

Per corti e cascine Ritorna domenica 15 Maggio "Per Corti e Cascine", giornata di fattorie a porte aperte, giunta quest'anno alla diciannovesima edizione! La manifestazione, che riscopre sempre grande consenso, offre a tutti l'occasione per avvicinarsi alla campagna mantovana e riscoprire le aziende agricole del territorio. Durante tutta la giornata, più di 50 aziende agricole del territorio mantovano (e non solo) ci invitano a riscoprire la maestria contadina, il paesaggio rurale e le produzioni tradizionali. Tantissime le attività che si potranno fare per conoscere "sul campo" come si coltivano ortaggi, frutta, zafferano, piante officinali, come si allevano lama, bovini, cavalli, suini allo stato brado e animali da cortile e come si producono birra, vino, formaggi, salumi, mostarde... Un'ottima occasione per arricchire le vostre dispense acquistando i prodotti direttamente dai produttori. Chi li desidera, potrà anche fermarsi per il pranzo o trascorrere la notte, senza dimenticare però di prenotare! Partite alla scoperta del gusto autentico della campagna mantovana attraverso incontri indimenticabili!

Una guida preziosa: conserva la mappa e visita le cascine durante tutto l'anno!

Un cenno telefonico assicuravere una calorosa accoglienza e incontri indimenticabili!



1 Strada del vino e dell'olio

1. CAScina MADDALENA   
 Sirmione (BS) - Loc. Lugano - Via Maddalena, 17
 Tel. 030 9963159 - Cell. 346 027531
www.cascinomaddalena.com
 Cascina Maddalena è un'avventura che dura da tre generazioni, si è passata nel rispetto del territorio, il mestiere del viticoltore, il padronato del vino. Nelle nostre terre argillose coltiviamo l'Uva turbanica, che dà vita al famoso Lugana. Cascina Maddalena è anche agriturismo: offriamo una cucina semplice e tradizionale, fatta di sapori genuini in un ambiente caldo e accogliente.





Per Corti e Cascine: durante la giornata (dalle 10.00 alle 18.00) si potrà visitare la cascina e degustare i nostri vini in una sosta passeggera tra i nostri vigneti. Inoltre è possibile acquistare piatti freddi nel nostro agriturismo, su prenotazione. Anche in caso di maltempo.

2. AZ. AGR. MELLINI FIORELLA - Fiorella Mellini  
 Padozengo (BS) - Loc. Roverè 1, Tel. 030 9916257
vitecorti@fiorcella.it - www.fiorcella.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 allevati posti all'interno della tenuta. Da qualche anno Fiorella concezione, mostarde e gelatine con frutta di stagione.

Per Corti e Cascine: durante la giornata, dalle 9.00 alle 18.00, accogliamo i nostri ospiti con degustazioni guidate e in abbinamento con i nostri mirtilli e confetture. Si potranno visitare gli apiari e verranno illustrati gli strumenti e le tecniche di smielatura. Anche in caso di maltempo.





3. AL MURANÉS - Zafferano di Padozengo della Fam. Grazioli  
 Padozengo (BS) - Via Morazzo, 37 - Tel. 030 918188 - Cell. 347 4396281
info@zafferanodipadozengo.it - www.zafferanodipadozengo.it
 L'azienda agricola Al Muras della famiglia Grazioli si trova ai piedi del castello di Padozengo, paese immerso nelle colline moreniche a sud del lago di Garda. Tutte le nostre colture sono biologiche e il nostro zafferano in stinmi risulta essere di prima qualità, in quanto tutte le operazioni per la coltivazione sono svolte manualmente e la tostatura viene effettuata su braci di legna dei nostri mulini.

Per Corti e Cascine: durante la giornata si potrà conoscere da vicino la coltivazione dello zafferano e le fasi di produzione nonché visitare i campi seminati con grano antichi (Senatoro Cappelli e Gentil Rosso) caratterizzati da una germinazione di 1,70 metri. Si potranno assaggiare i nostri prodotti da forno allo zafferano, uniti ad un bicchiere di vino a acquistare il nostro zafferano puroissimo. Anche in caso di maltempo.

4. LA MONTINA - Cantina Marzotto    
 Ponti sul Mincio - Strada Madonna della Porta, 14
 Tel. 0376 86200 - Cell. 333 288338
informazioni@virgilio.it - www.agriturismomontina.it

La Montina è un'azienda familiare gestita con serietà, cordiale professionalità, l'agriturismo famiglia La Montina, con ristoro e alloggio, a due passi dalla ciclabile Peschiera-Mantova. Luogo ideale da raggiungere in bicicletta, magari per un pranzo all'aria aperta, sotto il portico. La nostra cantina offre vini biologici: Garda Merlot DOC, Rosso del Semplici, Bianco fermo e frizzanti rifermentati in bottiglia.

