



Province di
**Forlì-Cesena
e Rimini**



Guida alle Fattorie Aperte



27 settembre 2009



**Vieni a
scoprire tutte
le emozioni
delle Fattorie
Aperte**



Domenica 27 settembre 2009

PRESENTAZIONE

Il 2009 ha visto, nelle domeniche del 17 e 24 maggio, l'undicesima edizione regionale di "Fattorie Aperte".

Un evento ormai consolidato e molto atteso dalle famiglie e dai cittadini in generale. Un'occasione unica e speciale di incontro fra città e campagna, per conoscere la nostra agricoltura, il lavoro ed i prodotti della terra, per vivere con responsabilità una relazione vera con le nostre tradizioni.

Per la prima volta quest'anno 19 aziende della provincia di Forlì-Cesena e 7 della provincia di Rimini hanno deciso di aprire in via straordinaria le loro aziende anche il 27 settembre, ultima domenica del mese.

L'agricoltura ha infatti tanti momenti diversi legati alle stagioni, ai tempi dei prodotti agricoli, alle realtà tradizionali delle nostre produzioni. Aprire le porte anche in settembre permette alle aziende di far conoscere aspetti diversi ma ugualmente ricchi del loro lavoro.

La campagna assume altri colori ed altri sapori, in preparazione all'inverno, e l'autunno non è meno colorato e fiammeggiante della primavera. La volontà inoltre di creare continuità nelle relazioni città-campagna, di avvicinare sia ai prodotti che al vissuto della realtà contadina della nostra terra hanno dato spunto a queste aziende per essere disponibili ad incontrare chi ha vero interesse a conoscere e capire per scegliere in maniera più consapevole ciò che mettiamo in tavola.

Scegliere i prodotti vicino a casa e salvaguardare la nostra agricoltura è salvaguardare il futuro dei nostri figli.

*Amministrazioni Provinciali
di Forlì-Cesena e di Rimini*

I prodotti tipici e tradizionali e la loro valorizzazione

L'elenco ministeriale dei prodotti tradizionali riconosciuti. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con l'art. 8 del DLgs 173/98 e successivo D.M. 350/99, ha inteso favorire la valorizzazione del patrimonio gastronomico, promuovendo le produzioni agroalimentari italiane e determinando le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali: il requisito fondamentale sono 25 anni di storia documentata. I "prodotti agroalimentari tradizionali" sono prodotti di nicchia che racchiudono un alto valore gastronomico e culturale. Sono realtà produttive per le quali la tutela comunitaria non risulta applicabile, ma sui quali è necessario intervenire per arrestarne la scomparsa. La Regione predispone annualmente l'elenco aggiornato che raffigura un censimento di prodotti, una lista aperta, che, in alcuni casi, costituisce il primo passaggio per avviare il procedimento di riconoscimento comunitario del marchio.

Carni fresche e loro preparazione (7)

Carne bovina di razza Romagnola	FC
Castrato di Romagna	RA - RN - FC
Pollo Romagnolo	FC
Porchetta	RN
Suino di razza Mora Romagnola	RA - RN - FC
Agnello da latte razza Sarda e Massese	FC
Suino pesante	RA - RN - FC

Condimenti e formaggi (4)

Sale	RA
Pecorino del Pastore	RA - RN - FC
Ravviolo	FC
Squacquerone di Romagna	RA - RN - FC

Prodotti di origine animale (4)

Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	RA - RN - FC
Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	RA - RN - FC
Miele di taglio	RA
Miele vergine integrale	RA - RN - FC

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria (23)

Bassotti	FC
Bizulà	RN
Bracciatello	FC
Bustrengo	FC
Cappelletti all'uso di Romagna	FC
Dolce di San Michele	RA
Manfrigoli	FC
Maltagliati	FC
Miacetto	RN
Minestra imbotita	FC
Migliaccio di Romagna	FC
Mistuchina	RA
Pagnotta pasquale	FC
Passatelli	FC
Pesche finte ripiene	FC
Piadina frita	FC
Piadina romagnola	RA - RN - FC
Straccadenti	FC
Strozzapreti	FC
Tagliatelle dolci	FC
Tardura	FC
Tortelli alla lastra	FC
Zuppa inglese	FC

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati (15)

Asparago	RA
Cardo gigante di Romagna	FC
Ciliegia di Cesena	FC
Fragola di Romagna	RA - RN - FC
Lischi	FC
Loto di Romagna	RA - RN - FC
Pera volpina	FC
Pesca Bella di Cesena	FC
Raperonzolo	FC
Saba dell'Emilia-Romagna	RA - RN - FC
Savor	RA - FC
Stridoli	FC
Sugali	RA
Susina Vaca Zebeo	FC
Tartufo bianco pregiato	FC

La valorizzazione comunitaria: DOP e IGP

DOP e IGP sono i veri fiori all'occhiello del sistema-qualità agroalimentare.

