degli attrezzi agricoli e cibo contadino. A tal proposito, in molte aziende sarà possibile richiedere un cesto di prodotti agricoli per mangiare all'aperto e in compagnia. Difatti, la campagna è un luogo di rigenerazione umana, dove gusto, olfatto, tatto, vista e udito riprendono vita. Quest'anno, la manifestazione si svolgerà domenica 19 maggio, in contemporanea con la settimana della bonifica e con le giornate mondiali delle api e della biodiversità. La partecipazione è gratuita e desiderata. La manifestazione avrà luogo con qualsiasi tempo. "Per corti e cascine" è l'appuntamento più atteso dai cittadini, consapevoli dei benefici che hanno origine dal civile rapporto fra città e campagna.

Una domenica per scoprire, tutto l'anno per tornare: conserva la mappa e visita le cascine tutto l'anno. Un cenno telefonico assicurerà una calorosa accoglienza e incontri indimenticabili!

Legenda:

- RISTORO AGRITURISTICO
- VENDITA DIRETTA PRODOTTI
- ANIMALI IN FATTORIA
- ALLOGGIO
- FATTORIA DIDATTICA
- PAGINA FACEBOOK
- BICICLETTE A DISPOSIZIONE
- BIOLOGICO
- PAGINA INSTAGRAM

1 - Strada del vino e dell'olio

1. SOLIMAGO - Antonella e Simonetta Licata

Solferino (MN) - Loc. Pozzo Catena - Via Napoleone III, 37
Tel. 0376 855109 - Cell. 348 5235110
info@solimago.it - www.solimago.it

Antica corte rinascimentale con dimora storica, oggi azienda agricola biologica vitivinicola e agriturismo di *charme*. La tenuta si estende in un giardino storico secolare con piscina di nuova concezione e alto *design*. L'azienda agricola coltiva vigne, ulivi, alberi da frutto, erbe aromatiche e orti. Nella cantina secolare, si producono vini naturali di alta qualità bio e *vegan*. L'azienda produce confetture di diversi frutti anche antichi. Tutti i prodotti aziendali sono in vendita presso la Bottega di Solimago.

Per Corti e Cascine: in questa occasione la Bottega di Solimago sarà aperta dalle 10 alle 18. Solimago offre l'occasione di visitare il giardino monumentale, la Dimora Storica, le vigne e i campi coltivati. Alla visita seguirà una degustazione dei raffinati vini naturali bio e *vegan* e dei succhi d'uva interamente prodotti in azienda. Visita + degustazione 10 €. Orari delle visite: 11, 15, 17. Prenotazione obbligatoria.

2. AZ. AGR. BRADO E LE STRIE - Francesca Magri

NEW!

Sede laboratorio: Solferino (MN) - Via Monte Alto, 16
Cell. Francesca 349 6800545
info@bradoelestrie.it

Siamo un'azienda agricola che nel cuore delle colline moreniche coltiva grani antichi. I grani antichi sono varietà del passato rimaste autentiche ed originali, che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa. La differenza con le varietà moderne sta nella qualità e nella varietà del contenuto proteico: nei grani antichi è presente un'ampia gamma di proteine diverse, digeribili e nutrienti. Nei nostri campi crescono farro, grano duro "Senatore Cappelli", grano tenero "Gentil Rosso" e segale. Lavoriamo le farine per produrre nel nostro laboratorio pane a lievitazione naturale, pasta fresca fatta a mano, schiacciatine, grissini e dolci.

Per Corti e Cascine: alle ore 11 aperitivo e degustazione dei nostri prodotti su prenotazione! (15 €). A seguire presentazione delle varietà dei grani antichi che coltiviamo e delle loro proprietà. Nel pomeriggio, alle 16 merenda e laboratorio per bambini (15 €). Possibilità di acquisto presso lo spaccio. Vi aspettiamo! Prenotazioni via mail e telefono/whatsapp.

3. AZ. AGR. CORTE CERVO

Castiglione delle Stiviere (MN) - Via del Cervo, 4
Cell. 333 8919865
albertobotturi92@gmail.com

Siamo una piccola azienda agricola tra le colline moreniche nata una decina di anni fa, da 5 anni con certificazione biologica. Sin dal principio, ad indirizzo orticolo per la vendita diretta nei mercati agricoli e presso i nostri punti vendita di Castiglione e Carpenedolo.

Per Corti e Cascine: dalle ore 10 alle 18 visita guidata nell'azienda in campi, frutteti e serre. Per tutta la giornata, sarà offerto un rinfresco e ci sarà la possibilità di acquistare i nostri prodotti. Gradita la conferma per la formazione dei gruppi.

4. AZ. AGR. MELLINI FIORELLA di Fiorella Mellini

Pozzolengo (BS) - Loc. Rovere, 1
Tel. 030 9916257 - Cell. 338 6912610
miele@fiorpolline.it - www.fiorpolline.it

Nella splendida cornice delle colline moreniche del Lago di Garda, a pochi passi dalla torre monumentale di San Martino della Battaglia, l'azienda agricola Mellini Fiorella da oltre 30 anni si distingue per la produzione di miele raccolto dagli alveari posti all'interno della tenuta. Da qualche anno Fiorella confeziona confetture, mostarde e gelatine con frutta di stagione.

Per Corti e Cascine: durante la giornata, dalle 9 alle 18, accogliamo i nostri ospiti con degustazioni guidate e in abbinamento con i nostri mieli e confetture. Si potranno visitare gli apiari e verranno illustrati gli strumenti e le tecniche di smielatura.

5. ZAFFERANO PURISSIMO DI POZZOLENGO

Pozzolengo (BS) - Via Morazzo, 3
Tel. 030 918188 - Cell. 347 4396281
info@zafferanodipozzolengo.it - www.zafferanodipozzolengo.it

L'azienda agricola Al Muràs della famiglia Grazioli si trova ai piedi del castello di Pozzolengo, paese immerso nelle Colline moreniche a sud del lago di Garda. Tutte le nostre colture sono biologiche e il nostro zafferano in stimmi, con riconoscimento di denominazione di origine comunale "De.Co", risulta essere di prima qualità, in quanto tutte le operazioni per la produzione sono svolte manualmente e la tostatura viene effettuata su braci di legna dei nostri monti.

Per Corti e Cascine: durante la giornata, visita all'azienda per conoscere da vicino la coltivazione dello zafferano e le fasi di produzione, nonché visita dei campi seminati con grani antichi, kiwi, olivo e vite. Nel laboratorio si potranno assaggiare i nostri prodotti. Vi aspettiamo dalle 9 alle 12 e dalle 13.30 alle 19. Prenotazione obbligatoria.

6. AZ. AGR. CASE VECCHIE

Monzambano (MN) - Loc. Case Vecchie - Str. Festoni, 36
Cell. 338 5363651 - casevecchie@gmail.com

Vini naturali, erbe aromatiche, farine di grani antichi e tipicità dell'alveare, sono solo alcuni prodotti che troverete nella BOTTEGA AGRICOLA situata sulle Colline Moreniche tra Monzambano e Castellaro Lagusello. Case Vecchie fa parte attivamente del progetto officinali delle Colline Moreniche del Garda: un'associazione che nasce dalla volontà di alcune piccole aziende del territorio di creare un marchio a tutela della qualità e della territorialità di prodotti a base di erbe officinali. Le aziende attive nel progetto saranno presenti durante l'intera giornata.

Per Corti e Cascine: dalle 9.30 alle 18.00, bottega agricola aperta. Vi accoglieremo con piccoli assaggi per farvi conoscere le nostre produzioni. Si potranno visitare liberamente i vigneti, l'uliveto, l'orto officinale, i *beehotel*. #ERBERITIVO: sarà possibile godere di un tranquillo momento di ristoro con i prodotti delle aziende associate (costo 25 €, solo su prenotazione). PASSEGGIATA ERBORISTICA: il dottor Marco Romanelli (Erboristeria Dulcamara) guiderà gli interessati alla scoperta delle piante officinali sulle colline moreniche; al termine, degustazione di prodotti aziendali. Primo gruppo ore 9.30, secondo gruppo ore 15.30 (costo 20 €, su prenotazione). LABORATORI PER BAMBINI (impariamo a fare il pane e costruiamo talismani con fiori magici): età consigliata 5/11 anni, ore 11.00 e ore 15.30, su prenotazione (costo 5 €).

7. CANTINA GOZZI
Società Agricola Gozzi Cesare e Franco s.s.

Monzambano (MN) - Loc. Olfino - Via Ortaglia, 16
Tel. 0376 800377 - Cell. 346 3335004
info@cantinagozzi.com - www.cantinagozzi.com

Immersa tra le colline moreniche, l'azienda agricola Gozzi produce, dalle proprie uve, vini Garda DOC e Garda Colli Mantovani DOC, una piccola e molto interessante denominazione che unisce vitigni autoctoni e internazionali. A conduzione famigliare dal 1920, vende sia vini in bottiglia che sfusi.