Per Corti e Cascine: visita alla cantina con spiegazione del processo di produzione del vino biologico e degustazione guidata. Inoltre visite all'orto, ai vigneti e ai nostri animali. Possibilità di acquistare tutti i nostri prodotti e di acquistare biciclette per un'escursione lungo la ciclabile delle Tori del Mincio (56bici). Anche in caso di maltempo.

5. BIOAGRITURISMO VOJON PONTI SUL MINCIO    
 Ponti sul Mincio - Via Del Forte, 6 - Cell. 349 4952591
info@biogriturismovojon.com - www.biogriturismovojon.com
 Azienda situata nello splendido scenario delle colline con vista del lago di Garda. Si coltivano viti, ulivi e alberi da frutto secondo i principi dell'agricoltura biologica. Produzione propria di vini ed olio extra-vergine d'oliva.

Per Corti e Cascine: dalle 10.00 alle 19.00 si potrà passeggiare tra i vigneti per ammirare scori unici e visitare la cantina con degustazione guidata dei nostri vini aziendali. Inoltre, i nostri ospiti avranno l'occasione di visitare l'impianto ad energie rinnovabili integrate, che nel 2006 è stato vincitore del Premio Nazionale Legambiente. Possibilità di acquisto dei nostri prodotti. Anche in caso di maltempo.


2 Nelle terre del Mincio

15. AGRIBIRIFICIO LUPPOLLAIO - Enrico Treccani   
 Castel Goffredo - Strada Carpenelod, 13
 Tel. 333 9691724 - www.luppollo.it
 Coordinate navigatore 45.320176 10.442612
 Agriturismo Luppollo sorge sul confine di provincia tra Mantova e Brescia, a 15 minuti dal casello di Desenzano. L'azienda produce 7 tipi diversi di birra, dalla più dolce (con grano), mielle e coriandolo (a base di luppolo) alla più amara (a base di luppolo). La birra risulta non filtrata, non pastorizzata e ad alta fermentazione.




Si coltivano 4 ettari di orzo, da cui si ricavano i malti e 3 ettari di grano usato nella produzione di birra bianca. Inoltre, si stanno testando 13 coltivari di luppolo per poter produrre una birra bianco locale. Spazio aziendale. Possibilità di spuntini.

Per Corti e Cascine: dalle 10 alle 18 visite ogni ora alle cantine che si concluderanno con degustazioni guidate delle birre aziendali. Possibilità di spuntini, con tavoli e panche a disposizione per picnic.

3 La strada del riso




18. AZ. AGR. DALLA RICCA - Flli Dalla Ricca   
 Roverbella - Loc. Frestiano - Via Bocconazzo, 22
 Cell. 346 643375 - doriana10@hotmail.com - www.dallaricca.it
 Siamo Giorgio, Doriana e Cristian Dalla Ricca, azienda molto antica che tra le altre cose vanta la presenza di una piccola chiesetta, un eremo che un tempo fu luogo di meditazione di frati. Siamo contadini da generazioni, mestiere appreso dai nostri genitori. Alleviamo bovini da sempre, garanzia di carni genuine, e da alcuni anni ci siamo specializzati nella coltivazione in serra di piccoli frutti (fragole, lamponi, more, mirtilli, ribes) particolarmente dolci. I piccoli frutti vengono raccolti selezionandoli quotidianamente e confezionati in cestini di varia pezzatura per il consumo quotidiano. La nostra azienda offre grazia a chi ci concede il favore di acquistare i nostri prodotti.

Per Corti e Cascine: si accolgono tutti i gruppi, facendovi visitare la nostra campagna, le serre dei piccoli frutti, la piccola produzione di funghi e le amie delle nostre api. Al termine della visita guidata, assaggio e possibilità di acquistare direttamente in azienda i prodotti freschi e trasformati. Anche in caso di maltempo.




19. CORTE LE FARAOENE - Sergio Szalzi   
 Roverbella - Strada Casonecchio, 3
 Tel. 0376 694697 - Cell. 348 5116650 - sergio.szalzi@virgilio.it
 A un quarto d'ora da Mantova, a 1 km dalla ciclabile Mantova - Peschiera, agriturismo famiglia con allevamento rurale nei recinti all'aperto.

