Per Corti e Cascine

"Per corti e cascine", da 28 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 18 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
- APICOLTURA
- BIOLOGICO
- PAGINA INSTAGRAM

1 - Strada del vino e dell'olio

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

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

Siamo un'azienda agricola che, nel cuore delle colline Moreniche, coltiva grani antichi, varietà del passato rimaste autentiche ed originali. 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, schiacciatine, grissini e dolci.

Per Corti e Cascine: alle ore 11, potrete degustare un aperitivo agricolo con i nostri prodotti (€ 15) su prenotazione. A seguire, presentazione delle varietà dei grani antichi che coltiviamo. Nel pomeriggio, alle ore 15 didattica con le api con la nostra amica Valentina (su prenotazione). Alle ore 16 merenda di una volta con miele e pane dei nostri grani antichi e a seguire laboratorio per bambini "le mani in pasta" (15 €, su prenotazione). Possibilità di acquisto presso lo spaccio. Prenotazioni via mail info@bradoelestrie.it o whatsapp 3792119141.

2. AZ. AGR. CASE VECCHIE e PROGETTO OFFICINALI COLLINE MORENICHE DEL GARDA

Monzambano (MN) – Strada Festoni, 36
Cell. 3385363651 casevecchie@gmail.com

Vini naturali, erbe aromatiche, farine di grani antichi e prodotti 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: l'associazione 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, in uno stile di collaborazione pratica e con lavorazioni che favoriscono l'equilibrio tra agricoltura e ricchezza floreale selvatica.

Per Corti e Cascine: dalle 9.30 alle 18.00 BOTTEGA AGRICOLA APERTA. Si potranno visitare liberamente i vigneti, l'uliveto, l'orto officinale, i beehotel. #ERBERITIVO: ristoro con prodotti delle aziende associate (25€, su prenotazione). #PASSEGGIATA ERBORISTICA: guida del dott. Marco Romanelli per scoprire le piante officinali, seguita da degustazione di prodotti aziendali. Gruppi alle 9.30 e 15.30 (20€, su prenotazione). #DALLA VIGNA AL CALICE: visita ai vigneti e alla cantina con Paolo, con assaggio dei nuovi vini. Gruppi alle 11.30 e 17.00 (10€, su prenotazione). Possibilità di combinare con l'erberitivo (30€).

3. AZ. AGR. MELLINI FIORELLA di Fiorella Mellini

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

Situata nelle colline moreniche del Lago di Garda, vicino alla torre monumentale di San Martino della Battaglia, l'Azienda Agricola Mellini Fiorella produce da oltre 30 anni miele, polline e propoli, grazie ad api che operano in un ambiente naturale lontano dall'inquinamento. Alcuni alveari vengono sistemati in montagna, per la produzione del miele di castagno. Recentemente, ha introdotto marmellate, mostarde, gelatine, frutta disidratata e succhi estratti a vapore utilizzando frutta di stagione coltivata in azienda.

Per Corti e Cascine: nel corso della giornata, si potrà visitare l'azienda e degustare i prodotti, osservando le tecniche di produzione del miele.

4. AGR. NEL GIARDINO DI ALICE

NEW !

Volta Mantovana (MN) – Strada Volta Valeggio, 32
Cell. 3458428105
vanessa@ortofruttavanessa.it - www.ortofruttavanessa.it

Nasciamo sulle colline Moreniche di Volta Mantovana come azienda agricola che unisce passione e tradizione per la terra. La nostra missione è concentrata sulla qualità, freschezza e biodiversità dei nostri prodotti: questo si riflette nel modo in cui coltiviamo e selezioniamo i nostri prodotti. La decisione di aprire un agriturismo nel 2024 è il naturale passo per far vivere ai nostri ospiti l'esperienza di gustare i frutti della nostra terra. Questa iniziativa non solo valorizza i prodotti locali, ma offre anche un'opportunità unica per chi cerca una connessione autentica con la natura e le tradizioni agricole.

Per Corti e Cascine: l'agriturismo sarà aperto per pranzo dalle 11.30 alle 14.00 con menù dedicato con obbligo di prenotazione. Nel pomeriggio saranno organizzati due laboratori per bambini, con obbligo di prenotazione, con la pedagogista Giulia Piva: alle 15.30 laboratorio "natura a colori" (costo 10€) e alle 17 laboratorio "esplosione di semi" (costo 5€).

5. 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: vi aspettiamo per visite alle vigne e alla cantina, nonché per degustazioni con abbinamenti gastronomici con prodotti locali. Dalle 10 alle 18, accesso senza prenotazione. Degustazioni e visite guidate: alle ore 11, alle 15 e alle 17 con prenotazione obbligatoria. Dettagli e costi via mail: info@tenutamaddalena.it o telefono: 037683323. Anche in caso di maltempo.

6. 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, oggi azienda agricola biologica vitivinicola e agriturismo di charme. La tenuta si estende in un giardino storico secolare con piscina. L'azienda agricola coltiva vigne, ulivi, alberi da frutto, erbe aromatiche e orti. Nella cantina secolare, si producono vini naturali 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: la Bottega di Solimago sarà aperta dalle 10 alle 18. Potrete 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.