Per Corti e Cascine: domenica 19 maggio, apriremo le porte per visite alle vigne e alla cantina, per degustazioni guidate con abbinamenti gastronomici con salumi e formaggi locali e per deliziosi *pic nic* tra i vigneti. Degustazione libera dalle ore 9.30 alle 12 e dalle 14 alle 18 con contributo di € 10, senza prenotazione. Degustazioni guidate alle ore 10.30, alle 14.30 e alle 16 con contributo da 17 € a 27 € a seconda della tipologia di degustazione scelta e con prenotazione obbligatoria. *Pic nic* tra le vigne dalle 10.30 alle 18, su prenotazione.

8. AZ. AGR. MILANI VANESSA

Volta Mantovana (MN) - Strada Volta Valeggio, 32
Cell. 345 8428105
vanish605mail.com - www.ortofruttavanessa.it

Azienda ortofrutticola ai piedi delle colline moreniche interamente a conduzione famigliare. Il duro lavoro, la passione e la soddisfazione che abbiamo nel coltivare la terra, ma soprattutto quel senso di famiglia e di amore che da anni cerchiamo di portare nelle piazze vendendo i nostri prodotti, saranno il filo conduttore delle giornate passate nella nostra azienda. Tutti i nostri prodotti sono coltivati nel rispetto della natura. Per questo, negli ultimi due anni abbiamo eliminato l'uso di fitosanitari chimici in favore di prodotti naturali 100% *green* che non interferiscono con la vita delle api.

Per Corti e Cascine: dalle 10 alle 18, sarà possibile visitare liberamente l'azienda. Possibilità di pranzare in mezzo alla natura grazie alla nuova struttura agrituristica con piatti freschi e tipici del territorio, senza obbligo di prenotazione. Alle 15 escursione gratuita alla scoperta del mondo dei tartufi nella tartufaia aziendale. Alle 17 per i più piccoli, su prenotazione, laboratorio "pianta e impara", seguito da una deliziosa merenda (8 €). In caso di maltempo, l'escursione sarà annullata mentre il laboratorio si farà al coperto.

9. TENUTA MADDALENA

Volta Mantovana (MN) - Strada Tibassi, 12/A
Tel. 0376 83323 - Cell. 335 5429799
info@tenutamaddalena.it - www.tenutamaddalena.it

Tenuta Maddalena è un'azienda agricola vitivinicola con produzione di vini DOC e IGP immersa nelle colline di Volta Mantovana, all'interno del Parco del Mincio.

Per Corti e Cascine: tenuta Maddalena apre le sue porte ai visitatori per un'esperienza esclusiva in cantina e in vigneto. Dopo una passeggiata tra i filari, per alcuni cenni di viticultura, andremo all'interno della nostra cantina per mostrarvi i passaggi fondamentali di vinificazione. Al termine, vi condurremo attraverso una degustazione guidata di 4 dei nostri vini accompagnati ad assaggi di prodotti del territorio. Un'occasione speciale per conoscere meglio la nostra realtà. Orario inizio degustazione ore 10.30. Durata circa 2 ore. Prenotazione obbligatoria via mail o telefono. Costo: 23 € a persona. 10 € per i bambini. In caso di pioggia non si effettuerà la visita al vigneto.

2 - Strada del riso

10. CORTE LE FARAONE di Salzani Sergio

Roverbella (MN) - Strada Casoncello, 3
Cell. 348 5116650 - 347 5505890 - sergio.salzani@virgilio.it

Ad un quarto d'ora da Mantova, adiacente alla ciclabile Mantova - Peschiera. Azienda agricola nata nel 1969 con allevamento rurale di faraone, polli, capponi e galline, ampliandosi in seguito con la coltivazione di alberi da frutto, in particolare ciliegie, pesche, uva fragola e uve da vino. Nel 2011 viene aperto l'agriturismo "Corte Le Faraone" con ristorazione fredda e nel 2020 l'azienda è diventata anche fattoria didattica con il nome di "La frutteria di Alynora".

Per Corti e Cascine: alle ore 10, 14, e 16 inizio laboratori per bambini (gratuiti): creiamo biscotti golosi e tortini di verdure per gli animali. Successivamente visita guidata con il contadino Sergio agli animali della fattoria e ai frutteti, dove si potranno degustare gratuitamente le prime ciliegie. Novità: - *pokè* contadino dalle 12 alle 14 (per pranzo, su prenotazione, 13 € a porzione); - *pokè* di frutta (distribuzione tutto il giorno a 8 € a porzione). Sempre aperto il punto vendita aziendale. Prenotazione obbligatoria. Info e prenotazioni: whatsapp Eleonora 347 5505890.

11. AZ. AGR. FORTE D'ATTILA
Bonfante Enri e Sara

Roncoferraro (MN) - Loc. Nosedole - Via de Amicis, 69
Cell. 339 2857952 - 328 2317553
caseificio.forte.attila@gmail.com

A Corte Forte d'Attila, trasformiamo il latte vaccino del nostro allevamento in un piacevole assortimento di formaggi, per dare un senso a questo meraviglioso prodotto di natura e del lavoro umano.

Per Corti e Cascine: immaginate un momento di entusiasmo, leggerezza e relazioni. Entra anche tu a far parte del "CERCHIO MAGICO": trampolieri, burattinai, maghi, cantastorie, *clown*, giocolieri, gli Arcieri del Forte e gli amici maestri aquilonisti ti aspettano per una giornata in aperta campagna e solidarietà. Tutti insieme ad un progetto che si chiama "CATACLOWN" per un pulmino colorato che porterà un sorriso a chi non ce l'ha. Non mancheranno le visite guidate al caseificio, alla stalla e degustazioni varie. Il sole e il divertimento ci accompagneranno per tutta la giornata.

12. AZ. AGR. GORZONI FABRIZIO

NEW!

Villimpenta (MN) - Via Bianchette, 27
Cell. 348 6648640
cantinagorzoni@outlook.it - www.lineacrepuscolo.com

L'azienda nasce nel 2010 dalla passione di Fabrizio che, acquistando un piccolo appezzamento di terreno, ha cominciato a piantare nuovi vitigni, fino al raggiungimento di 6 ettari vitati. Oggi produciamo 6 varietà di vino differenti, garantendo qualità, genuinità a basso impatto ambientale.

Per Corti e Cascine: visita in cantina e in vigna. Degustazione dei nostri vini su prenotazione con quota di 10 € alle ore 11, 15 e 17. Pranzo con tagliere, piatto caldo accompagnato da tutti i vini a 15 € su prenotazione. Pranzo dalle 12.30 alle 14.30. In caso di maltempo, saranno comunque svolte tutte le attività al chiuso, facendo le visite scaglionate. Per prenotazioni contattare: Greta 348 6648640 o inviare mail.

13. AZ. AGR. LE API DI TAMY

NEW!

Villimpenta (MN) - Via Begozza, 26/b
Cell. 347 0868961 - leapiditamy@gmail.com

Nella mia piccola azienda apistica, collaboriamo io e circa un miliardo di laboriose e insostituibili "operaie". Questa attività, nata quasi per gioco nel 2016, si è trasformata in una vera e propria passione, alla quale dedico amore ed impegno. Gli alveari, tutti stanziali, sono in armonia con l'ambiente circostante, garantendo alle api il massimo rispetto. In cambio, loro, mi ripagano con un prodotto genuino di alta qualità.

Per Corti e Cascine: sarò felice di accogliervi con degustazioni e percorso sensoriale di mieli. Si potrà visitare l'apiario della produzione di pappa reale e con l'aiuto di un'arnia didattica vi accompagnerò a capire veramente cosa succede all'interno di una famiglia d'api. Sarà allestito un angolo per i più piccoli "imparando /giocando". Per tutta la giornata, è aperto il punto vendita.

14. AZ. AGR. PERINI ALICE
Fattoria didattica C'era un'A.Pe

Nosedole (MN) - Via Armando Diaz, 57
Cell. 335 8253331 - aliceperini@virgilio.it

Il boschetto di acacie in fiore, il vigneto, l'apiario, la compagnia di galline, oche, conigli e di Alice e famiglia: ecco la cornice che vi accoglierà in un piccolo angolo di meraviglie.

Per Corti e Cascine: una passeggiata e un *pic nic* rilassante all'ombra del Boschetto delle Acacie che, proprio nel mese di maggio, è ricco di fiori bianchi e dal profumo molto delicato. Qui, Alice terrà laboratori didattici dedicati ai bambini (ma non solo!) sul fantastico mondo delle api, per scoprire questo insetto così prezioso. Sarà possibile vedere l'arnia e il materiale che l'apicoltore usa per il suo lavoro. Possibilità di degustazione di mieli della nostra zona. È gradita la prenotazione tramite messaggio whatsapp al 335 8253331 o e-mail. In caso di maltempo l'evento non si terrà.