Il marchio DOP è applicato a quei beni per i quali tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, di ridotte dimensioni, e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio, secondo precisi standard.

Prodotti DOP in Romagna (Denominazione di Origine Protetta):

- Grana Padano DOP
- Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna DOP
- Olio Extra Vergine di oliva di Brisighella DOP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP

Prodotti DOP in Romagna in corso di riconoscimento:

- Formaggio di Fossa di Sogliano (protezione transitoria comunitaria in corso)
- Squacquerone di Romagna (riconoscimento nazionale in corso)

Il marchio IGP è applicato a quei beni per i quali il legame tra area geografica e standard produttivo può limitarsi ad una sola fase del processo produttivo.

Prodotti IGP in Romagna (Indicazione Geografica Protetta)

- Vitellone bianco dell'Appennino centrale
- Pera dell'Emilia-Romagna
- Pesca e Nettarina di Romagna
- Scalogno di Romagna
- Cotechino Modena
- Mortadella Bologna
- Zampone Modena

Prodotti IGP in Romagna in corso di riconoscimento:

- Piadina romagnola

Presidi Slow Food della Romagna:

Pera cocomerina, Razza Bovina Romagnola, Ravviolo dell'Appennino Tosco-Romagnolo, Razza Suina Mora Romagnola, Sale Marino Artigianale di Cervia

Provincia di Forlì-Cesena

- 1 Azienda Agrituristica La Cerreta di Stefano Calli - Via Berleta, 29 - Rocca San Casciano (FC)**
Tel. e Fax 0543/951441 - Cell. 335/5371258 - E-mail: info@lacerreta.net - www.lacerreta.net
Una grande azienda a indirizzo vitivinicolo ed estensivo a 400 mt s.l.m. nella Romagna-Toscana, con un tipico casolare del '700, in un territorio ricco di specie selvatiche (caprioli, lepri, fagiani, poiane, falchi, barbagianni, volpi e cinghiali). Colture: vigneto, erba medica, cereali, favino, bosco per il legname. Animali: asini di razza Romagnola e caprette. Prodotti: vino e marmellate. **Programma:** visita dell'azienda, alla cantina, agli allevamenti e al vigneto; riconoscimento delle specie arboree e ricerca delle impronte degli animali selvatici. **Come arrivare:** da Forlì percorrere via Firenze, oltrepassata Rocca San Casciano, dopo 2,5 km girare a destra seguendo i cartelli dell'Agriturismo la Cerreta, proseguire per 800 m su strada bianca.
- 2 Azienda Agricola Scalini Stefano - Via Casa delle Suore, 10 - Modigliana (FC)**
Tel. 0543/774999 - Cell. 335/1383921 - E-mail: scalini@libero.it
L'azienda di 15 ha è collocata al centro di una riserva faunistica di ripopolamento denominata Valle Ibola rientra nel programma di produzione di vini di qualità che portano alla perfetta produzione di uva da vino con limiti produttivi e fenologici ben precisi dettati dal disciplinare di produzione delle cantine. Colture: vite e olivo. **Programma:** percorso nei sentieri del bosco aziendale attraverso vigneti e uliveti. Le api e gli alveari. Il riconoscimento delle specie attraverso orme e tracce. Degustazioni: vino della casa. **Come arrivare:** da Modigliana, salire per il Monte Trebbio per circa 3 km; deviare a destra in strada sterrata via Casa delle Suore; la seconda deviazione a destra porta all'azienda.
- 3 Azienda Il Pratello di Placci Emilio - Via Morana, 14 - Modigliana (FC)**
Tel. e Fax 0546/942038 - Cell. 335/1358728 - E-mail: info@ilpratello.net - www.ilpratello.net
L'azienda sorge in una terra che fu Toscana, di cui ancor oggi, scorgiamo le tracce in cipressi, ulivi, piccole badie, rari bassorilievi, incisioni. Colture: olivo, vite, castagno, orticole, albicocco, foraggio, cereali. Prodotti: vino, olio, marroni. **Programma:** passeggiata in azienda con visita alle vigne, al castagneto e agli ulivi. Musica etnica. Menù a base di erbe spontanee con relativa spiegazione su come riconoscerle e utilizzarle. Degustazione guidata di vini e prodotti tipici. **Come arrivare:** da Faenza, prima di Modigliana girare a sinistra per i cimiteri, al primo incrocio a sinistra per Monte Trebbio. A 9 km girare a sinistra in via Morana; azienda a 3 km sulla destra. Da Forlì, dopo Dovadola a destra per Modigliana. Al monumento al ciclista girare a sinistra. A 3 km l'azienda sulla destra.
- 4 Azienda Agricola La Montanara di Luisa Ghirelli - Via Montanara, 10 - Portico di Romagna (FC)**
Tel. 0543/967208 - Fax 0543/956055 - E-mail: agrilamontanara@libero.it - www.agriturismolamontanara.it
Un'azienda, con un antico casale del '700, localizzata a circa 500 m sulle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo e a 2 km dal vulcano più piccolo d'Italia. Colture: prato pascolo, ortaggi, frutta. Animali: bovini, ovini, equini, suini, struzzi, anatre, conigli, polli, tacchini. Prodotti: formaggi (caciotta, ricotta e ravaggiolo), salumi vari, carni fresche, confetture, liquori artigianali. **Programma:** ore 10, laboratorio "Natura e Arte". Realizzazione di un oggetto con legni, pigne, semi. Ore 11 e ore 16: visita agli animali dell'azienda, mungitura delle capre, giro a cavallo. **Come arrivare:** da Forlì percorrere la SS 67 fino a Portico di Romagna. Arrivati a Portico, dopo il ponte a 200 m girare a destra e proseguire per 3,5 km in salita seguendo le indicazioni.