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

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

Immersa tra le colline Moreniche del Garda, dal 1920 l'azienda agricola Gozzi produce, dalle proprie uve, i vini classici del Garda e dei Colli Mantovani, sia fermi che spumanti. Nel punto vendita aziendale sono disponibili sia vini in bottiglia che sfusi.

Per Corti e Cascine: domenica 18 maggio, la nostra azienda sarà aperta al pubblico per visite in vigna e cantina, degustazioni guidate con accompagnamento di prodotti locali, con contributo di €10. Per rilassarsi tra le vigne, saranno possibili anche gustosi picnic, disponibili solo su prenotazione.

8. 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 contadini 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.

9. 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 De.Co, risulta essere di prima qualità, in quanto tutte le operazioni 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.

10. AZ. AGR. IL PELLAGROSO
Antonio Camazzola

NEW !

Monzambano (MN) - Strada Festoni, 33
Cell. 3294056279 - camazzola.agricolabiodinamica@gmail.com
www.vignedelpellagroso.it

Tra le colline moreniche del Lago di Garda coltiviamo la vite con passione, seguendo i principi della biodinamica. Nessuna chimica, nessuna tecnologia, solo uva, terra e tempo. In cantina lasciamo che la natura faccia il suo corso, dando vita a vini autentici, vivi e mai uguali a sé stessi.

Per Corti e Cascine: apriamo le porte a chi vuole scoprire questa filosofia con una degustazione su prenotazione, con vini naturali abbinati a salumi o verdure e a panificati a lievito madre, preparati con farine da grani antichi. Un'esperienza per chi ama il vino senza maschere, il gusto vero e il piacere della condivisione. Ti aspettiamo per brindare insieme! Su prenotazione dalle 9 alle 19 al 3294056279 oppure al 3408240047 (telefono o whatsapp).

2 - Strada del riso

11. IL LOGHINO DELLE DONNE s.s.

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

Il Loghino delle Donne nasce da un profondo desiderio: creare un luogo in cui le donne possano trovare opportunità di lavoro flessibile, adatto alle loro esigenze personali e famigliari, uno spazio per condividere momenti di lavoro, sorridere e scherzare, proprio come avveniva un tempo. È un autentico laboratorio in cui tutto è realizzato a mano, con prodotti dei nostri orti, seguendo le antiche ricette della tradizione: questo si traduce in prodotti dalla qualità insuperabile.

Per Corti e Cascine: il Loghino delle Donne arriva al suo terzo anno a "Per corti e per cascine"! Vi aspettiamo nella nostra sede operativa di Cardinala per uno show cooking con ricette che hanno alla base i nostri prodotti. Un modo nuovo per assaporare prodotti che vengono dall'antica tradizione culinaria di Mantova, ma con una veste completamente nuova! Per lo show cooking è gradita la prenotazione.

12. AZ. AGR. SALZANI SERGIO

Roverbella (MN) – Strada Casoncello, 3
Cell. Sergio 348 5116650 - Eleonora 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 10, 15 e 17 inizio laboratori gratuiti per bambini: prepariamo verdure per gli animali, seguito da visita con il contadino Sergio agli animali e ai frutteti, con degustazione gratuita delle prime ciliegie. Novità: dalle 12 alle 14 e dalle 19 alle 21, prenotazione obbligatoria entro il 15 maggio per fiorentina di pollo con patate (€15) e agri-hamburger di pollo (€10). Agri-gelato alla frutta disponibile tutto il giorno. Punto vendita aperto.

13. AZ. AGR. LE API DI TAMY

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: saremo felice di accoglierví con degustazioni e percorsi sensoriali per farvi conoscere i nostri mieli. Potrete osservare il lavoro delle api, oltre che dalla classica arnia didattica, anche da una nuova arnia d'osservazione più grande, l'arnia "urbana a camino", dove l'entrata delle api è posizionata a 2.40 mt d'altezza. Sarà allestito un angolo per i più piccoli "impariamo giocando" e su prenotazione per i più grandicelli un laboratorio didattico "le bombe di semi" (orari 10/11 e 15/16). Per tutta la giornata sarà aperto il punto vendita.

14. CANTINA GORZONI – LINEA CREPUSCOLO

Villimpenta (MN) - Via Bianchette, 27
Cell. 347 6178486 - info@cantinagorzoni.it – www.lineacrepuscolo.com

Siamo una cantina a conduzione familiare, con un vigneto in espansione e un focus sull'ottimizzazione delle pratiche agronomiche. La dedizione costante alla propria arte, unita a una meticolosa attenzione ai dettagli, produce vini che catturano veramente l'essenza del territorio e riflettono la competenza dell'enologo.

Per Corti e Cascine: visita in cantina e in vigna. Degustazione dei nostri vini (bianco, rosato e rosso) 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. Per prenotazione contattare: Greta 3486648640 e Matteo 3420206824 oppure alla mail info@cantinagorzoni.it.