15. PORCALORA - Francesco Bissoli

Roncoferraro (MN) - Loc. Villa Garibaldi - Via C. Battisti, 215
Cell. 347 2938947
info@porcalora.it - www.porcalora.it

Giovane azienda, unica nel suo genere, nata dalla passione per la libertà, tanto da allevare i maiali all'aperto o, come si usa dire, allo stato semibrado. Allevare animali al pascolo è sinonimo di benessere animale. Il nostro lavoro è finalizzato alla produzione di salumi e carne fresca di qualità.

Per Corti e Cascine: vi aspettiamo per un pranzo tipico con menù fisso. Potrete visitare in completa autonomia l'azienda e soprattutto il pascolo dei maiali, il variegato pollaio e le diverse coltivazioni. Per un appuntamento all'insegna del benessere animale e della biodiversità. Bottega agricola aperta per i vostri acquisti con prodotti del territorio. Prenotazione obbligatoria. Evento: alle ore 11 la cooperativa sociale di solidarietà "La Scintilla" di Isola della Scala (VR) sarà al Porcalora con tantissimi giochi per tutte le famiglie. Ricchi premi per i vincitori. Costo della partecipazione: 10 € per nucleo famigliare. L'incasso dei giochi sarà completamente devoluto in beneficenza alla Cooperativa. Necessaria la prenotazione al 347 2938947.

16. IL LOGHINO DELLE DONNE

Serravalle a Po (MN) - Loc. Cardinala - Via Cardinala Ovest, 18
Cell. 379 2977308
info@mostardamantovana.it - www.mostardamantovana.it

Il nostro marchio, Loghino 6 Piane, è ispirato alla tradizione linguistica del territorio: "loghino" e "piane" rappresentano il piccolo luogo e l'appezzamento di terra. Con una radicata tradizione contadina, utilizziamo i nostri "orti" per creare i nostri prodotti, rispettando le antiche ricette di famiglia e della tradizione. Scegliere noi significa assaporare l'autentico gusto do campagna in ogni deliziosa creazione: mostarde, marmellate, confetture, sottoli e passate di alta qualità. Dal territorio alla tavola. La nascita di questa realtà è guidata da un profondo desiderio: creare un luogo in cui le donne possano trovare opportunità di lavoro flessibile, adatto alle loro esigenze personali e familiari. Il Loghino delle Donne si propone di essere uno spazio che offre la possibilità di "condividere" momenti di lavoro, sorridere e scherzare, proprio come accadeva un tempo. Un autentico laboratorio in cui tutto è realizzato a mano: questa cura si traduce in prodotti dalla qualità insuperabile.

Per Corti e Cascine: dalle 8.30 alle 19.00, degustazione di mostarde, marmellate e sottoli con particolare attenzione ad abbinamenti speciali e *gourmet*. Possibilità di assaggi dei vari abbinamenti su prenotazione (10 € a persona) telefonando al telefono dell'ufficio 379 2977308.

17. AZ. AGR. CORTE PREZIOSA - Famiglia Pelizzardi

NEW!

Serravalle a Po (MN) - Via Cardinala est, 18
Tel. 0386 40127 - Cell. 360 653961
cortepreziosa@libero.it

A ridosso dell'oasi naturale del Busatello, l'azienda agricola, a conduzione familiare, coltiva mais, orzo, frumento e fieno per alimentare in modo naturale i bovini dell'allevamento, di razze pregiate da carne (limousine, charolais e incroci). In azienda è presente il macello, con macelleria e gastronomia per effettuare la vendita al dettaglio di tutti i tagli di carne bovina di scottona e preparare piatti della tradizione.

Per Corti e Cascine: dalle 9 alle 18 visita guidata agli allevamenti dell'azienda, possibilità di vedere il macello, il laboratorio, la macelleria e la gastronomia. Degustazione di prodotti aziendali con esperti che vi daranno consigli per una perfetta cottura delle carni e per preparare gustosi piatti.

18. LA BAVETTA di Rossini Simone

Ostiglia (MN) - Via Logonovo Comuna Bellis, 4
Cell. 334 7444804
info@labavetta.it - www.labavetta.it

La Bavetta è un allevamento di chiocciole che puoi raggiungere facendoti guidare dalle geometrie dei campi della pianura lombarda. Qui Simone ha ripreso la tradizione contadina imparata dal nonno e l'ha portata nel futuro. Un allevamento di lumache in Lombardia? Sì! Perché la produzione di lumache per uso alimentare e cosmetico è un'attività sostenibile, che nulla toglie alla natura, anzi: la protegge. Le chiocciole di terra nascono e vengono allevate senza l'uso di pesticidi, mangimi, concimi e fertilizzanti per garantire al consumatore prodotti a base di lumache di altissima qualità per uso gastronomico, cosmetico e curativo.

Per Corti e Cascine: durante la giornata visita guidata all'allevamento. Verrà offerta una piccola degustazione dei nostri prodotti, con possibilità di acquistare in loco. Inoltre, è previsto un piccolo laboratorio per i bambini, che potranno portarsi a casa il lavoro finito. Seguirà una piccola dimostrazione di come funzionano ed agiscono i cosmetici con la Bava di Lumaca. Che aspettate? Le visite in azienda si terranno dalle 10.30 alle 17.30, su turni di piccoli gruppi. Le attività non si svolgeranno in caso di maltempo.

19. SOC. AGR. LONGHI - Dino e Andrea Longhi

Ostiglia (MN) - Loc. Comuna Santuario - Via Comuna Santuario, 41
Tel. 0386 802878 - Cell. 335 5881305 - 339 8804117
longhiandrea48@gmail.com - www.longhimeloni.it

L'azienda, ad indirizzo ortofrutticolo, è condotta dalla famiglia Longhi da ben quattro generazioni. Da anni, è impegnata nella salvaguardia della biodiversità orticola locale, di cui ne è testimonianza il museo del melone. Dispone di uno spaccio aziendale aperto tutto l'anno dove è possibile trovare prodotti di stagione.

Per Corti e Cascine: vi aspettiamo numerosi dalle ore 10 per una colazione-degustazione di confetture, nettari e mostarde. Visita guidata alle attività aziendali, alle serre e al "museo del melone". Risottata gratis per tutti con i prodotti appena raccolti: asparagi, cipollotti, fragole e meloni. Sarete accolti dalla cavalla "Tiziana" che vi accompagnerà in una passeggiata per la campagna. Piacere assicurato.

3 - La città agricola

20. AGRITURISMO CORTE GESUITA

Mantova (MN) - Loc. Angeli - Via dell'Aldriga, 16
Cell. 342 6913665
gesuita.agriturismo@gmail.com
www.agriturismomantova.it

L'agriturismo Corte del Gesuita è un'oasi rurale, bagnata dalle acque del Lago Superiore. L'agriturismo è ben raggiungibile attraverso le ciclabili. Nella bellissima corte, sono presenti delle coltivazioni di lavanda ed erbe aromatiche, un piccolo frutteto, l'orto aziendale e degli apiari; conduce la gestione delle camere Giannantonio. L'azienda inizierà a breve anche la produzione di mostarde e confetture.

Per Corti e Cascine: dalle 12 alle 19, possibilità di visitare la corte con esplorazione del mondo delle erbe aromatiche, del piccolo orto e del frutteto con notizie e curiosità. Nel pomeriggio, dimostrazione della produzione di panificati e torte tradizionali. Su prenotazione, si propone una merenda contadina con prodotti della tradizione mantovana.

21. CENCIO MOLLE

NEW!

Curtatone (MN) - Località Quattro Venti
Via Leopoldo Pilla, 53
Cell. 349 0800387 - info@cenciomolle.it - www.cenciomolle.it

L'azienda nasce in una corte sociale a due passi dal borgo di Grazie: Corte Maddalena, un luogo dedicato alla cura della persona, alla cura della terra, all'apprendimento esperienziale e alla circolarità dei saperi, alle arti espressive, all'economia solidale. L'azienda agricola Cencio Molle coltiva ortaggi e frutti nel modo più naturale, attraverso la sinergia tra le piante, gli insetti utili, nel rispetto del suolo e della sua naturale fertilità. Produciamo anche conserve, confetture, mostarde e le nostre api ci forniscono il miele.