Per Corti e Cascine: durante la giornata, dalle 9.00 alle 18.00, accogliamo i nostri ospiti con degustazioni guidate e in abbinamento con i nostri mirtilli e confetture. Si potranno visitare gli apiari e verranno illustrati gli strumenti e le tecniche di smielatura. Anche in caso di maltempo.




deserti, vini inclusi, € 20,00 a persona). Anche in caso di maltempo.

6. SOLLIMAGO - Antonella e Simonetta Licata   
 Soferino - Loc. Pizzo Catena - Via Napoleone III 37
 Tel. 0376 851059 - Cell. 348 5251110 - info@sollimago.it - www.sollimago.it
 Antica corte, oggi agriturismo vegetariano e vegano, che consente agli ospiti di vivere nel quieto e nella purezza accanto alla casa di quaranta ettari coltivata al XVI secolo, circondata da un bellissimo giardino incantato. SOLLIMAGO si sviluppa tra piante lussureggianti, iris, lavanda, glidiche, rose e muri coperti di edera, con angoli profumati da erbe aromatiche. I dodici ettari della tenuta sono coltivati secondo metodo biologico, e nel rispetto della filologia aziendale, non si allevano animali.

Per Corti e Cascine: dalle 10.00 alle 17.00 visita dell'agriturismo, del giardino incantevole e dell'orto dei semplici, con apertura al pubblico del celeberrimo Colico della Battaglia di Soferino. Visita alla nostra bottega artigianale dove gli ospiti possono acquistare i prodotti di aziende e i vini, le confetture preparate con la nostra frutta, i succhi d'uva, le conserve di pomodoro. Presso LA CUCINA di SOLLIMAGO dalle 12.30 alle 14.00 possibilità di prenotare un PRANZO VEGANO o CENARE sempre su prenotazione, menu degustazione di 5 portate. € 30,00 (dalle 19.30 alle 22.00), con aperitivo della casa in omaggio. Si consiglia la prenotazione con anticipo. Anche in caso di maltempo.

7. LAMATREKKING COLLINE MORENICHE   
 Agr. Sisa, Sisa Nicoletta
 Costazione delle Svine - Loc. Pedercini - Via Fichetto, 30/B
 Cell. 331 8009299 - nicoletta.sisa@virgilio.it - www.escursioniconlam.it
 Azienda unica nel suo genere in quanto alleva una fiera molto pregiata, l'alpaca con i suoi svolge attività di trekking. Il trekking è un'attività alternativa e insolitita dove il rapporto con l'animale, la natura e il benessere psicofisico danno origine ad un'esperienza unica nel suo genere. I lama sono animali dolcisissimi e molto socievoli, particolarmente adatti a svolgere attività escursionistiche in quanto utilizzati come animali da soma nei loro paesi d'origine. Il trekking con i lama è un'attività che non necessita di particolari attrezzature e conoscenze, gli animali non vanno cavalcati ma si cammina al loro fianco conducendoli tramite un cordino. Dal monte di questi animali si trova anche una fiera molto pregiata.

Per Corti e Cascine: Nicoletta e la sua famiglia vi aspettano con entusiasmo nella nuova sede di Via Fichetto per tutta la giornata con visite guidate allo allevamento, conoscere da vicino i nostri amici lama ed alpaca. Alle ore 10.00 e alle 16.00 ritrovo per breve escursione naturalistica, passeggiando in compagnia dei nostri animali e di una guida ambientale, nel magnifico scenario delle Colline Moreniche. Area picnic con tavoli e sedie per chi vuole fermarsi.

8. CANTINA BERTAGNA - Gianfranco Bertagna   
 Caviano - Loc. Bardo - Strada Madonna della Porta, 14
 Tel. 0376 862211 - Cell. 338 9273900
info@cantinabertagna.it - www.cantinabertagna.it

Azienda unica nel suo genere in quanto alleva le Colline Moreniche con vendemmia, l'agriturismo famiglia La Montina, con ristoro e alloggio, a due passi dalla ciclabile Peschiera-Mantova. Luogo ideale da raggiungere in bicicletta, magari per un pranzo all'aria aperta, sotto il portico. La nostra cantina offre vini biologici: Garda Merlot DOC, Rosso del Semplici, Bianco fermo e frizzanti rifermentati in bottiglia.

Per Corti e Cascine: possibilità di visitare la cantina con degustazione di vino e olii abbinati a salumi e formaggi. Anche in caso di maltempo.