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

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

Una domenica nel Boschetto delle Acacie che, nel mese di maggio, è ricco di fiori bianchi dal profumo delicato: ecco la cornice che vi accoglierà nel corso della giornata.

Per Corti e Cascine: alle 10 e alle 14 laboratorio didattico (gratuito) sul mondo delle api con degustazione di mieli. Saranno organizzati due momenti yoga (ore 9 e ore 18) a cura di Letizia Merlin (€5, portare tappetino). Alle 18 sarà possibile praticare yoga genito-re/bambino, con il metodo dello yoga educativo. Inoltre, alle 11 e alle 15 si terrà il laboratorio di pittura selvatica su legno "Iris, la magia di un fiore" a cura di Nicole Benedini (€5, comprensivo di materiali). Possibilità di picnic (a disposizione tavoli e panche). Si consiglia di portare da casa coperte e stuoie. Per tutti i laboratori è obbligatoria la prenotazione (Whatsapp o mail).

16. PORCALORA - Francesco Bissoli

Roncoferraro (MN) - Loc. Villa Garibaldi - Via C. Battisti, 215
Cell. 347 2938947 - commerciale@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 di menù fisso (prenotazione obbligatoria). Potrete visitare in completa autonomia l'azienda, gli animali, il variegato pollaio e le diverse coltivazioni. Bottega agricola aperta per i vostri acquisti. Inoltre, dalle ore 11 "FalegnAmando": laboratorio di lavorazione del legno per bambini. Creeremo uccellini e mangiatoie assieme alla coop. soc. di solidarietà "La Scintilla" (VR). Costo: €10,00 (prenotazione obbligatoria). Dalle ore 10.00 alle ore 16.00 giochi in collabo-razione con gli scout MN10. Offerta libera. In caso di maltempo possibilità di pranzare al coperto (su prenotazione).

17. 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: vi aspettiamo assieme al collettivo Kataclown per trascorrere un'intera giornata ricca di magia, fra trampolieri, bolle di sapone, clown, marionettisti, cantori, acrobati, saltimbanchi, gli "Arceri del Castel" di Casteldario e gli amici aquilonisti. Novità di quest'anno: "PICCOLI MADONNARI CRESCONO" (laboratorio ludico sull'antichissima arte dei Madonnari – posti limitati da prenotare). Vi aspettiamo numerosi come sempre facendo fede al nostro motto: DIFENDIAMO L'ALLEGRIA. Non mancheranno le visite guidate al caseificio, alla stalla e degustazioni varie.

18. SOCIETÀ AGRICOLA LONGHI DINO E ANDREA s.s.

Ostiglia (MN) - Loc. Comuna Santuario - Via Comuna Santuario, 41
Cell. Dino 335 5881305 - Andrea 339 8804117
longhid@libero.it - 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 serre e al "Museo del melone". Risottata gratis per tutti con i prodotti appena raccolti. Sarete accolti dalla cavalla "Tiziana" per una passeggiata in campagna. In compagnia di "Marcella" e "Camilla", per bambini e ragazzi, piccoli lavori di campagna per imparare a coltivare piante e fiori. Spazi anche al chiuso in caso di maltempo. È richiesta la prenotazione solo in caso di grandi gruppi.

19. 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. 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 10.00 alle 17.00, su turni di piccoli gruppi. Le attività non si svolgeranno in caso di maltempo.

20. AGR. ROSSATO

NEW !

Castel d'Ario (MN) - Stradello Dossi, 20
Cell. 3337131626 - r.stefano6@gmail.com

Siamo una piccola azienda familiare di nuova apertura, che sorge attorno a una casa costruita in bioedilizia. Pratichiamo una agricoltura naturale che mira a un prodotto sano, nel rispetto della stagionalità. Utilizziamo tecniche che mirano a un risparmio idrico e di risorse energetiche.

Per Corti e Cascine: durante la giornata si potranno vedere le diverse varietà di ortaggi e spiegheremo le varie tecniche agricole che adoperiamo nel rispetto dell'ambiente e nell'ottica di un risparmio delle risorse.

3 - La città agricola

21. 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) e conoscere gli animali della fattoria (galline, conigli, capre, daini, asini, suini, pony e api). Possibilità di pranzare nel giardino esterno con il nostro menù alla carta su prenotazione (per dettagli e prenotazioni: 339 2226468, preferibile Whatsapp). Area esterna attrezzata per adulti e bambini dove gustare in piena libertà e a stretto contatto con gli animali cestini picnic, agri-hamburger e carne alla brace. Vi aspettiamo anche in moto, in bici e a cavallo direttamente dalla ciclabile MantovaPeschiera.

22. SOCIETA' AGRICOLA NAVIGLIO s.s.

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

Dalla società agricola Naviglio nasce Cru Caviar che è il frutto di oltre 50 anni di esperienza nell'allevamento ittico; risalendo le rive dei nostri corsi d'acqua vivrai un'esperienza unica che ti permetterà di scoprire tutte le fasi della vita dei nobili storioni, che, in un ambiente unico, crescono fino a donarci le preziose uova. Ti immergerai in prima persona in questo affascinante mondo e potrai valorizzare tutti gli sforzi messi in atto per la preservazione di questi magnifici pesci ancestrali, ad oggi minacciati d'estinzione in natura.