Provincia di Forlì-Cesena

- 5 Azienda Agricola e Agrituristica La Siba di Coromano Morena**
Via del Partigiano, 19 L/O - Località Vecchiazzano - Bosco di Ladino - Forlì (FC)
Tel. 0543/478139 - E-mail: info@lasiba.it - www.lasiba.it
Nella suggestiva cornice della Selva di Ladino, un momento ideale per degustare piatti di grande tradizione territoriale accompagnati da ottimi vini. Prodotti: vino, olio, farina, pasta, frutta, verdura. **Programma:** percorso natura dell'agroecosistema, dell'azienda agricola e dell'area rinaturalizzata di Ladino. Visita al punto vendita con i prodotti agroalimentari del territorio e degustazione di vini e succhi di frutta. **Come arrivare:** da Forlì: dalla Via Emilia, al semaforo di Porta Schiavonia si gira in direzione Castrocaro Terme. Al semaforo si gira a sinistra per Vecchiazzano-Ospedale, alla rotatoria su via del Partigiano, a destra in direzione Firenze e dopo 2 km è situata l'azienda
- 6 Fattorie Faggioli Soc. Coop. Agricola - Via S. Giovanni, 41 - Loc. Cusercoli - Civitella di Romagna (FC)**
Tel. e Fax 0543/989826 Referente Sig.ra Francesca Faggioli
E-mail: info@fattoriefaggioli.it - www.fattoriefaggioli.it
Azienda ecocompatibile e multifunzionale, condotta con metodo biologico dal 1991. Colture: ortaggi, frutteti, piccoli frutti, frutti di bosco, piante officinali. Animali: equini, asini, ovini, caprini, suini e animali di bassa corte. Prodotti di cosmesi naturale, confetture, sottoli, liquori, miele, ortofrutta. **Programma:** aperta solo mattino 9.00-12.30. Ore 9.00 benvenuto. Ore 10.00 laboratorio dei 5 sensi. Ore 11.00 degustazione di biofrutta e consegna materiale. Degustazioni: tisana alle erbe, succo di frutta, ciambella, focaccia al rosmarino, macedonia di frutta fresca. **Come arrivare:** A14 - FORLÌ - Indicazioni Meldola - S. Sofia. Superato Meldola, si prosegue lungo la SP 4 fino a Cusercoli; si attraversa il paese fino al campo sportivo. A destra si prosegue per 2 km fino all'ingresso Borgo Basino.
- 7 Az. Agrituristica Fattoria Bosco Verde s.s. di Landi e Mambelli - Via Badia, 52 - Volte - Civitella di Romagna (FC)**
Tel. e Fax 0543/989431 - E-mail: info@fattoriaboscoverde.it - www.fattoriaboscoverde.it
In un ambiente collinare, boschi di querce secolari, casa colonica in pietra ristrutturata. Colture: vigneto, ceraseto, olivi, meli. Animali: cavalli, pecore e animali da cortile. Prodotti: vino, olio, frutta e formaggi. **Programma:** ore 16 visita alle coltivazioni biologiche e agli animali al pascolo; percorso naturalistico con visita al fantastico villaggio dei folletti e il sentiero delle fate. Merenda sull'aia, su prenotazione. Possibilità di prenotare pranzo, cena e pernottamento. **Come arrivare:** percorrere la SS 310 del Bidente, direzione S. Sofia, al semaforo di Cusercoli svoltare a sinistra per Volte; dopo 2,5 km girare a destra per Bonalda e proseguire per altri 2,5 km.
- 8 Azienda Agrobiologica La Ginestra di Franco Fabbri - Strada vic.le Castello, 8 S. Paolo in Aquilano - Civitella di Romagna (FC) - Tel. 0543/491404 - Fax 0543/496091 - Cell. 328/7329850**
Azienda vitivinicola immersa nel verde di un crinale. Colture: viti, albicocchi, ciliegi, susini e antico pomario. Animali: polli, oche, pavoni e maiali cinghialati. Prodotti: vino, confetture, succhi, dolcetti. **Programma:** accoglienza, visita guidata alle colture, al laboratorio, alla cantina e agli animali. La fauna selvatica: caratteristiche e problemi. La flora spontanea e il suo utilizzo. Laboratorio per bambini: estrazione a vapore di succhi e marmellate. Degustazione di vini (Trebiano, Sangiovese, Pignoletto, Albana, vino all'assenzio), confetture, dolci e succhi. Agricoltore custode. **Come arrivare:** percorrere la SS 310 del Bidente verso Civitella di Romagna. In località Gualdo voltare a sinistra per San Paolo in Aquilano poi seguire indicazioni.