9. CAScINA ROVERI - Cristian Perantoni   
 Monzambano - Loc. Olifno - Via Pariani, 6
 Tel. Fax. 0376 800807 - Cell. 339 3281170
info@cascinaroveri.it - www.cascinaroveri.it




La nostra è un'azienda agricola immersa nel verde delle splendide colline moreniche, con coltivazione cerealicola, frutticola (miele in regime biologico) e viticola, a cui affianca l'attività agriturismo con possibilità di alloggio in camere e appartamenti di recentissima costruzione. Inoltre, l'azienda si distingue per la presenza del nuovissimo agribirrifico, in cui si ha la possibilità di assaporare e acquistare diverse tipologie di birra, prodotta con i cereali coltivati in azienda attraverso un metodo arcaico e consolidato da anni di esperienza e di passione.

Per Corti e Cascine: dalle 10.00 alle 19.00 si potrà passeggiare tra i vigneti per ammirare scori unici e visitare la cantina con degustazione guidata dei nostri vini aziendali. Inoltre, i nostri ospiti avranno l'occasione di visitare l'impianto ad energie rinnovabili integrate, che nel 2006 è stato vincitore del Premio Nazionale Legambiente. Possibilità di acquisto dei nostri prodotti. Anche in caso di maltempo.

16. CAScINA BASALGANELLA Elena Garosi e Graziella Salari   
 Cesana - Loc. Villa Cappella
 Via Bissona, 45 - Cell. 338 7525980
garosi.elena@gmail.com - www.agriturismomantova.it
 La cascina è immersa nel verde e nel parco i bambini possono divertirsi in giochi, dalla più dolce (con grano), mielle e coriandolo (a base di luppolo) alla più amara (a base di luppolo). La birra risulta non filtrata, non pastorizzata e ad alta fermentazione.




Si coltivano 4 ettari di orzo, da cui si ricavano i malti e 3 ettari di grano usato nella produzione di birra bianca. Inoltre, si stanno testando 13 coltivari di luppolo per poter produrre una birra bianco locale. Spazio aziendale. Possibilità di spuntini.



Per Corti e Cascine: dalle 10 alle 18 visite ogni ora alle cantine che si concluderanno con degustazioni guidate delle birre aziendali. Possibilità di spuntini, con tavoli e panche a disposizione per picnic.

20. CORTE MALPENSA - Barbara Mori   
 Bigarello - Loc. Gazzo - Via Gazzo, 2
 Tel. 0376 457102 - Cell. 335 648583
cortemalpenza@virgilio.it - www.cortemalpenza.it
 Antica corte agromiscela situata davanti alla foresta di Carpaneta, immersa in un parco di 15 ettari con alberi secolari e circondata dal canale Tartogola. La villa padronale ospita l'agriturismo con il piccolo orto e la stalla. Nell'azienda agricola si coltivano cereali, erbe aromatiche, ortaggi e si allevano animali da cortile.




Per Corti e Cascine: visita libera alla corte dalle ore 10.00 alle 19.00 con degustazione gratuita e vendita dei nostri prodotti. Dalle 12.00 alle 15.00, PRANZO con menù alla carta visionabile sul nostro sito (menù di 10 €). È gratuita la prenotazione. Nel pomeriggio, alle 16.30, visita guidata. Alle 17.00, merenda ad €10. È possibile pescare lungo la Tartogola muniti di licenza e polea. Anche in caso di maltempo.

21. PORCALORA - Franca Bissoli & Matteo Rebesch   
 Roncole Verdone - Loc. Villa Garibaldi - Via C. Battisti, 215
 Cell. 342 042321 - franca@porcalora.it - www.porcalora.it
 Giovine azienda unica nel suo genere, da poco fondata e nata dal passione per la libertà, tanto da voler allevare maiali al pascolo o, come si usa dire, allo stato semi-brado. L'allevamento ha una capienza di circa 50 capi all'ingrasso nel rispetto rispetto del benessere animale.

22. CORTE MALPENSA - Barbara Mori   
 Bigarello - Loc. Gazzo - Via Gazzo, 2
 Tel. 0376 457102 - Cell. 335 648583
cortemalpenza@virgilio.it - www.cortemalpenza.it
 Antica corte agromiscela situata davanti alla foresta di Carpaneta, immersa in un parco di 15 ettari con alberi secolari e circondata dal canale Tartogola. La villa padronale ospita l'agriturismo con il piccolo orto e la stalla. Nell'azienda agricola si coltivano cereali, erbe aromatiche, ortaggi e si allevano animali da cortile.