Per Corti e Cascine: porte aperte all'allevamento, passeggiata attraverso le vasche con visita guidata dai nostri tecnici, nei seguenti orari 10:30, 12:00, 14:00, 15:30. La visita è adatta anche ai bambini. Possibilità di degustazione all'aperto dei nostri prodotti proposti in diverse ricette (a pagamento). I prodotti saranno acquistabili presso il nostro punto vendita, potendo usufruire dello sconto del 20% solo per questo evento. PER PRENOTAZIONI: contattare la struttura al numero 0376/1710210 o tramite e-mail visit@caviale.it (in caso di maltempo, non verrà garantita l'attività, in quanto è svolta interamente all'aperto).

23. APICOLTURA CORTE FELINE

Rodigo (MN) - Via Strada Francesca Est, 56
Cell. 349 0543201 - info@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: ore 15 "APIBOTANICA": un affascinante viaggio attraverso piante e fiori gradite dalle api, seminario a cura della Dott.ssa Chiara Gardinazzi (45 min circa); ore 17.00 "HONEYLAND": approfondimento sul mondo delle api, sulle tecniche di allevamento e produzione." (45 min circa). Gradita la prenotazione.

24. AGRITURISMO CORTE GESUITA

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

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.

25. SOCIETÀ AGRICOLA CENCIO MOLLE

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

L'azienda agricola Cencio Molle sorge in Corte Maddalena, un luogo dedicato alla cura della persona, della terra e all'economia solidale, dove l'apprendimento esperienziale si unisce alle arti espressive, promuovendo la circolarità dei saperi. Qui, coltiviamo ortaggi e frutti seguendo i principi della "permacultura", rispettando la biodiversità e la naturale fertilità del terreno. Trasformiamo i nostri prodotti in conserve, confetture, mostarde e miele.

Per Corti e Cascine: domenica 18 maggio, dalle 9.15 alle 10 e dalle 16 alle 16.45, visita guidata a Corte Maddalena. Dalle 10 alle 11 e replicabile nel pomeriggio, laboratorio di orto in cassetta (su prenotazione, al costo di 3€ per contributo materiali). Dalle 10 alle 16 Swap Party (mercatino di scambio oggetti, giochi e accessori di vario tipo); iscriviti con il tuo banchetto a salamaddalena.mn@gmail.com. Dalle 11, intrattenimento culturale a cura della federazione di rievocazione storica Europa Antiqua. Dalle 13 pranzo con cestino picnic su prenotazione (entro il 14 maggio) al costo di 13 € (6 € fino ai 12 anni) a cura di Mantua Farm School. Accompagnamento musicale a cura di Bob Corn. Banchetto informativo dell'associazione Manto-GAS e possibilità di acquistare i prodotti della Corte.

26. AGR. CORTE SAN GIROLAMO
Moreschi Mary

NEW !

Mantova (MN) – Strada San Girolamo, 1
Cell. 3471606708
info@agriturismo-sangirolamo.it - www.agriturismo-sangirolamo.it

A due passi da Mantova l'agriturismo sorge all'interno del Parco del Mincio, intorno ad un mulino del XVIII secolo. Siamo proprio a fianco della ciclabile Mantova-Peschiera.

Per Corti e Cascine: nel corso della giornata vi aspettiamo con ristoro agrituristico a base di taglieri e formaggi. Possibilità anche di picnic nei nostri spazi verdi. Nel pomeriggio si terrà un laboratorio sulla sbrisolona e varie attività benessere e olistiche (yoga, massaggi) nel parco. Previsto anche un laboratorio per i più piccoli con l'educatrice Chiara Besacchi. Prenotazioni per mail info@agriturismo-sangirolamo.it o via whatsapp al numero 3471606708.

27. AGR. LA CONTEA
Simone Desiderati

NEW !

Ceresara (MN) - Via Villa Belgiardino, 19
Cell. 3488701215 - simonelacontea@gmail.com – www.generalelee.eu

L'agriturismo agribirreria agricampeggio La Contea unisce il menù della tradizione e del territorio alla magia di ritrovarsi in un mondo lontano e che molti dei bambini, di 30-40 anni fa ricorderanno con simpatia: all'interno dell'agriturismo, infatti, è possibile vedere la collezione completa delle auto e memorabilia del film degli anni '80 Hazzard. Possibilità di vedere anche i nostri cavalli. Nei nostri campi coltiviamo orzo, che trasformiamo in malto, utilizzato per fare la nostra birra contadina di ottima qualità.

Per Corti e Cascine: per l'occasione vi aspettiamo con musica dal vivo, balli country e in concomitanza con "Per corti e cascine" anche l 'evento Hazzard tribute. Possibilità di prenotare il tavolo per il pranzo (per prenotazioni: 3488701215).