Per Corti e Cascine: durante la giornata, visita guidata alle coltivazioni dell'azienda e introduzione ad alcune tecniche della Permacultura (dalle 9.45 alle 10.30 e dalle 16 alle 16.45); laboratorio di orto in cassetta da portare a casa (dalle 10.30 alle 11.15 e replicabile nel pomeriggio in base alle richieste); laboratorio rivolto a tutti a cura di un Le.F (facilitatore d'apprendimento) della Mantua Farm School, secondo il metodo di apprendimento della Scuola-non scuola (dalle 11.30 alle 12.30); laboratorio di stamperia vegetale (dalle 15 alle 15.45); intrattenimento a cura di Carrozzeria Orfeo (dalle 18). Pranzo con cestino *pic nic* al costo di 10 € bevande incluse (5 € fino ai 12 anni). Emporio aperto dalle 9 alle 19. Per il cestino *pic nic* e i laboratori è gradita la prenotazione preferibilmente almeno 5 giorni prima.

22. AGRITURISMO CORTE CAPILUPPIA

NEW!

Curtatone (MN) - Strada Capiluppia, 3
Cell. 347 544 0436 - 3666097107 - agriandrea92@gmail.com

L'antica cascina, sapientemente ristrutturata, è circondata da 12 ettari di terreno agricolo nella campagna di Mantova dove si coltiva l'erba medica, oltre ad un bosco di 1200 piante di varietà diverse, un frutteto ed è posizionata su una strada ciclabile che favorisce escursioni in bici e a piedi. Cascina agricola ottocentesca, ha mantenuto lo stile e il calore originale ed offre pernottamento e prima colazione in alloggi immersi nel verde, oltre a spazi disponibili per attività culturali e ricreative e *meeting*.

Per Corti e Cascine: durante la giornata, dalle 10.30 alle 17, possibilità di visitare il bosco e il frutteto aziendale, con visita agli apiari guidata da Francesca, esperta apicultrice, con spiegazione del mondo delle api e della produzione del miele. Visita alla cascina agrituristica guidata dai titolari Andrea e Franca Piccinini.

23. APICOLTURA CORTE FELINE

NEW!

Rodigo (MN) - Via Strada Francesca Est, 54
Cell. 349 0543201
info@apicolturacortefeline.it - www.apicolturacortefeline.it

Situata nel cuore della campagna di Rodigo, Apicoltura Corte Feline è una giovane realtà apistica che guarda ad un passato di tradizione familiare. Perseguiamo con passione la continuità dell'apicoltura, delle sue tradizioni e dei suoi metodi con un occhio alla divulgazione. Ci dedichiamo alla produzione dello straordinario miele del territorio mantovano, con qualche incursione su monti e colline vicine. Prodotto con le nostre api e con le nostre mani. Niente di più, niente di meno.

Per Corti e Cascine: dalle ore 9 alle ore 19, sarà possibile effettuare degustazioni guidate di mieli. Durante la giornata, terremo inoltre alcuni seminari divulgativi: 10.30 e 17.00 "HONEYLAND: Approfondimento sul mondo delle api, sulle tecniche di allevamento e produzione." (45 min circa); ore 15 "MORE THAN HONEY: gli insetti impollinatori. A cura della dott.ssa Chiara Gardinazzi" (45 min circa). Richiesta la prenotazione.

24. SOCIETA' AGRICOLA NAVIGLIO S.S.

NEW!

Maglio, Goito (MN) - Strada Maglio, 33/b
Tel. 0376 1710210
visit@caviale.it - www. caviar.it/experience

Dalla società agricola Naviglio nasce "Cru Caviar" è il frutto di oltre 50 anni di esperienza nell'allevamento ittico; risalendo le rive dei nostri corsi d'acqua scoprirai e vivrai un'esperienza unica che ti permetterà di scoprire tutte le fasi della vita dei nobili storioni, pesci ancestrali oggi sempre più a rischio estinzione in natura, che, in un ambiente unico, crescono fino a donarci le preziose uova.

Per Corti e Cascine: porte aperte all'allevamento, passeggiata attraverso le vasche con visita guidata dai nostri tecnici, nei seguenti orari: 9, 11, 15, 16. Possibilità di degustazione all'aperto dei nostri prodotti al costo di 30 €, proponendo 2 qualità di caviale e altri prodotti. Per chi volesse approfondire la conoscenza di questo affascinante mondo, proponiamo una Caviar Class che prevede, oltre alla visita guidata in allevamento, l'ingresso in acqua con i pesci e una Masterclass con degustazione di caviale, tra cui il pregiatissimo Beluga, e le squisite carni di storione. Orari Caviar Class: 10, 14, 17, al costo di 100 €, solo su prenotazione entro il 17 maggio 2024. Gruppi: massimo 12 persone per turno. I prodotti saranno acquistabili nel nostro punto vendita.

25. AGRITURISMO CORTE BARCO
di Eleonora Dolci

Marmirolo (MN) - Strada Mantova, 21
Cell. 339 2226468
cortebarcoagritur@gmail.com

Ci troviamo alle porte della città di Mantova, accanto allo storico Bosco Fontana, all'interno del Parco del Mincio, adiacenti alla pista ciclabile che collega Mantova a Peschiera. L'agriturismo Corte Barco presenta un ambiente rustico ma allo stesso tempo accogliente e familiare.

Per Corti e Cascine: vi accoglieremo durante tutta la giornata per illustrarvi la nostra realtà. Potrete visitare in autonomia la nostra azienda: il frutteto, l'orto e le piante aromatiche che forniscono le risorse alimentari per il nostro agriturismo e gli animali della fattoria (galline, conigli, capre, daini, asini, suini, api e mini pony). Possibilità di pranzare nel giardino esterno con il nostro menù alla carta su prenotazione (contattateci per i dettagli sul menù!). Area esterna attrezzata per adulti e bambini dove gustare in piena libertà e a stretto contatto con gli animali cestini *pic nic*, agri-hamburger e carne alla brace. Vi aspettiamo anche in moto, in bici e a cavallo, direttamente dalla ciclabile Mantova-Peschiera.

4 - Le Terre della Città Ideale

26. AGRITURISMO CORTE GAMBINO

Borgo Virgilio (MN) - Loc. Scorzarolo - Via Gambino, 16
Tel. 0376 649111 - Cell. 347 3715623
cortegambino@libero.it - www.cortegambino.com

Una corte antica, il calore della pietra e delle travi in legno a vista, con un attento recupero del patrimonio di architettura rurale dei primi del '700: questa è la cornice di Corte Gambino, agriturismo immerso nella pianura mantovana, a una quindicina di chilometri da Mantova. Simona, la "rasdora", mette in tavola i piatti tipici della tradizione seguendo le ricette che la sua mamma e prima ancora la sua nonna le hanno tramandato. Siamo contenti perché anche i nostri ospiti ci portano tanta simpatia ed energia positiva in questa posizione lontana dai centri abitati.

Per Corti e Cascine: durante la giornata, possibilità di visitare l'azienda. Per chi vuole, *pic nic* su prenotazione con prodotti del territorio (10/12 €). È possibile utilizzare i tavoli aziendali oppure portarsi il proprio telo occupando gli spazi verdi della corte. Dalle 16.30, giochi per i più piccoli, con caccia al tesoro, giochi di una volta e giro con l'asinello su richiesta.

27. SOCIETA' AGRICOLA MARGHERITA S.S.

NEW!

Belforte (MN) - Via Brede D'Oglio, 17
Cell. 347 544 0436 - francesca.amati01@gmail.com

Piccola azienda agricola situata nel parco Dell'Oglio sud e gestita da due giovani sorelle, Chiara e Francesca Amati, che si occupano della produzione di formaggi freschi e semi-stagionati in un piccolo caseificio aziendale. Il latte proviene dalle loro vacche di razza bruna, allevate al pascolo. Qui potrete scoprire una realtà diversa rispetto agli allevamenti della Pianura Padana, più simile infatti a quella di montagna.

Per Corti e Cascine: visita dell'azienda dove racconteremo la nostra storia e quella dei nostri formaggi. Sarà possibile interagire con gli animali presenti in azienda e degustare i nostri prodotti immersi nel verde del nostro piccolo vigneto (5 €). Inoltre sarà presente la gelateria artigianale "Scioglilingua, elisir di gelato" di Roncadello (CR), che utilizza il nostro latte per la produzione del gelato. È possibile visitare l'azienda dalle ore 15 alle 19. È gradita la prenotazione telefonica.

28. CORTE LIDIA - Rosa Zeli

Viadana (MN) - Loc. Bellaguarda - Via Leopardi, 159
Tel. 0375 85446 - Cell. 345 2622593
rosatzeli@gmail.com

Azienda agricola biologica a gestione famigliare, con possibilità di alloggio, coltivata a cereali, leguminose, vite e orticole, in special modo zucche nelle varietà locali, per salvaguardare la biodiversità. Sono presenti animali di bassa corte, uccelli e piccioni di diverse specie, asini, cavalli e pecore. La struttura è dotata inoltre di pannelli fotovoltaici e solari… siamo un eco-agriturismo! Pensiamo che la strada da percorrere sia il biologico, le piccole aziende agricole, le piccole comunità interconnesse fra loro, l'agroecologia e la biodiversità. Questa per noi è la strada del futuro. Facciamo parte del Distretto agricolo biologico Casalasco- Viadanese e della condotta Slow Food Oglio-Po.