Provincia di Forlì-Cesena

- 9 Azienda Agricola La Casaccia di Maria Barbara Stagnani - Via Palareto, 9/A - Meldola (FC)**
Cell. 333/4192002 - E-mail: az.lacasaccia@libero.it - www.fattoriedidattiche.net
Nelle prime colline, in posizione panoramica, antichi fabbricati rurali, rimboschimenti, laghetto. Colture: cereali, vigneto, bosco, erba medica, officinali. Animali: anatre, oche, galline, caprette, faraone e tacchini. Prodotti: ortaggi, vino e sottoli. **Programma:** apertura e accoglienza dalle 9 alle 19. Ore 14.45 Coltivazioni biologiche, tecniche e scelte culturali. Ore 16.30 Animazione con giochi didattici, campestri (tiro alla fune e corsa con i sacchi) e giochi sensoriali. Disegnare e colorare con i prodotti della natura. Degustazioni: vino, ciambella romagnola casalinga, creme di ortaggi trasformati. Raccolta e pigiatura dell'uva. **Come arrivare:** da Meldola girare a sinistra, superare il Ponte dei Veneziani e imboccare via S. Domenico, al centro, che diventa via Palareto dopo 1 km. L'azienda è sulla destra a 1 km.
- 10 Azienda Agricola Lotti Giuseppe - Via Loreta, 3261 - Polenta di Bertinoro (FC)**
Tel. 0543/460510 - E-mail: lottig@tiscalinet.it
Azienda vitivinicola e frutticola con laghetto, siepi, boschetti e torrente. Colture: albicocco, vigneto, noccioli e orto. Prodotti: vino, confetture, succhi di frutta, sott'oli, creme vegetali e frutta sciropata. **Programma:** ore 10, passeggiata guidata tra le colture. Ore 12.30: possibilità di pranzo al sacco sul prato. Ore 15: Il lavoro delle api attraverso l'arnia di vetro. Ore 16: laboratorio didattico "Dalla frutta alla confettura". Nel pomeriggio si alternano visite alla cantina e al laboratorio di trasformazione. Degustazioni dei prodotti dell'azienda. **Come arrivare:** da Fratta Terme seguire via Loreta. Al bivio con la via Sonsa, tenere via Loreta; alla terza casa a sinistra, scendere a sinistra sulla strada aziendale.
- 11 Azienda Agricola Rio Cella di Antonio Umberto Turrone - Via Vallicella, 6 - Loc. Ranchio - Sarsina (FC)**
Tel. 0547/692255 - Cell. 340/0819980 - E-mail: marylindaturroni@libero.it
Azienda con alberi da frutto (meli, peri, castagni, ciliegi), viti, frutti dimenticati e frutti di bosco, ortaggi, noci e noccioli. Animali: maiali, pecore, capre e animali di bassa corte. **Programma:** visita all'azienda e all'agriturismo. Degustazioni di dolci, pane fatto in casa e gelatine. Ristorazione su prenotazione. Accoglienza in azienda anche oltre le 18.30. **Come arrivare:** E45 – uscita Borello. Direzione Ranchio, prima del paese voltare a sinistra verso Sarsina, poi a destra seguendo l'indicazione Vallicella.
- 12 Cooperativa Soc. Agricola Clorofilla di Maurizio Pagliarani - Via Barbotto, 3172 - Mercato Saraceno (FC)**
Tel. e Fax 0547/691726 - Cell. 335/5321827 - E-mail: clorofilla1@virgilio.it - www.clorofillascarl.it
Situata a 300 mt s.l.m., lungo la strada del Barbotto, fanno da cornice all'azienda le alte colline fra le valli dei fiumi Savio e Uso. Colture: prato pascolo, cereali, ciliegi, viti. Animali: vacche, maiali e ovini e animali da cortile. Prodotti: carne, trasformati e insaccati, vino sfuso. **Programma:** accoglienza, visita alla fattoria, agli impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili. La fitodepurazione. Visita alle fosse dove si produce il tradizionale formaggio e agli allevamenti per la produzione di uova biologiche. Degustazioni di vino, piadina e insaccati. **Come arrivare:** E45 – uscita Mercato Saraceno, attraversato il centro del paese seguire l'indicazione "Barbotto". Dopo circa 3 km sulla destra si trova l'indicazione aziendale.

