

## 1. CASCINA MADDALENA



Sirmione (BS) - Loc. Lugana - Via Maddalena, 17 - Tel. 030 9905139  
Cell. 346 0275513 - info@cascinamaddalena.com - www.cascinamaddalena.com  
Cascina Maddalena è un'avventura che dura da tre generazioni, si è tramandata il rispetto del territorio, il mestiere del viticoltore, la passione per il vino. Nelle nostre terre argillose coltiviamo l'uva turbania, cha 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 alle 18 si potrà visitare la cantina e degustare i nostri vini. L'agriturismo è aperto a mezzogiorno per PRANZARE su prenotazione. Dalle 15 alle 18 facciamo le "bombe di pace" con creta, terra e semi! Ogni bambino costruirà la sua pallina piena di semi per far esplodere colori e sapori, perché la pace è bella e buona, per un mondo di pace più buono, pulito e giusto. Anche in caso di maltempo.

## 2. AZ. AGR. FIORELLA MELLINI - Fiorella Mellini



Pozzolengo (BS) - Loc. Rovere, 1 - Tel. 030 9916257  
Cell. 338 6912610 - miele@forpolline.it - www.forpolline.it  
Nella splendida cornice delle colline moreniche del Lago di Garda, a pochi passi dalla torre monumentale di San Martino della Battaglia, l'azienda agricola Mellini Fiorella da oltre 30 anni si distingue per la produzione di miele raccolto dagli alveari posti all'interno della tenuta. Si confezionano confetture, mostarde e gelatine con frutta di stagione.

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

## 3. AL MURÀS - Zafferano purissimo di Pozzolengo della Fam. Grazioli



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 colture sono biologiche e il nostro zafferano in sticchi è di prima qualità: tutte le operazioni per la produzione sono svolte manualmente e la tostatura viene effettuata su braci di legna dei nostri monti.

**Per Corti e Cascine:** durante la giornata visita all'azienda per conoscere da vicino la coltivazione dello zafferano e le fasi di produzione nonché visitare i 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. Anche in caso di maltempo.

## 4. LA MONTINA



### Cantina Mariotto di Nicolò e Chiara

Ponti sul Mincio - Strada Monzambano, 51 - Tel. 0376 88202  
lamontina@virgilio.it - www.agriturismolamontina.it  
Da quasi trent'anni la nostra famiglia gestisce, con cordiale professionalità, l'agriturismo familiare La Montina, con ristorante 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 dei Semplici, Bianco fermo e frizzanti rifermentati in bottiglia.

**Per Corti e Cascine:** dalle 10 alle 19 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 noleggiare biciclette per un'escursione lungo la ciclabile del fiume Mincio (5€/bic). Anche in caso di maltempo.

## 5. AZ. AGR. BRADO E LE STRIE - Francesca Magri



Sede laboratorio: Solferino - Via Monte Alto, 16  
Cell. Francesca 349 6800545 - Cell. Mara 347 0877363 - bradoelestrie@gmail.com  
Siamo una giovane azienda agricola che a Volta Mantovana coltiva grani antichi, nel cuore delle colline moreniche. I grani antichi sono varietà del passato rimaste autentiche ed originali, non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa. La differenza con le varietà moderne sta nella qualità e nella varietà del contenuto proteico: nei grani antichi è presente un'ampia gamma di proteine diverse, digeribili e nutrienti. Nei nostri campi crescono farro, grano duro "Senatore Cappelli", grano saraceno, grano tenero "Gentil Rosso" e segale. Lavoriamo le farine per produrre nel nostro laboratorio pane a lievitazione naturale, pasta fresca fatta a mano, schiacciate, grissini e dolci.