Per Corti e Cascine: dalle ore 10 percorsi per bambini e adulti con i laboratori: "conosciamo gli animali della fattoria e la loro utilità", "conosciamo le coltivazioni biologiche". Nel pomeriggio dalle ore 16 visione dei cortometraggi realizzati per far conoscere i prodotti locali inseriti nell'Arca del Gusto Di Slow Food e alle 17 laboratorio per realizzare i "gnoc a la mulinera" e conseguente assaggio. Durante tutta la giornata sarà possibile acquistare i prodotti orticoli aziendali. Si potrà visitare anche un piccolo museo della civiltà contadina.

29. CORTE ERBATICI

Loc. Boccachiavica, Commessaggio (MN) - Strada Boccachiavica, 21
Cell. 333 7350107 - 333 7350108
agriturismocorterbatici@gmail.com - www.agriturismocorteerbatici.it

Azienda unica nel suo genere, situata nel parco dell'Oglio Sud, ospita cavalli e pony in gestione naturale: gli animali vivono liberi in branco. Questa tecnica di allevamento garantisce il benessere psicofisico degli animali. Si organizzano corsi di ippologia per adulti e ragazzi, agri-grest per bambini e attività didattica incentrata su principi di etologia ed equitazione etica.

Per Corti e Cascine: apertura alle ore 10, per accogliervi all'interno della corte e poter conoscere i nostri cavalli ed i pony, la mucca Margherita con Bartolomeo, gli asinelli, le caprette e la pecora Bianca. Per chi volesse, è possibile prenotare un cestino *pic nic* per il pranzo in fattoria con i prodotti biologici dell'azienda (12 € a persona), ricordandovi di portare la coperta da casa! Nel pomeriggio, con partenza alle 15.30, verrà organizzata, per tutti, una passeggiata a piedi con i pony e gli asini, impartendo nozioni di conduzione a mano (prenotazione obbligatoria). Possibilità di visitare la corte fino alle ore 18.30.

30. CORTE PAGLIARE VERDIERI
di Guglielmina Vignoli

NEW!

Commessaggio (MN) - Strada Grande, 2
Cell. 333 9898316
cortepagliare@libero.it

Risalente al XVIII secolo (il nome della corte prende origine dalle due famiglie che l'hanno abitata), Corte Pagliare Verdieri è una corte aperta, estesa su circa 5000 mq. Dal 1994, Mimma, con la propria famiglia, coltiva 20 ettari di terreno con metodo biologico (Reg CEE 848/18). La produzione principale dell'azienda è la coltivazione di uve e la produzione di vino dell'antica varietà "Lambrusco Viadanese". Produrre biologico è stata una scelta di vita, di amore per l'ambiente, dell'essere umano ed animale, che in azienda sono unite da sempre ai progetti di educazione con bambini e ragazzi, che hanno portato l'azienda a diventare anche fattoria didattica.

Per Corti e Cascine: visite alla cantina e al vigneto e degustazione dei vini di produzione aziendale alle ore 10, 15, 17. Alle 12,30 risotto al lambrusco gratuito su prenotazione. Scoperta della vita del bosco coi bambini ore 10 e 16 (attività gratuite).

31. TOMATO NURSERY di Pezzali Davide

NEW!

Rivarolo Mantovano (MN) - Strada dei Due Ponti, 2
Cell. 335 5964187
tomatonurserymn@gmail.com

Azienda agricola specializzata nel settore della coltivazione dei pomodori, che vengono prodotti dalla semina fino alla coltivazione finale del frutto in campo. L'azienda, attiva da più di 40 anni, ha avviato nel 2006 anche la produzione e vendita di piantine di pomodoro, coltivate all'interno di un vivaio specializzato.

Per Corti e Cascine: durante tutta la giornata, possibilità di visita al vivaio per conoscere il ciclo produttivo delle piantine di pomodoro all'interno delle serre specializzate. Spiegazione di tutti gli aspetti della coltivazione, dal seme fino alla pianta finale, con consigli sulla coltivazione finale in campo. Possibilità di acquisto delle piantine.

5 - Terre e acqua

32. AZ. AGR. BOTTARELLI IGOR
STATALE 343 AGRIBIRRIFICIO

Canneto sull'Oglio (MN) - Via M. G. Deledda, 50
Cell. 392 9290098
aziendabottarelli@gmail.com - www.statale343.it

Sogniamo di coltivare il sole ed il vento: la nostra famiglia infatti coltiva frutta e verdura e orzo distico per le nostre birre, seguendo i ritmi della natura. Una piccola cucina permette di produrre la famosa mostarda mantovana di fattoria e salse tipiche del nostro territorio. Riscopriamo preparazioni antiche, frutto dei ricordi delle nonne, delle massaie e delle tradizioni legate alla nostra terra, ricette in cui l'originalità è di primaria importanza.

Per Corti e Cascine: durante la giornata, vi accoglieremo con entusiasmo e vi guideremo nella visita all'orto, alla serra di fragole coltivate "fuori-suolo" e ai campi coltivati ad orzo. Le nostre asine, le caprette e le galline ovaiole aspettano con ansia i più piccoli; per loro inoltre: "scopriamo insieme la biodiversità del nostro territorio con un laboratorio naturalistico" e battesimo della sella con pony e cavalli dell'Asd Paradiso. Per i più grandi musica dal vivo sull'aia. Possibilità di pranzare all'aperto con menù della nostra tradizione e menù dedicato ai più piccoli (solo su prenotazione). In caso di maltempo saremo presenti per la sola visita aziendale.

33. FATTORIA DIDATTICA LE BINE

NEW!

Acquanegra sul Chiese (MN) - Strada Bine, 1424
Cell. 348 3850901
francesco@lebine.it - www.lebine.it

Le Bine è un'azienda agricola, un agriturismo, una fattoria didattica, una riserva naturale e anche un'oasi WWF dove cerchiamo di coniugare la tutela della biodiversità e la conservazione della natura con la sostenibilità economica. Abbiamo realizzato oltre 50 ettari di bosco, scavato zone umide, ristrutturato una cascina, messo a dimora un frutteto, un orto e avviato un apiario. La nostra attività principale è la didattica con le visite scolastiche e i Campi estivi del WWF. Per la giornata di "Corti e Cascine" aderiamo anche al "Bioblitz delle aree protette della Regione Lombardia" organizzando visite guidate, monitoraggio dell'inquinamento da ozono, censimento delle farfalle diurne e inanellamento di uccelli per scopi scientifici. Avrete la possibilità di vedere da molto vicino e, in tutta sicurezza, le api all'opera, toccare dei veri favi, scoprire la differenza fra api e vespe e che esistono e sono molto importanti anche le api selvatiche e non solo quelle da miele!

Per Corti e Cascine: sarà possibile partecipare attivamente alle diverse visite guidate che vi faranno diventare "naturalisti per un giorno", contare le diverse specie di farfalle presenti e vedere da vicino le api da miele. Vi sarà un piccolo rinfresco organizzato dai volontari dell'associazione "Operazione Mato Grosso" e il ricavato della giornata, sarà devoluto alle missioni nel Sud America. Le attività avranno inizio un'ora dopo l'alba con l'inanellamento di uccelli, mentre le visite guidate inizieranno alle 10. Non occorre prenotare. Occorre lasciare l'auto nel parcheggio del ristorante "La zanzarina d'oro" a Calvatone. Attenzione perché il ponte sul fiume Oglio è chiuso al traffico, bisogna raggiungere il parcheggio arrivando da Calvatone e NON da Acquanegra sul Chiese.

34. AZ. AGR. ACERBI GIOVANNA di Giovanna Acerbi

Asola (MN) - Via per Cremona, SP2
Cell. 335 1319973
fornari.giovanna.75@gmail.com

L'idea della nostra azienda è nata dalla vecchia melonaia (melunera), dove ci si ritrovava per rinfrescarsi dalle calde giornate estive. La nostra azienda a conduzione famigliare produce frutta e verdura come se fosse il nostro orto. Ricordiamo le tradizioni coltivando prodotti sani e naturali per la vostra tavola. Tutti i prodotti aziendali sono in vendita presso lo spaccio presente in azienda.

Per Corti e Cascine: per tutta la giornata visita dell'azienda ed esposizione di trattori, oltre a intrattenimento ed esperimenti con la natura per bambini. Alle 10, su prenotazione, corso di cucina nel quale prepareremo dall'antipasto al dolce insieme con la possibilità poi di mangiarlo nei nostri spazi. Pranzerete con ciò che avrete visto preparare al costo di 25 €.