23. AZ. AGR. EMANUELE BONORA Roncoferaro - Loc. Governolo - Via Caselle Poggio, 3   
 Tel. 0376 66347 - Cell. 347 8134846 - partriziana@libero.it
 L'azienda agricola coltiva frutta e verdura in pieno campo e nelle 30 serre. In stagione, si possono trovare meloni, angurie, zucche, zucchini, pomodori e tanto altro. Nel frutteto, gli allevati delle api, le anatre e le oche. Coltiviamo mais marano, per la nostra farina gialla e grano duro. Stinato a produrre farina biologica per la panificazione e vari legumi.




Per Corti e Cascine: visite guidate alla corte, al caseificio e al bosco. Degustazione di formaggi di fattoria e di focacce prodotte con la nostra farina. Alle 13.00, PRANZO (su prenotazione) con antipasto contadino, riso allo pilota, dolce, acqua e vino a € 15. Sarà presente un piccolo mercato con artigiano artistico e libri. Gelato a km con il nostro latte! Anche in caso di maltempo.




23. AZ. AGR. VALTER MAZZON Roncoferaro - Loc. Nosedale - Via Duzia, 2/1   
 Tel. 0376 662264 - Cell. 335 1248886 - mazza.mh@hotmail.it
 Produciamo ortaggi e salumi di varia qualità, come le carni provenienti dai suini allevati in azienda, alimentati coi cereali prodotti nelle nostre terre. Non vengono utilizzati conservanti, né farine e il tutto contribuisce ad avere un prodotto dalle elevate caratteristiche organolettiche, adatto anche a consumatori con intolleranza a lattosio e glutine.




Per Corti e Cascine: vi accoglieremo per visite guidate in azienda alle 10.30, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00, 18.30, sarà possibile acquistare i nostri prodotti. In collaborazione col "Comitato municipalities Barbosco" sarà disponibile il nostro allo pilota condito con il pesto ricavato dalle carni dei nostri suini. Inoltre, a cura del Gruppo Archeologico Ostigliese, dimostrazione di un banchetto della Roma Antica dove sarà possibile degustare i piatti tradizionali dell'epoca a base dei nostri prodotti aziendali. Anche in caso di maltempo.

24. AZ. AGR. FORTE D'ATILIA - Osvaldo ed Enri Bonfante Roncoferaro - Loc. Nosedale - Via Amici, 69   
 Tel. 0376 663484 - Cell. 389 2857952 - 328 2137553
casieffa.forte.atilia@gmail.com
 Nel caseificio situato in località Forte d'Atilia, produzione di formaggi di tipo casavola a pasta fesa e semi stagionati, ricotta, mozzarella, ma've e formaggio stracchino e yogurt.




Per Corti e Cascine: visita guida all'allevamento e al piccolo caseificio, accompagnati da un allevatore e un artigiano.

12. AZ. AGR. PRUSSIONI - Giorgio Lorenzi   
 Volta Mantovana - Loc. Bezzeti - Via Bezzeti, 20
 Tel. e fax. 0376 801453 - Cell. 348 7289426
 L'azienda agricola, a tre passi dalle colline di Monte Oliveto e di Monte dei Fiori, produce ortaggi e prodotti a base di miele, quali il lievito di birra. **Per Corti e Cascine:** dalle 9.30, apertura dell'olivicoltura in strada Ferri con bruschette e verdure bio, accompagnate da ottimo vino. Visite guidate all'olivo per adulti e bambini. In un angolo dedicato alla tradizione gastronomica, ricette, materiale informativo e consigli sull'utilizzo del nostro olio, che sarà anche possibile acquistare. Inoltre visite guidate all'apiario e ai vigneti. Anche in caso di maltempo.

13. AZ. AGR. REALI DE BOSSELLI Volta Mantovana - Strada T121/A (accanto all'agriturismo Le Vigne di Adamo)   
 Tel. 0376 83323 - info@terramadaddlenati.it - www.terramadaddlenati.it
 Da forte passione per la terra e per il vino, quest'azienda vitivinicola, situata nell'area del Parco del Mincio, ha saputo valorizzare le tecniche del pascolo, combinandolo sapientemente alle nuove tecnologie. Ciò che ne rende un patrimonio naturale e di qualità. Si produce e si vende direttamente in azienda vino bianco Chardonnay, spumante, rosato e vini nuovi invecchiati in barriques.