Provincia di Forlì-Cesena

- 13** Azienda Agricola Cà Poggio di Mancini Mirco - Via Vignola Cà Poggio, 13 - Sogliano al Rubicone (FC)
Tel. e Fax 0541/948560 - Cell. 380/3339608 - E-mail: capoggio1@alice.it - www.terredelrubicone.it
L'azienda si trova a 2 km dal paese famoso per le sue antiche fosse, in un bellissimo paesaggio con vista mare sulle valli dell'Uso e del Savio. Colture: fichi, ciliegie, susine, nespole, uva Sangiovese e Trebbiano. Animali: mucche, maiali, pecore, asino Luigino e animali da cortile. Prodotti: carne bovina, suina, ovina e frutta. **Programma:** visita alla fattoria, alle stalle, all'antica chiesetta della Pace di S. Donato con meridiana e Trombe di Leonardo da Vinci. Laboratori per i più piccoli. Degustazioni: ciambella e assaggi. **Come arrivare:** E45 - uscita Bivio Montegelli. Per Sogliano, poi a destra per Ponte Uso, l'azienda è a circa 2 km da Savignano e Santarcangelo: Stradone a Ponte Uso, poi a destra per Sogliano, l'azienda è a circa 2 km.
- 14** Azienda Agricola Cielo e Terra di Bartolucci Cristian - Via Colombara, 309 - Roncofreddo (FC)
Tel. e Fax 0541/949350 - Cell. 338/3227821 - E-mail: bartoluccicristian@libero.it
Azienda con vigneto, oliveto, frutteto, orto e erbe aromatiche. Animali: galline, anatre, pecore, capre, cavalli, fagiani e tortore. Prodotti: marmellata, miele, olio e vino. **Programma:** il percorso del contadino, l'orto naturale. Gli animali della fattoria: osservazione, cura, nutrizione e curiosità. Laboratorio per bambini: "Disegna cosa ti è piaciuto del percorso del contadino". Musica tipica nell'aia. Degustazioni: miele, marmellata, olio, vini Sangiovese e Albana. **Come arrivare:** da Cesena, Via Emilia in direzione Rimini, al semaforo per Gambettola-Longiano girare a destra per Longiano e proseguire per Roncofreddo. A circa 150 metri dal paese, a sinistra in via Belvedere poi a sinistra via Colombara.
- 15** Azienda Agricola Masi Antonio - Via Castellaro, 25 - Borghi (FC)
Tel. e Fax 0541/947553 - Cell. 338/4886492 - E-mail: info@masimauro.com
Nel suggestivo paesaggio delle prime colline savignanesi, un'azienda produttrice di frutta, vino e olio. Colture: vigneti, oliveti, albicocchi, peschi, ciliegi, fichi, pere, mele, prugne. Prodotti: vino, olio extravergine di oliva, succo d'uva. **Programma:** visita all'azienda agricola. Una giornata in campagna con degustazione di vari prodotti aziendali, di frutta di stagione con bruschetta, olio e vino. **Come arrivare:** da Savignano sul Rubicone proseguire per il paese di Borghi. Prima di entrare in paese, voltare a destra in via Castellaro. L'azienda è la terza casa, di fronte all'osteria "Castellaro".