35. LAVACCHIELLO FARM
Azienda Agricola Lavacchiello

Asola (MN) - Strada San Pietro Lavacchiello, 2/A
Cell. 345 2373912 - 349 2122217
lavacchiello@gmail.com

Siamo una giovane coppia che si affaccia per la prima volta al mondo dell'agricoltura. Pratichiamo agricoltura naturale, senza l'uso di prodotti chimici, basata sui principi di biodiversità e stagionalità. Lasciamo che la natura sia la nostra maestra e per ricreare un luogo in cui animali e piante siano liberi di esprimersi naturalmente, in sinergia tra loro e dove condividere i prodotti che ci offre.

Per Corti e Cascine: durante la giornata vi porteremo a visitare il nostro campo alla scoperta delle coltivazioni come lo zafferano, le angurie, i meloni e le zucche e a conoscere gli animali della nostra piccola fattoria. Porteremo grandi e piccini a conoscere e coccolare Titty la pony e Olivia l'asinella. Per chi vorrà, su prenotazione, sarà possibile acquistare il nostro cesto per una colazione o merenda *pic nic* che potrete godervi nel frutteto. Potrete anche assaggiare e acquistare i nostri prodotti a base di zafferano. In caso di maltempo l'evento sarà rimandato alla domenica successiva.

36. FATTORIE DELLA VALLE

Castelfranco D'Oglio (CR) - Strada vicinale Pontalmino, 2
Cell. 328 7554225
info@fattoriedellavalle.it - www.fattoriedellavalle.it

Per Stefano il progetto Fattorie Della Valle è un vero e proprio "cambio di vita", fatto di sacrifici, consapevolezza e tanto piacere. "Coltivare la terra è una responsabilità, è un percorso di conoscenza che non si riduce ad un atto materiale. Coltiviamo noi stessi!". Le Fattorie della Valle "per ora" lavorano 20 ettari di terreno col metodo biologico, alcuni dei quali col metodo biodinamico; da questi riescono a ricavare prodotti eccellenti acquistabili freschi oppure trasformati.

Per Corti e Cascine: visita e tour in orto e frutteto dove spiegheremo le nostre tecniche di coltivazione. Alle 9.30 spiegazione del nostro progetto e piccoli cenni di agricoltura biodinamica. Alle 10 tour tra gli orti con spiegazioni tecniche sulla coltivazione. Alle 12.30/13 pranzo per chi vuole presso CORTE DELL'AIRONE. Ore 15.30/16 consigli per fare al meglio l'orto casalingo. Costo menù vegetariano 40 €. Antipasto, 2 primi, 1 secondo e 1 dolce. Vino ed eventuali amari esclusi. Spaccio aziendale aperto dalle 9 alle 12.30 e dalle 16 alle 19.

Un grazie ai nostri partners

FIERA MILLENARIA DI GONZAGA DAL 1490

centroscuola

WWW.AGRITURISMOMANTOVA.IT ...per stare meglio!

GENERALI
GENERALI ITALIA S.p.A.
AGENZIA MANTOVA VIRGILIO
Rappresent. Procuratore Toso Dott. Pietro
Via Cremona n. 29 - Zona Belfiore - 46100 Mantova
Tel. 0376.380550 Fax 0376.381060
agenzia.mantovavirgilio.it@generali.com

CANDI SEGNALETICA E PUBBLICITÀ ESTERNA
www.candisrl.it
service@candisrl.it
Tel. +39 0365 503397

PRODOTTO IN FATTORIA
I prodotti di fattoria, assaggiati durante Per Corti e Cascine, si possono comodamente ordinare on-line su prodottoinfattoria.it, l'e-commerce locale per una spesa contadina a KmO, fresca e di stagione, o trovare tutti i giorni presso la Dispensa Contadina.
Mantova, Strada Chiesanuova, 8. Aperture:
dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 19:00,
il sabato dalle 9:00 alle 12:30, dalle 15:30 alle 19:00,
la domenica dalle 15:30 alle 19:00.
www.prodottoinfattoria.it

37. AZ. AGR. JENNY GREEN - Antonella Ziliani

Piadena (CR) - Via Castello, 25
Tel. 0375 98552 - Cell. 338 2402673
Jennygreen.it@gmail.com
www.jennygreen.it - www.jennygreenstore.it

L'azienda si occupa ormai da quasi quindici anni, in maniera del tutto esclusiva, della coltivazione e prima trasformazione di piante aromatiche; tuttavia permangono spazi alberati facenti parte della vecchia coltivazione a vivaio che danno un tocco boschivo al paesaggio, rendendolo vario e particolarmente interessante. La biodiversità che a maggio si può trovare è unica nel suo genere, grazie alle semine particolari di piante erbacee che si confondono tra le coltivazioni.

Per Corti e Cascine: durante la giornata, dalle 9 alle 12,30 *workshop* aromatiche su ceramica con Marta Bennet per ottenere un piccolo vaso con la tecnica ceramica delle lastre con impronta di piante aromatiche (per questo laboratorio occorre prenotarsi, non è necessaria esperienza, costo 65 € materiali inclusi). Dalle 10 visite guidate in azienda comprendenti le coltivazioni e il laboratorio di distillazione, degustazione di pietanze e tisane a base di piante aromatiche. Per info e prenotazioni 338 2402673 (per il laboratorio di ceramica telefonare direttamente a Marta Bennet 328 5914735).

38. SOCIETÀ AGRICOLA SAN MARTINO DI BOLDINI

NEW!

Isola Dovarese (CR) - Strada per S. Lorenzo (SP CR 29)
C.na Cidellara
Cell. 335 6693972
sanmartino73@libero.it

Siamo allevatori di bovini da latte da ormai 3 generazioni, un lungo viaggio partito dalla Val Camonica, fino ad arrivare, nel 2006, in provincia di Cremona. Dal 2017 abbiamo iniziato anche ad allevare lombrichi per la produzione di humus di lombrico, utilizzando solo i reflui del nostro allevamento. L'idea è stata pensata con un occhio all'ambiente, siccome la lombricoltura riduce i livelli di azoto, trasformando in modo naturale i reflui zootecnici in humus. Da noi lo potete trovare sia vagliato sia formato pellet. Ci trovate facilmente data la nostra vicinanza dalla Strada Statale 10 che collega Mantova e Cremona.

Per Corti e Cascine: durante la giornata vi faremo visitare l'azienda, che comprende l'allevamento bovino, la lombricaia e la centrale a biogas, in modo tale da illustrare tutta la linea per la produzione di humus. Per chi ci passerà a trovare ci sarà un piccolo rinfresco e la possibilità di acquistare l'humus in vari formati. Potete venire a trovarci dalle 9.30 alle 11.30 o dalle 14.30 alle 18. Per raggiungerci: percorrendo la SS10 in direzione Cremona o in direzione Mantova, imboccare la SP29 in direzione Isola Dovarese, dopo 1,5 km svoltare a sinistra.

6 - Oltrepò

39. AGRITURISMO CORTE VILLORESI
Daniela Zapparoli

Pegognaga (MN) - Loc. Parco San Lorenzo - Strada Pianone, 1
Tel. 0376 550470 - Cell. 348 4904895
cortevilloresi@gmail.com

Corte Villoresi, antica corte dei primi del '900, situata nei pressi del Parco San Lorenzo di Pegognaga, offre ristoro agrituristico con piatti della cucina tipica mantovana preparati dall'agrichef Daniela Zapparoli, specializzata nella produzione e vendita di mostarde fatte interamente a mano come una volta. L'agriturismo è inoltre il punto di partenza per escursioni naturalistiche e *bird watching* nella vicina oasi naturalistica, ma anche per percorsi a cavallo nella bonifica dell'Agro mantovano-reggiano fino al Po.

Per Corti e Cascine: vi aspettiamo dalle 16.30 in poi nella fattoria per un selfie con gli asinelli, cavalli e caprette. A seguire AGRIAPERITIVO sull'aia con DJ set e karaoke, giochi e trucca-bimbi. Dalle 19 risotto e sorbir di cappelletti. Possibilità di acquistare le mostarde aziendali. Si consiglia la prenotazione.

40. AZ. AGR. LA FIUMA
di Pedrazzoli Valentina

NEW!

Portiolo, San Benedetto Po (Mn) - Via Campasso, 22/C
Cell. 347 5615562
fzappellini@gmail.com - www.lafiuma.it

La Fiuma è una giovane ed emergente realtà dell'Oltrepò Mantovano. Il lavoro aziendale, dalla coltivazione della vigna alla trasformazione delle uve, è improntato sulla valorizzazione storico-culturale del territorio che la circonda. Perché il vino, benedetto dall'acqua, nasce sempre dalla terra.