28. AZ. AGR. CORTE SOLFERO
Gianni Nobis e Nadia Ferrari

NEW !

Rodigo, località Fossato – Via Mirandola, 15
Cell. 3349269900 - gianni.n2410@gmail.com - www.statale343.com

Corte di fine '800 recentemente ristrutturata, di cui però è stato conservato il carattere rustico. Si trova a Fossato, luogo natale dello scrittore Ippolito Nievo. L'azienda agricola nasce dalla passione di due giovani di un tempo, Gianni e Nadia, per la campagna e produce ortaggi, meloni, angurie e fragole.

Per Corti e Cascine: visita guidata alle coltivazioni in campo e agli animali della corte (galline, oche, asini). In questa giornata sarà presentata un'applicazione con cui i clienti dei mercati contadini potranno seguire, in qualsiasi momento, lo stato delle colture in campo, divenendo così coproduttori. Sarà inoltre presentato un progetto di solidarietà per far ritrovare un sorriso a coloro che, per le avversità della vita, lo hanno perduto. Per tutta la giornata, giochi per i bambini e degustazione dei prodotti trasformati. Alle ore 12 maccheroni per tutti. In caso di maltempo le attività non avranno luogo.

4 - Terre e acqua

29. 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. Un piccolo laboratorio permette di produrre la famosa mostarda mantovana di fattoria e salse tipiche del nostro territorio. Riscopriamo preparazioni antiche, frutto della memoria 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 dell'azienda. Presenteremo tutte le nostre birre di fattoria prodotte con l'orzo coltivato in azienda. Possibilità di PRANZARE (ore 12:30) in azienda su prenotazione (per prenotazioni direttamente al 3929290098, anche WhatsApp) con risotto, spiedo, polenta e birra. Disponibili anche cestini da prenotare per un simpatico pranzo sul prato. Durante l'intera giornata, ci sarà musica dal vivo e, per i più piccoli, animazione con giochi antichi e naturali. In caso di maltempo, saremo presenti per la visita aziendale e con lo spaccio aperto.

30. 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 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: dalle 9:30 visita guidata dell'azienda, con riconoscimento di tutto ciò che è possibile riconoscere: dalle erbe spontanee alle aromatiche ed officinali, a erbacee perenni particolari e loro impiego sia a livello alimentare che ornamentale. La visita guidata si ripeterà alle 11, 14:30 e 16. Durante la giornata laboratori olfattivi e degustazione di preparazioni a base di erbe spontanee ed officinali, tisane ottenute dalle erbe fresche, dolci idonei anche per chi ha problemi di intolleranze al glutine e lattosio, aromatizzati con oli essenziali.

31. SOCIETÀ AGRICOLA SAN MARTINO
Boldini F.lli s.s.

Isola Dovarese (CR) - Strada Torre Picenardi 2001
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.

32. LAVACCHIELLO FARM
Azienda Agricola Lavacchiello

Asola (MN) - Strada San Pietro Lavacchiello, 2/A
Cell. 345 2373912 - 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 principale insegnante 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 faremo sperimentare la nostra "Farm Experience", in cui potrete interagire con i nostri animali e fare un picnic in loro compagnia. I nostri cestini picnic sono pensati per una colazione o una merenda, con i prodotti fatti da noi e saranno acquistabili in loco. Saremo aperti dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 19. Consigliamo la prenotazione (per prenotare chiamare il 3452373912 o il 3492122217).

33. AZ. AGR. CA' DE ALEMANNI ORGANIC FARMING

NEW !

Malagnino (CR) - Cascina Ca' de Alemanni, 1
Cell. 3425530200 - cadealemanni@gmail.com – www.cadealemanni.it

Ca' de Alemanni è un'azienda agricola multifunzionale, convertita al regime biologico nel 1997, presente sul territorio cremonese dal Quattrocento e custodita dalla famiglia Lazzari ormai da cinque generazioni. Oltre alla produzione di latte, in cascina è possibile visitare la stalla biologica, il caseificio, la fattoria didattica, passeggiare tra filari e frutteti, tra boschi di ripopolamento e arnie conservative, nonché fermarsi in agriturismo! La cascina è facilmente raggiungibile dalla via Postumia e dalla via Mantova, dalla stazione ferroviaria Villetta-Malagnino nonché dalla ciclabile.

Per Corti e Cascine: sarà possibile visitare gratuitamente tutte le aree dell'azienda. La visita guidata (alle 10 e alle 16) è adatta alle famiglie con bambini, così come ai ragazzi: a tutti coloro che sono appassionati di tutela del territorio, benessere animale e cultura del buon cibo! Nel corso della visita avrete modo di interagire anche con i nostri animali. Per chi gradisce, potrà prenotare degustazioni e fermarsi in agriturismo per il pranzo o l'aperitivo! Prenotazioni su WhatsApp al +39 3425530200 o su visit.cadealemanni.it. Vi aspettiamo!