Provincia di Forlì-Cesena

- 16** Azienda Agricola Biofrutta di Gobbi e Pedrelli - Via Montilgallo, 330 - Savignano sul Rubicone (FC)
Tel. 0541/944585 - Cell. 338/1532026 - 348/1621648 - E-mail: sanzio gobbi@virgilio.it - www.biofrutta.com
Azienda della zona del Compito con frutteti e ortaggi. Animali: polli, galline, pony. Punto vendita in azienda. **Programma:** ore 14.00 accoglienza. Ore 15.00 Osserviamo i fiori, i frutti e ascoltiamo i suoni della natura. La produzione biologica con un esperto. Ore 16.00 Giochi campestri e lavorazione della creta. Ore 17.00 G. Broccoli cantastorie; l'Associazione "Mani Come Farfalle" di Savignano con ricami, merletti e i vecchi mestieri. I Pittori "Vecchia pescheria" di Savignano; l'Associazione "Le Volpi e i sentieri dimenticati". **Come arrivare:** Via Emilia, 500 m prima di Savignano sul Rubicone, località S. Giovanni in Compito; prendere via Montilgallo, l'azienda è la seconda casa sulla destra.
- 17** Azienda Agricola Rivalta - via Lughese, 118 - Forlì (FC)
Tel. 0543/756251 - Fax 0543/756251 - Cell. 333/6956218 - E-mail: rivalta-fattoria@virgilio.it
L'Azienda sarà aperta soltanto durante la mattinata dalle ore 9.00 alle 12.00. Azienda con frutteti e ortaggi. Animali: suini, capre, pecore, asini, cavallo da tiro, pony. **Programma:** ore 9.30 laboratorio didattico creativo per bambini dai 4 ai 10 anni. Ore 11.00 Gioco di orienteering. Durante la mattinata sarà aperto il punto vendita di prodotti biologici. Ai partecipanti sarà offerta una merenda con prodotti aziendali. **Come arrivare:** Da Forlì percorrere la via Lughese in direzione Villafranca, oltrepassare l'incrocio con via Minarda, dopo circa 1.5 km girare a destra
- 18** Azienda Agrituristica Monticino - via Biondina, 76 - Terra del Sole (FC)
Tel. e Fax 0543/769077 - Cell. 338/1091668 - E-mail: monticino@monticino.it - www.monticino.it
Azienda ortofrutticola. Animali: anatre, conigli, oche, galline, cavalli di razza Bardigiana. **Programma:** percorso degli animali e percorso "Il cavallo, la sua vita il suo utilizzo", parliamo dell'allevamento del cavallo Bardigiano, cosa mangia, le caratteristiche e il suo utilizzo, al termine del percorso sarà possibile per tutti salire in sella. **Come arrivare:** da Forlì percorrere la statale 67 in direzione Castrocaro Terme,, oltrepassata Terra del Sole, voltare a destra in via Biondina, proseguire per 800 m.
- 19** Azienda Agrituristica Villa Venti - via Doccia, 1442 - Roncofreddo (FC)
Tel e Fax 0541/949532 - Cell 333/4645911 - E-mail: info@villaventi.it - www.villaventi.it
Azienda con vigneto, uliveto, frutteto e un piccolo giardino con piante aromatiche e officinali. **Programma:** ore 10.00, 16.00 e 17.30 percorso "il vigneto e l'uva" e degustazione di vino con esame sensoriale. **Come arrivare:** da Cesena lungo la Via Emilia in direzione Rimini, all'altezza del semaforo per Gambettola/Longiano girare a destra direzione Longiano, proseguire per Roncofreddo. Raggiunta la località Cento tenere la destra direzione Villa Venti, proseguire circa 1,5 km e scendere a destra