13. TENUTA MADDALENA   
 Volta Mantovana - Strada T121/A (accanto all'agriturismo Le Vigne di Adamo)
 Tel. Fax. 0376 800807 - Cell. 339 3281170
info@cascinaroveri.it - www.cascinaroveri.it
 La nostra è un'azienda agricola immersa nel verde delle splendide colline moreniche, con coltivazione cerealicola, frutticola (miele in regime biologico) e viticola, a cui affianca l'attività agriturismo con possibilità di alloggio in camere e appartamenti di recentissima costruzione. Inoltre, l'azienda si distingue per la presenza del nuovissimo agribirrifico, in cui si ha la possibilità di assaporare e acquistare diverse tipologie di birra, prodotta con i cereali coltivati in azienda attraverso un metodo arcaico e consolidato da anni di esperienza e di passione.

Per Corti e Cascine: dalle 10.00 alle 18.00 si potrà visitare la cantina e degustare i nostri vini. Giochi ed attività di animazione - Anche in caso di maltempo.

14. SOC. AGR. REALI DE BOSSELLI Volta Mantovana - Loc. Reale - Strada Volta Monzambano, 34   
 Tel. 0376 83409 - Cell. 348 3578007
info@cantinareali.it - www.cantinareali.it
 All'interno delle colline del Parco del Mincio, azienda vitivinicola con vendita diretta di vini DOC, spumante e passiti. Raggiungibile in bicicletta.

Per Corti e Cascine: degustazione di vini prodotti abbinati a salumi e formaggi. Anche in caso di maltempo.




17. AZ. AGR. OSTINI - Famiglia Ostini   
 Castel Goffredo - Loc. Bocchere - Via Bocchere, 13/A
 Tel. Fax. 0376 779995 - Cell. 393 993382
 Azienda a conduzione familiare. Allevamento di animali da cortile in spazi aperti e chiusi, nutriti in modo naturale con cereali prodotti in azienda. Produzione e vendita diretta di polli, caproni, galli, anatre, farfane, anatre, oche, fagiani e conigli.

Per Corti e Cascine: dalle 10.00 alle 12.00 e, nel pomeriggio, dalle 14.30 alle 17.00, visita agli allevamenti di animali e al pascolo aziendale. Possibilità di acquisti nello spazio di capi macellati. Dalle 12.00 alle 14.00, assaggi e degustazioni. Anche in caso di maltempo. Per raggiungere, seguire le indicazioni per Contrada/Localtà Bocchere.

15. PIADENA (CR) - Via Castello, 25 - Tel. 0375 98552   
 Cell. 338 2402673 - jennygreen@virgilio.it - www.jennygreen.it
 Azienda di 75 ettari nel cuore del Parco Oglio Sud. Si producono alternative da esterno da ormai tre generazioni e, dal 2010, erbe aromatiche (Lavande di diverse varietà, Isoppo, Lauro Nobilis, Salvia Scabera, Melissa, Maggiorana, Menta) e molto altro per la produzione di oli essenziali e grano saraceno macinato a pietra manualmente per ottenere le nostre farine. Per trovarci, digitate sul navigatore le seguenti coordinate GPS: 45.140241, 10.370319.

Per Corti e Cascine: vi aspettiamo dalle ore 9.00 per partire insieme alla scoperta di erbe aromatiche coltivate in azienda in un tour sensoriale a ciclo aperto. Alle ore 10.00 l'azienda agricola Mara Borelli illustrerà a grande e piccoli l'intrigante mondo delle api con l'ampia didattica popolata dalle amiche del miele. A seguire, dalle ore 11, i corsi di lavorazione di formaggi e prodotti caseari, di cui è il maestro. Insieme a un esperto di pasticceria, con l'aiuto di un artigiano locale, si realizzeranno dolci e biscotti con ingredienti di qualità. Alle 14.00, si realizzerà un corso di pasticceria con l'aiuto di un artigiano locale. Alle 14.00, si realizzerà un corso di pasticceria con l'aiuto di un artigiano locale. Alle 14.00, si realizzerà un corso di pasticceria con l'aiuto di un artigiano locale.

16. CORTE ALPINO - Gianfranco Bertagna   
 Caviano - Loc. Bardo - Strada Madonna della Porta, 14
 Tel. 0376 862211 - Cell. 338 9273900
info@cantinabertagna.it - www.cantinabertagna.it

30. AL LAGHET - Luca Tessarini   
 Roncoferaro - Loc. Soave - Strada Soave, 11
 Cell. 333 8080802 -