Per Corti e Cascine: visita guidata in vigna, assaggio dei vini prodotti, possibilità di intrattenimento per i bambini (dai 3 anni). Per motivi organizzativi si richiede la prenotazione obbligatoria. Orari: 9.30-12, 15-18. In caso di maltempo l'evento sarà sospeso. Per prenotazioni/informazioni scrivere a info@lafiuma.it.

41. AZ. AGR. AZZONI GIANLUIGI

Coazze, Moglia (MN) - Via Ex Provinciale Romana, 179
Cell. 348 2404959
gianluigi.azzolini@gmail.com - www.caseificioazzoni.it

Giovane caseificio che ha rinnovato la tradizione casearia con la produzione di latte fresco pastorizzato, yogurt, dessert, burro, stracchini semplici ed aromatizzati, primo sale, mozzarelle, robiole, caciotte, ricotte e formaggio fresco spalmabile e il delizioso GELATO AGRICOLO fatto con il latte delle nostre mucche! L'azienda è in fase finale di sostituzione di vacche Frisone con vacche Guernsey. Queste producono un latte unico.

Per Corti e Cascine: visita in azienda e degustazione dei nostri prodotti. Alle ore 10.30 e alle ore 15 dimostrazione e realizzazione della ricotta. Prenotazione obbligatoria alla Sig.ra Bozena (cell. 349 7029803). In caso di maltempo è confermata la dimostrazione e realizzazione della ricotta.

42. AGRITURISMO LA PECORA NERA

Ferraroni Lorella - Cappi Fabrizio
Quingentole (MN) - Strada Belguardare, 10
Tel. 339 5993957 - Cell. 344 1070150
lapecoranera.agriturismo@gmail.com
www.agriturismolapecoranera.com

Azienda a conduzione famigliare nata dalla passione di Lorella e Fabrizio per la cucina di piatti della tradizione e per la coltivazione di frutti antichi ed erbe aromatiche, che vengono trasformate nei piatti serviti nell'agriturismo o nella vendita di prodotti. Tipico loghino situato al centro della valle dei tartufi mantovani. Nel loghino, raggiungibile anche in bicicletta percorrendo l'argine del Po, troverete anche il nostro asino Lorenzo e il nostro cavallo Ronzinante.

Per Corti e Cascine: vi aspettiamo dalle 7.30 alle 11 per la colazione del contadino, dove si potrà gustare il panino con salame, la rosetta con la mortadella, latte e caffè col busulan, polenta fritta con lo zucchero e tante altre cose, accompagnate per chi vuole da un bicchiere di vino. Assaggio delle marmellate e succhi di produzione aziendale. Per chi vuole cestini da asporto. Per i più mattinieri, la colazione nel giardino sarà accompagnata, come succedeva nelle corti di una volta, dal canto del gallo.

43. FONDO AGNELLINA di Bocchi Nicola

Magnacavallo (MN) - Via Agnellina, 12
Cell. 320 0436795 - 347 9234501
nicolabocchi79@libero.it

L'azienda nasce dalla passione per la terra di tre fratelli: Ornella, Sandra e Nicola, che hanno deciso di portare avanti le tradizioni gastronomiche legate al territorio producendo vari tipi di insaccati con maiali allevati in azienda e nutriti con prodotti interamente naturali. Dal 2021 l'azienda ha ottenuto il riconoscimento di produzione DE.CO. (Denominazione Comunale) di Magnacavallo per i propri salami. Inoltre, in azienda si producono confetture extra e mostarde con i frutti dell'azienda.

Per Corti e Cascine: durante la giornata sarà possibile visitare l'azienda dove troverete trattori d'epoca e numerosi animali da cortile, ma non solo: i bambini potranno cavalcare 2 simpatici pony e ci sarà la prova della sella in collaborazione con i cavalli di Carazzato Ranch. Dalle 12 in poi aperitivo di benvenuto e degustazione guidata dei prodotti di nostra produzione. Per chi vuole è possibile prenotare il pranzo completo. Domenica 16 giugno l'azienda organizzerà anche l'evento "fast-pulling: divertiamoci a tirare la slitta", manifestazione aperta a tutti i possessori di trattori normali e truccati con degustazione di prodotti aziendali.

44. AZ. AGR. L'ORTO IN TAVOLA di Lisa Mantovani

Borgo Carbonara (MN) - Via Marconi, 80
Cell. 334 9705599
lortointavola73@gmail.com

Azienda agricola con coltivazione di ortaggi, frutta, erbe aromatiche e piccoli frutti e laboratorio agricolo artigianale di trasformazione di prodotti ricavati dall'azienda. L'azienda, guidata dalle mani sapienti di Lisa Mantovani, è specializzata nella produzione di mostarde, confetture, sottoli e conserve con abbinamenti originali e innovativi. Oltre alla produzione di trasformati, L'orto in Tavola produce pasta fresca ripiena con ingredienti sia tradizionali che rivisitati.

Per Corti e Cascine: la giornata si svolgerà con una degustazione nel frutteto tra l'orto e le piante aromatiche. Si potranno degustare i prodotti dell'azienda trasformati: mostarde, confetture, conserve e sottoli. Non mancherà la pasta ripiena fatta come una volta, ma con un occhio agli abbinamenti particolari, il tutto accompagnato da formaggi e salumi della zona, oltre a pane, focacce e dolci da credenza. Si potranno acquistare i prodotti dell'azienda agricola presso il punto vendita. Pranzo con degustazione solo su prenotazione almeno 4/5 giorni prima dell'evento. Per chi vuole, degustazione con piccoli assaggi su prenotazione. In caso di maltempo sarà possibile degustare i prodotti all'interno dell'azienda.

45. AZ. AGR. TIROT
di Malavolta Mario

NEW!

Felonica, Sermide e Felonica (MN) - Via Angelieri, 39
Cell. 333 6456383
malavolta.mario@gmail.com - www.tirot.it

L'azienda agricola Tiròt è stata fondata nel 2018 per promuovere e condividere la cultura contadina di Felonica, legata alle cipolle e al TIROT. Nell'azienda, Mario coltiva manualmente come una volta le cipolle di Felonica e produce il tiròt per i mercati contadini del territorio.

Per Corti e Cascine: presentazione della corte Tiròt, dove si potrà imparare a cucinarlo e, successivamente, degustarlo. Seguirà un aperitivo con ristoro e successiva visita alla coltivazione della cipolla di Felonica direttamente in campo agricolo. Sarà aperto lo spaccio in cascina dei prodotti. È gradita la prenotazione. In caso di maltempo si svolgerà solamente la degustazione del tiròt e l'aperitivo in corte.

UNA DOMENICA IN FATTORIA

PICCOLI E GRANDI MOMENTI PER TUTTA LA FAMIGLIA E NON SOLO

Prendetevi il tempo di programmare le vostre visite per venire in campagna all'aria aperta, magari in bicicletta, e vivere piccoli piaceri e grandi momenti per tutta la famiglia. Gustatevi il meglio del nostro territorio e acquistate autentiche produzioni gastronomiche; il pane di grani antichi, i salumi, il vino, la carne bovina, i formaggi, i latticini il miele, le erbe aromatiche, i piccoli frutti e i meravigliosi prodotti ortofrutticoli di stagione, la mostarda di fattoria!

NEWS DELL'ULTIMA ORA

Seguiteci sui nostri social:

>>> percortiecascine.it <<<

22 MAGGIO

GIORNATA MONDIALE DELLA BIODIVERSITÀ

Difendere la biodiversità vuol dire tutelare un patrimonio genetico, custodire le nostre tradizioni e la possibilità di assaggiare frutti della terra che mangiavano i nostri nonni. Come Consorzio Agrituristico da anni ci impegniamo per la salvaguardia della biodiversità e per la difesa di frutti e verdure dimenticate.

Per le belle immagini di queste edizioni di "Per corti e cascine" ringraziamo tutti coloro che hanno partecipato agli scorsi contest fotografici con Radio Pico e ai vari concorsi fotografici "Campagne" e alle aziende associate. Per la foto di copertina si ringrazia l'autrice Elisabetta Ambrosini.