Provincia di Rimini

- 1 Azienda Agricola Le delizie del Frantoio Paganelli di Paolo Paganelli**
Via Felsine, 371, Loc. "Ciola-Stradone" – Santarcangelo di Romagna
Tel./ Fax 0541 629720 Cell. 349 3564660 - E-mail: info@oliopaganelli.it - www.oliopaganelli.it
Colture: oliveto, vigna. Animali: polli, conigli. Si producono: olio extravergine di oliva, olio al limone, sottoli, confetture, miele, cosmetici all'olio di limone e oliva. **Programma:** passeggiata fra gli olivi. Visita del frantoio, impariamo a riconoscere l'olio di qualità, assaggio finale. Degustazione guidata di olio extravergine, bruschette, ottime "cantarelle all'olio di mandarino", sangiovese. **Come arrivare:** da Santarcangelo prendere la Provinciale Uso per Borghi. Dopo 6 Km, alla località Ciola - Stradone, al bivio per Borghi tenere la sinistra, poi prendere la prima strada a sinistra dopo il bivio.
Collina - pianura, fattoria didattica, vendita diretta
- 2 Fattoria Mula D'Oro Società Agricola s.s. di Polidori Roberto e Fellini Manuela**
Via Dell'Olmo, 10 - Mulazzano di Coriano
Tel./ Fax 0541 729101 Cell. 339 3738214 - E-mail: info@viniromagnoli.it - www.viniromagnoli.it
Colture: vigneto, uliveto, ortaggi. Animali da cortile e pony. Prodotti: Vini D.O.C. miele, olio, sott'oli, salumi. **Programma:** gran buffet di prodotti aziendali. Per i più piccoli giro con la pony Heidi e il suo puledro Ciuchino. Per i più intraprendenti escursione libera in un piccolo angolo di paradiso. In azienda sono presenti una Sosta Camper attrezzata e un Bus Aziendale al servizio dei gruppi. **Come arrivare:** Superstrada S.Marino direzione SanMarino, girare a sinistra al semaforo del centro commerciale Potitos. Proseguire sino alla Chiesa di Cerasolo Monte, dove troverete una piccola strada sulla sinistra (Via Pedrone), poi via Dell'Olmo 10.
Collina, produzione integrata, apicoltura, vendita diretta
- 3 Azienda Agricola Fungar Via Bruschetto, 27 - Coriano**
Tel. 0541 657308 Fax 0541 657241 - Cell. 348 108201-3 - E-mail: fungar@tin.it - www.fungar.it
Coltivazioni in serra di funghi prataiolo e pleurotus, viti, olivi, bosco e piante ornamentali, animali da cortile, agricoltori custodi del "Pollo Romagnolo". **Programma:** visita guidata alla coltivazione dei funghi e al laghetto con gli animali in un percorso pianeggiante, lastricato e idoneo a famiglie con bimbi e anziani. Degustazioni di prodotti aziendali. **Come arrivare:** a 2 km dal casello autostrada di Riccione, uscendo dall'A14 girare a destra, alla prima rotonda, imboccare la 1° uscita, allo stop proseguire dritto, alla seconda rotonda 2° uscita, per via Bruschetto, avanti fino alla prima strada a destra, presenti indicazioni.
Collina - pianura, produzione integrata, fattoria didattica, vendita diretta

Provincia di Rimini

**4 Società Agricola & Agrituristica Biologica Il mio Casale di Mecozzi Simone
Via Canepa, 700 – Monte Colombo – Tel. 0541 985164 Fax 0541 985124
E-mail: info@ilmiocasale.it - www.ilmiocasale.it**

Colture: vigneto, oliveto, frutteto, cereali, legumi, ortaggi. Animali da cortile. Si producono: vini DOC biologici, olio extravergine di oliva bio, farine, confetture, liquori, bevande e succhi. **Programma:** visita guidata all'azienda e alla cantina con possibilità di acquisto prodotti biologici. Degustazioni di succo d'uva biologico con stuzzicherie casalinghe. Possibilità di pernottare, pranzare e cenare su prenotazione. **Come arrivare:** da Rimini seguire la Via Coriano SP 31. Proseguire sino a San Savino. Al Lago di Montecolombo scendere sulla Via Canepa.