5 - Le Terre della Città Ideale

34. 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. Coltiviamo cereali, leguminose, vite e orticole, in special modo zucche nelle varietà locali per salvaguardare la biodiversità. Sono presenti anche animali di bassa corte e da compagnia. Pensiamo che l'agricoltura biologica e l'agroecologia siano l'unica strada per dare un futuro alle prossime generazioni. Facciamo parte del Distretto Agricolo Biologico Casalasco Viadanese e della Condotta Slow Food Oglio-Po.

Per Corti e Cascine: dalle ore 10 alle 12 e dalle 16 alle 18 laboratori per bambini "Creiamo con la natura " e "Semina una pianta, semina futuro". Per gli adulti: percorsi tra i seminativi per conoscere le tecniche della coltivazione biologica. Alle ore 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.

35. AGRITURISMO CORTE GAMBINO

Borgo Virgilio (MN) - Loc. Scorzarolo - Via Gambino, 16
Cell. 347 3715623
info@cortegambino.com - www.cortegambino.com

Corte Gambino è una realtà agricola a conduzione famigliare, immersa nelle pianure mantovane, ad una quindicina di chilometri da Mantova. Giovanni e Simona, i proprietari, gestiscono l'agriturismo con passione, mettendo in tavola i piatti della tradizione e accogliendo viaggiatori in cerca di riposo e di aria pulita.

Per Corti e Cascine: durante la giornata possibilità di visitare l'azienda. Per chi vuole picnic su prenotazione con prodotti del territorio (costo €12). È possibile utilizzare i tavoli presenti in corte oppure portandosi il proprio telo e occupando gli spazi verdi a disposizione. Nel pomeriggio, giochi per i più piccoli e giro con l'asinello su richiesta.

36. 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 accoglierví 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. Possibilità di picnic libero nei nostri spazi verdi (portandosi il proprio pranzo al sacco e il proprio telo). Nel pomeriggio, con inizio alle 15:30, verrà organizzata un'attività con i pony e gli asini (gradita la prenotazione). Nel pomeriggio verrà organizzato anche un piccolo rinfresco con prodotti del territorio (gradita la prenotazione, contributo di €5 i bambini e €10 gli adulti).

37. SOCIETA' AGRICOLA MARGHERITA s.s.

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.

38. CORTE PAGLIARE VERDIERI
di Guglielmina Vignoli

Commessaggio (MN) - Strada Grande, 2
Cell. 333 9898316
cortepagliare@gmail.com - www.cortepagliare.com

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.

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).

Un grazie ai nostri partners

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
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

centroscuola

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

39. AZ. AGR. L'ALBA ALLEVAMENTO CAPRINO

NEW !

San Michele in Bosco di Marcaria (MN)
Strada Rasega, 15
Cell. 3334083073 - info@allevamentocaprino.it - www.allevamentocaprino.it

Allevamento di 380 tra capre e capretti per la produzione di latte, formaggi e gelato di capra nel nostro caseificio. Presente anche lo spaccio aziendale per la vendita diretta di tutti i nostri prodotti.

Per Corti e Cascine: nel corso della giornata possibilità di visita guidata dell'allevamento solo su prenotazione negli orari: 10.30 - 15.30 - 17.00. Possibilità di degustare i formaggi aziendali. Per prenotazioni: via mail info@allevamentocaprino.it o via Whatsapp al 3491343979. Vi aspettiamo!

6 - Oltrepò

40. AZ. AGR. L'ORTO IN TAVOLA - 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. Non mancherà la pasta ripiena fatta come una volta, ma con un occhio agli abbinamenti particola-ri. 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.

41. AZ. AGR. AZZONI GIANLUIGI

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

Azienda agricola e caseificio con bovini da latte razza Gursney. Abbiamo rinnovato la tradizione casearia con la produzione di latte fresco pastorizzato, yogurt, dessert, burro, stracchini semplici ed aromatizzati, primo sale, mozzarelle, robiole, ricotte, formaggio fresco spalmabile e il delizioso gelato agricolo, fatto con il latte delle nostre mucche!

Per Corti e Cascine: nel corso della giornata vi accoglieremo per visite in azienda e possibilità di acquistare i nostri prodotti presso il nostro spaccio aziendale. Alle ore 10 si terrà la dimostrazione di come si fa la ricotta, mentre, nel pomeriggio, alle ore 16, potrete assistere alla dimostrazione di come si fa la mungitura.

42. AZ. AGR. TIROT
di Malavolta Mario

Sermide e Felonica (MN) - Via Angelieri, 39
Cell. 333 6456383 - mmalavolta@tirot.it - 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: la SGANSEGA alla Corte TIROT di Felonica, presentazione Corte e visita alla coltivazione delle cipolle. Si terrà anche una degustazione e un laboratorio dove potrete imparare a cucinare il TIROT. Per il divertimento dei bambini troverete il labirinto dei papaveri nel grano. Per prenotazioni 333 6456383.

43. AGRITURISMO CORTE VILLORESI
Daniela Zapparoli

Pegognaga (MN) - Loc. Parco San Lorenzo - Strada Pianone, 1
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.