Partecipa con i tuoi scatti all'edizione 2024 del concorso fotografico

Campagne

a breve Info e regolamento su: www.agrituristmomantova.it

Per corti e cascine

Una campagna da vivere

Fattorie aperte

Domenica 19 maggio 2024

Per informazioni:
Consorzio agrituristico mantovano
"Verdi terre d'acqua"
Strada Chiesanuova, 8 - 46100 Mantova
Tel. 0376 324889 - Cell. 329 2127504
info@agriturismomantova.it

www.percortiecascine.it

Tutte le news: Consorzio Agrituristico Mantovano

1 - STRADA DEL VINO E DELL'OLIO

1. **SOLIMAGO** Solferino
2. **AZ. AGR. BRADO E LE STRIE** Solferino
3. **AZ. AGR. CORTE CERVO** Castiglione delle Stiviere
4. **AZ. AGR. MELLINI FIORELLA** Pozzolengo
5. **ZAFFERANO PURISSIMO DI POZZOLENGO** Pozzolengo
6. **AZ. AGR. CASE VECCHIE** Monzambano
7. **CANTINA GOZZI** Monzambano
8. **AZ. AGR. MILANI VANESSA** Volta Mantovana
9. **TENUTA MADDALENA** Volta Mantovana

2 - STRADA DEL RISO

10. **CORTE LE FARAONE** Roverbella
11. **AZ. AGR. FORTE D'ATTILA** Roncoferraro
12. **AZ. AGR. GORZONI FABRIZIO** Villimpenta
13. **AZ. AGR. LE API DI TAMY** Villimpenta
14. **AZ. AGR. PERINI ALICE** Roncoferraro
15. **PORCALORA** Roncoferraro
16. **IL LOGHINO DELLE DONNE** Serravalle a Po
17. **AZ. AGR. CORTE PREZIOSA** Serravalle a Po
18. **LA BAVETTA** Ostiglia
19. **SOC. AGR. LONGHI** Ostiglia

3 - LA CITTÀ AGRICOLA

20. **AGRITURISMO CORTE GESUITA** Mantova
21. **CENCIO MOLLE** Curatone
22. **AGRITURISMO CORTE CAPILUPPIA** Curatone
23. **APICOLTURA CORTE FELINE** Rodigo
24. **SOCIETÀ AGRICOLA NAVIGLIO** Goito
25. **AGRITURISMO CORTE BARCO** Marmirolo

4 - LE TERRE DELLA CITTÀ IDEALE

26. **AGRITURISMO CORTE GAMBINO** Borgo Virgilio
27. **SOC. AGR. MARGHERITA** Belforte
28. **CORTE LIDIA** Viadana
29. **CORTE ERBATICI** Commessaggio
30. **CORTE PAGLIARE VERDIERI** Commessaggio
31. **TOMATO NURSERY** Rivarolo Mantovano

5 - TERRE E ACQUA

32. **AZ. AGR. BOTTARELLI IGOR** Canneto sull'Oglio
33. **FATTORIA DIDATTICA LE BINE** Acquanegra sul Chiese
34. **AZ. AGR. ACERBI GIOVANNA** Asola
35. **LAVACCHIELLO FARM** Asola
36. **FATTORIE DELLA VALLE** Castelfranco D'Oglio
37. **AZ. AGR. JENNY GREEN** Piadena
38. **SOC. AGR. SAN MARTINO DI BOLDINI** Isola Dovarese

6 - OLTREPO

39. **AGRITURISMO CORTE VILLORESI** Pegognaga
40. **AZ. AGR. LA FIUMA** S. Benedetto Po
41. **AZ. AGR. AZZONI GIANLUIGI** Cozzze di Moglia
42. **AGRITURISMO LA PECORA NERA** Quingentole
43. **FONDO AGNELLINA** Magnacavallo
44. **AZ. AGR. L'ORTO IN TAVOLA** Borgo Carbonara
45. **AZ. AGR. TIROT** Felonica

20 maggio
Giornata mondiale delle api

Dal 2017, grazie ad una decisione dell'Assemblea generale delle Nazioni Unite, si celebra il 20 maggio la giornata mondiale delle api. Con questa giornata l'ONU ha voluto segnalare non solo l'importanza delle api da miele, ma di tutti gli insetti impollinatori. La maggior parte delle persone conosce l'importanza delle api da miele, ma non sa che anche qui nei nostri climi ci sono centinaia di specie di api selvatiche, tutte fondamentali per l'impollinazione.

A questi insetti si aggiungono farfalle, vespe, alcuni coleotteri e un gruppo di animali affini alle comuni mosche che, dopo le api, sono i più importanti per l'impollinazione.
Molte di queste specie sono in pericolo, alcune sull'orlo dell'estinzione, per diverse cause:

- uso di fitofarmaci in agricoltura
- riduzione degli spazi naturali (siepi, piccole fasce boscate, zone umide...)
- i cambiamenti climatici.

Ognuno di noi dovrebbe fare qualcosa di concreto per tutelare questi insetti così importanti: senza di loro, non solo la nostra vita e la bellezza del mondo naturale sarebbero più povere, ma avremmo anche dei seri problemi nella produzione di frutta e di molti altri alimenti.
Per cui per festeggiare questa giornata:

- iniziamo a comprare frutta e verdura di stagione, magari nei mercati contadini e meglio se biologiche
- creiamo giardini con specie vegetali utili alle api
- allestiamo bee hotel per favorire la riproduzione di questi insetti
- e nel nostro piccolo, cerchiamo di ridurre il nostro impatto ambientale sulla Terra, così da renderla più ospitale.

CONSIGLI PRATICI DA FARABÌR

- **Le fattorie sono numerate sulla mappa da 1 a 45**: potrete comporre il percorso a vostro piacimento, facendo tappa tra le diverse cascine aderenti al circuito.
- **ORARI**: le fattorie apriranno le loro porte indicativamente dalle 9 alle 19.
- Lungo il percorso, seguite i **CARTELLI-FRECCIA**. Lo spaventapasseri all'ingresso della corte vi segnalerà l'arrivo!
- Portate con voi una **borsa termica**, potrete conservare al fresco tutti i prodotti gastronomici acquistati. E non dimenticate scarpe comode: siamo in campagna. In caso di maltempo, la manifestazione si svolge ugualmente: ombrello, impermeabile e scarpe idonee! La pioggia in campagna è provvidenziale.
- **ITINERARI: non esitate a contattarci per avere qualche consiglio e per potervi suggerire itinerari e tappe interessanti nelle fattorie**. Uffici del Consorzio: 0376.324889 - 320.7122133 - info@agriturismomantova.it.
- Visitando le fattorie sono graditi il **rispetto** e l'**attenzione per l'ambiente** e la cultura rurale.
- Leggete attentamente le attività delle singole aziende per programmare al meglio le gite da fare.

E dopo Per Corti e Cascine? Conservate la mappa: una domenica per scoprire, ma tutto l'anno per tornare!

IMPIANTI IDROVORI

In occasione della Settimana della Bonifica 2024, apertura degli impianti: possibilità di accedere ad alcune di queste maestose opere con visita guidata gratuita!

DOMENICA 19 MAGGIO 2024

per Maggiori informazioni e dettagli sul sito www.percortiecascine.it

San Matteo delle Chiaviche

Roncocorrente

San Siro

Sabbioncello

A — **IMPIANTO IDROVORO DI SAN MATTEO DELLE CHIAVICHE**
Via Ghetto - San Matteo delle Chiaviche
Informazioni: Tel. 0375.80213
CONSORZIO DI BONIFICA NAVAROLO AGRO CREMONESE MANTOVANO
Via Roma, 7 - Casalmaggiore (CR) - Tel. 0375.42109

B — **IMPIANTO IDROVORO RONCOCORRENTE**
Via Arginotto, 5 - Borgo Virgilio
Domenica 19 apertura dalle 9 alle 12:30 e dalle 15 alle 17.
Informazioni: Tel. 0376.321312
CONSORZIO DI BONIFICA TERRITORI DEL MINCIO
Via P. Amedeo, 29 - Mantova - Tel. 0376.321312

C — **IMPIANTO IDROVORO DI SAN SIRO**
Via Argine Secchia - Loc. San Siro - San Benedetto Po.
A fianco dell'impianto è presente un bellissimo orto botanico con frutteto didattico, visitabile durante la giornata.
Orari apertura: dalle 10 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19
SU PRENOTAZIONE: mbonicelli@emiliacentrale.it / 348.4907180
CONSORZIO DI BONIFICA DELL'EMILIA CENTRALE
Corso Garibaldi, 42 - Reggio Emilia - Tel. 0522.443211

D — **IMPIANTO DI DERIVAZIONE SABBIONCELLO**
Via Sabbioncello, 10 - Quingentole (MN)
Info: 334.6115388
comunicazione@consorzioburana.it
CONSORZIO DELLA BONIFICA BURANA
C.so Vittorio Emanuele II, 107 - Modena (MO) - Tel. 059.416511
Domenica 19 maggio dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18

Acqua Viva Burana: l'App gratuita per conoscere il territorio.

RADIO PICO

www.facebook.com/radiopicopaginaufficiale
www.instagram.com/radio_pico/

FOTOGRAFA I TUOI MOMENTI SPECIALI IN FATTORIA: UNA CENA IN OMAGGIO

Domenica 19 Maggio **scatta la miglior fotografia della tua giornata in fattoria** tra natura, animali, fiori, contadini e prodotti del territorio e postala sulla pagina **Facebook di Radio Pico**. Allo *scatto più originale*, una cena per due in omaggio! Liberate la fantasia, e non dimenticate di inserire l'hashtag #percortiecascine2024 per poter partecipare!