Collina, produzione biologica, azienda agrituristica, fattoria didattica, vendita diretta

**5 Azienda Vitivinicola Tenuta Carbognano di Ornella Petz Via Carbognano, 3 – Gemmano
Tel./Fax. 0541 984507 - Cell. 339 4127065 – E-mail: tcarbognano@yahoo.it - www.tenutacarbognano.it**

Colture: vigna,olivi. Animali:bassa corte. Si producono: olio e vino. Programma: visita in vigneti ed oliveti con possibilità di acquisto dei prodotti; degustazione con piccoli abbinamenti gastronomici dei prodotti aziendali con il Sommelier Grossi Marco. Come arrivare: da Morciano girare al bivio per Gemmano, passato il ponte a destra (Via Pedaneta), tenere la destra per 2 km, alla fine della salita inizia via Carbognano, girare a destra, la strada prosegue alla destra del Santuario di Carbognano, risalendo l'azienda è a destra.

Collina, vendita diretta, degustazioni a pagamento

**6 Azienda Agricola Biologica Agrituristica Il Frutteto di Amelia di Della Rosa Dott. Francesco
Via Fagnano, 33 ghetto Bastella (Cella)- Misano Adriatico - Tel./Fax 0541 615648
E-mail: info@ilfruttetodiamelia.it – www.ilfruttetodiamelia.it**

Colture: Oasi del Conca, noci, peri, albicocchi, ulivi. Animali: api, aironi, caprioli, lepri, cicogne, gatti selvatici, anatre, polli, galli. Si producono: miele, nocino, fichi verdi caramellati, marmellate. **Programma:** nella fattoria si vive l'armonia fra la natura e l'uomo, semplici emozioni piene di magia e bellezza. Degustazioni di tutti i prodotti stagionali freschi e della dispensa. Orario di apertura: le ore del sole. **Come arrivare:** a metà strada fra Riccione e Morciano lato Fiume Conca seguire le indicazioni. Novità l'orto di maggio; gli agnelli Bartolomeo e Clotilde. Per un percorso in bicicletta si può partire dal mare da Portoverde e attraversare l'Oasi del Conca, costeggiando il fiume, fino a raggiungere Cà Fornaci dove inizia il terreno collinare sterrato; da qui si prosegue verso il ghetto Bastella dove trovate "Il Frutteto di Amelia": La pista ciclabile prosegue ancora fino a Monte Annibolina, poi fino a Monte Castellaro, fino a condurre alla piazza centrale di Misano.

Pianura, produzione biologica, azienda agrituristica, apicoltura, vendita diretta

Provincia di
Rimini

- 7 Azienda Agricola Dentro al bosco di Adriano Cucca**
Via Valgermana, 352 Saludecio - Tel. 0541 850022 - Cell. 320 3385504
E-mail dentroalbosco@libero.it - www.fattoriabio.com
Colture: olivi, tartufo naturale, frutti. Animali: bassa corte (progetto di inserimento del pollo romagnolo) e asini di razza romagnola. Si producono: olio, miele, marmellate.
Programma: escursione nel territorio dell'azienda, alle 10,00 e alle 17,00, nel bosco al bordo del Torrente Tavollo, alla scarpata in tufo. Si consigliano pantaloni e maniche lunghe. Degustazioni di bruschette con olio, miele, marmellate e altri prodotti aziendali.
Come arrivare: raggiunto Saludecio si costeggia il muro di cinta verso Mondaino, voltare a sinistra per Via Valgermana e proseguire sulla strada bianca per 300 m.
Collina, produzione biologica, fattoria didattica, vendita diretta.

www.provincia.rimini.it

www.provincia.fc.it

www.alimos.it

Provincia di Forlì-Cesena

Servizio Agricoltura Spazio Rurale Flora e Fauna
P.zza Morgnani, 2 - 47121 Forlì - tel. 0543/714512 fax 0543/714714
www.provincia.fc.it/agricoltura - rosamaria.pavoncelli@provincia.fc.it

Provincia di Rimini

Servizio Agricoltura, Attività Economiche e Servizi alle Imprese
Via Dario Campana, 64 - 47921 Rimini - tel. 0541/716250 fax 0541/716327
www.provincia.rimini.it - a.prosperi@provincia.rimini.it

ALIMOS Soc. Coop.

Via Dell'Arrigoni, 60 - 47522 Cesena (FC)
tel. 0547/415158 fax 0547/415159
www.alimos.it - brighi@alimos.it

 Regione Emilia-Romagna