44. 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

Agriturismo a conduzione famigliare, la Pecora Nera nasce dalla passione di Lorella e Fabrizio per la cucina tradizionale, per il territorio, per il cibo buono e di qualità, che rende felici coloro che siedono a tavola. Coltiviamo frutti antichi ed erbe aromatiche, che impieghiamo poi nei piatti serviti in agriturismo o in prodotti trasformati che vendiamo presso l'azienda o durante i mercati contadini. Il loghino si trova al centro della valle dei tartufi mantovani ed è facilmente raggiungibile, anche in bicicletta.

Per Corti e Cascine: dalle 7.30 alle 10.30 preparatevi a vivere una vera e propria esperienza nella tradizione. Vi aspettiamo con la nostra speciale colazione del contadino (solo su prenotazione al 3441070150), un viaggio nei sapori di una volta, quando il canto del gallo dava inizio alla giornata e la colazione era l'energia per affrontare il lavoro. Potrete gustare: panino con il salame, rosetta con la mortadella, latte e caffè col "busulan", polenta fritta con lo zucchero e un bel bicchiere di vino, il tutto accompagnato da marmellate e succhi di produzione aziendale. Per chi vuole possibilità di consumare la colazione sul prato (portando il proprio telo).

45. FONDO AGNELLINA - 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 due simpatici pony. Dalle 12 in poi, aperitivo di benvenuto e degustazione guidata dei prodotti di nostra produzione. Per chi vuole è possibile prenotare anche il pranzo completo.

46. CORTE RANGONA – Lamberti Leonardo

NEW !

Schivenoglia (MN) - Via Dante Alighieri, 27
Tel. 0386 58247 - Cell. 3486618709
carla.bellintani@alice.it

Azienda del '700 a conduzione famigliare prettamente cerealicola. In azienda sono presenti vari animali, tra cui cigni bianchi e neri in un piacevole laghetto, gru coronate e "damigella", daini, lama, alpaca, nandù, polli ornamentali, pavoni e asini.

Per Corti e Cascine: visita guidata all'azienda e alla cantina, con attrezzature anni '30-'40, ma anche all'interessante raccolta di "vecchi mestieri su bicicletta", alla mostra sulla canapa e a quelle sui mezzi di trasporto a traino animale e sulla coltivazione del mais nelle corti rurali nella prima metà del '900. Alle ore 16 escursione in trenino per vedere da vicino gli animali e l'azienda.

47. AZ. AGR. ZARAGNINO

NEW !

Sailetto di Motteggiana (MN) - Via Zaragnino, 7
Cell. 3404888075
agrizaragnino@gmail.com - www.aziendagricolazaragnino.it

L'attività si concretizza principalmente nella coltivazione di cereali, legumi, medica, girasole in rotazione e nell'allevamento della vite e del luppolo. Inoltre, si produce birra e vino con i prodotti coltivati in azienda. Coltivazioni e prodotti sono biologici certificati.

Per Corti e Cascine: nel corso della giornata sarà possibile visitare il vigneto e il luppoleto, scoprendo come vengono prodotti il nostro vino e la nostra birra. Prevista anche degustazione a fine visita. Modalità di prenotazione mediante appuntamento telefonico (3404888075).).

48. ZAMPOLLI APICOLTURA
Enrico e Annalisa

NEW !

Nuvolato di Quistello (MN) – Via Europa, 113
Cell. 3420303220 - info@zampolliapicoltura.com

Enrico e Annalisa trasformano la passione per le api e la natura nella loro principale attività. La nostra filosofia è basata sulla tutela e la cura dell'ambiente. Il risultato di questa passione viene contraccambiata dalle api con i loro generosi frutti: propoli, pappa reale, polline fresco e tutti i mieli locali caratterizzati dalla propria stagionalità.

Per Corti e Cascine: potrete degustare e scoprire l'origine di questi fantastici prodotti, nonché le loro proprietà benefiche. Saranno organizzate visite agli alveari, ai processi di produzione ed estrazione del miele. Durante tutta la giornata troverete il punto vendi-ta sempre aperto. Possibilità di pranzare ad offerta libera. In caso di maltempo si svolgeranno tutte le attività, tranne la visita agli alveari.

49. AZ. AGR. BOTTURA LUCA "DAL CUORE DELLA TERRA"

NEW !

Magnacavallo (MN) – Via Caselle, 2/A
Cell. 3662769616
info@agricolabottura.it – www.agricolabottura.it

Azienda famigliare di Magnacavallo (MN), a pochi km dal fiume Po. La nostra produzione si concentra principalmente su zucche di varie tipologie, cipolle dorate e rosse, sulla produzione di miele; dai nostri vigneti la vendemmia di Lambrusco Ruberti e Ancellotta ci permette di produrre due tipologie di vino lambrusco: il Soffio Igp - la Luce Dop.

Per Corti e Cascine: nel corso della giornata presenteremo l'azienda: storia del territorio, prodotti della fattoria etc. Inoltre, potrete degustare i nostri prodotti e partecipare ad una passeggiata immersi nella nostra vigna. La giornata terminerà con l'aperitivo in vigna al tramonto con i nostri vini accompagnati dai prodotti dell'azienda e del territorio (chip di zucca, salse di cipolle, mostarde varie, parmigiano, tirot e molto altro!). Vi aspettiamo! Per prenotazioni chiamare il 3491289042.

Con il contributo di: Regione Lombardia, Comune di Mantova, Camera di Commercio Cremona - Mantova - Pavia, Generali Italia S.p.A. Agenzia Mantova Virgilio, Candi

Con il patrocinio di: Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Provincia di Mantova, Comune di Mantova, Camera di Commercio Cremona - Mantova - Pavia, Touring Club Italiano, AIC Lombardia, FAI

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 del cibo contadino: il pane ai grani antichi, i salumi, il vino, la carne bovina, i formaggi, i latticini il miele, le erbe aromatiche, le conserve vegetali e i meravigliosi prodotti ortofrutticoli di stagione, la mostarda di Fattoria!

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 dimenticati.

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. Un ringraziamento speciale al fotografo Tony Lodigiani.

Partecipa con i tuoi scatti all'edizione 2025 del concorso fotografico

Campagne

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

PER CORTI E CASCINE

GIORNATA DI FATTORIE A PORTE APERTE

DOMENICA 18 MAGGIO 2025

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

1 - STRADA DEL VINO E DELL'OLIO

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

2 - STRADA DEL RISO

11. **IL LOGHINO DELLE DONNE s.s.** Serravalle a Po
12. **AZ. AGR. SALZANI SERGIO** Roverbella
13. **AZ. AGR. LE API DI TAMY** Villimpenta
14. **CANTINA GORZONI** Villimpenta
15. **AZ. AGR. PERINI ALICE** Nosedole
16. **PORCALORA** Roncoferraro
17. **AZ. AGR. FORTE D'ATTILA** Roncoferraro
18. **SOCIETÀ AGRICOLA LONGHI DINO E ANDREA s.s.** Ostiglia
19. **LA BAVETTA** Ostiglia
20. **AGR. ROSSATO** Castel d'Ario

3 - LA CITTÀ AGRICOLA

21. **AGRITURISMO CORTE BARCO** Marmirolo
22. **SOCIETA' AGRICOLA NAVIGLIO s.s.** Maglio, Goito
23. **APICOLTURA CORTE FELINE** Rodigo
24. **AGRITURISMO CORTE GESUITA** Mantova
25. **SOCIETÀ AGRICOLA CENCIO MOLLE** Curtatone
26. **AGR. CORTE SAN GIROLAMO** Mantova
27. **AGR. LA CONTEA** Ceresara
28. **AZ. AGR. CORTE SOLFERO** Rodigo, località Fossato

4 - TERRE E ACQUA

29. **AZ. AGR. BOTTARELLI IGOR** Canneto sull'Oglio
30. **AZ. AGR. JENNY GREEN** Piadena
31. **SOCIETÀ AGRICOLA SAN MARTINO** Isola Dovarese
32. **LAVACCHIELLO FARM** Asola
33. **AZ. AGR. CA' DE ALEMANNI** Malagnino

5 - LE TERRE DELLA CITTÀ IDEALE

34. **CORTE LIDIA** Viadana
35. **AGRITURISMO CORTE GAMBINO** Borgo Virgilio
36. **CORTE ERBATICI** Loc. Boccachiavica, Commessaggio
37. **SOCIETA' AGRICOLA MARGHERITA s.s.** Belforte
38. **CORTE PAGLIARE VERDIERI** Commessaggio
39. **AZ. AGR. L'ALBA** San Michele in Bosco di Marcaria

6 - OLTREPÒ

40. **AZ. AGR. L'ORTO IN TAVOLA** Borgo Carbonara
41. **AZ. AGR. AZZONI GIANLUIGI** Coazze, Moglia
42. **AZ. AGR. TIROT** Sermide e Felonica
43. **AGRITURISMO CORTE VILLORESI** Pegognaga
44. **AGRITURISMO LA PECORA NERA** Quingentole
45. **FONDO AGNELLINA** Magnacavallo
46. **CORTE RANGONA** Schivenoglia
47. **AZ. AGR. ZARAGNINO** Sailetto di Motteggiana
48. **ZAMPOLLI APICOLTURA** Nuvolato di Quistello
49. **AZ. AGR. BOTTURA LUCA** Magnacavallo

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 fito/armaci 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 nei 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 49**: 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 siete 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 2025, apertura degli impianti: possibilità di accedere ad alcune di queste maestose opere con visita guidata gratuita!

DOMENICA 18 MAGGIO 2025

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

San Matteo delle Chiaviche

Travata

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 DELLA TRAVATA**
Via Ploner, 1 – Bagnolo San Vito
Domenica 18 maggio 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

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 15 alle 19
PRENOTAZIONE: mboncelli@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

RADIO UFFICIALE RADIO PICO