**Per Corti e Cascine:** dalle 9.30 per tutta la giornata vi aspettiamo presso il nostro laboratorio di produzione a Solferino dove vi illustreremo le varietà di cereali coltivati e i prodotti da forno che ricaviamo, con assaggio. Alle 12, degustazione di pasta fresca di nostra produzione (tortelli di zucca, capunè e ravioli con erba amara di San Pietro - € 5), è gradita la prenotazione. Nel pomeriggio, alle 14.30 illustreremo a tutti coloro che ci raggiungeranno le caratteristiche dei grani antichi da noi coltivati ed utilizzati. Alle 15 "Facciamo il pane", laboratorio per grandi e piccoli, mentre alle 17.30 gioco dell'oca "Conosciamo le differenze dei grani antichi". Possibilità di acquisto presso lo spaccio. Vi aspettiamo! Anche in caso di maltempo.

## 6. SOLIMAGO - Antonella e Simonetta Licata



Solferino - Loc. Pozzo Catena - Via Napoleone III, 37  
Tel. 0376 855109 - Cell. 348 5235110 - info@solimago.it - www.solimago.it  
Antica corte rinascimentale, oggi azienda biologica vitivinicola e agriturismo vegetariano e vegano. Gli ospiti avranno l'occasione di vivere per un giorno fra le mura secolari di una dimora storica del XVI sec., circondata da un favoloso giardino incantato. Solimago si sviluppa tra piante secolari, fiori profumati ed erbe aromatiche. I 12 ettari della tenuta sono da sempre coltivati secondo il metodo biologico e, nel rispetto della filosofia aziendale, non si allevano animali.

**Per Corti e Cascine:** dalle 10 alle 17 visita dell'agriturismo, del giardino incantato e dell'orto dei semplici, con apertura al pubblico del celeberrimo Colle della Battaglia di Solferino. Visita alla nostra bottega rurale, dove gli ospiti potranno assaggiare ed acquistare i prodotti dell'azienda: i vini, le confetture preparate con la nostra frutta, i succhi d'uva, le conserve di pomodoro. Presso LA CUCINA DI SOLIMAGO dalle 12.30 alle 14 possibilità di prenotare un PRANZO VEGANO a sorpresa (menù € 25 con 3 portate, 1 calice di vino, caffè). Nel pomeriggio, dalle 15.30 alle 18.30 visita alla cantina aziendale con degustazione dei nostri vini. Possibilità di CENARE su prenotazione, menu degustazione di 5 portate, € 30 (dalle 19.30 alle 22), ed aperitivo della casa in omaggio. Anche in caso di maltempo.

## 7. LAMATREKKING COLLINE MORENICHE - Nicoletta Sissa



Castiglione delle Stiviere - Loc. Pedercini - Via Fichetto, 30/B  
Cell. 331 8009929 - nicoletta.sissa@libero.it - www.escursioniconilama.it  
Azienda unica nel suo genere in provincia di Mantova: alleva lama e alpaca con i quali svolge attività di trekking e ne ricava la preziosa fibra tessile. Il trekking è un'attività alternativa e insolita 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 dolcissimi e molto socievoli, adatti a svolgere attività escursionistiche. Il trekking con i lama è un'attività che non necessita di particolari attitudini e conoscenze, gli animali non vanno cavalcati ma si cammina al loro fianco conducendoli tramite un cordino. Dal manto di questi animali si ricava anche una fibra molto pregiata.

**Per Corti e Cascine:** Nicoletta e la sua famiglia vi aspettano nella nuova sede di via Fichetto per tutta la giornata con visite guidate all'allevamento, conoscere da vicino i nostri amici lama ed alpaca. Alle ore 10 e alle 16 ritrovo per breve escursione naturalistica, passeggiando in compagnia degli animali e di una guida ambientale, nello scenario delle Colline Moreniche. Area pic-nic con tavoli e sedie per chi vuole fermarsi.

## 8. CANTINA BERTAGNA - Gianfranco Bertagna



Cavriana - Loc. Bande - Strada Madonna della Porta, 14  
Tel. e Fax 0376 82211 - info@cantinabertagna.it - www.cantinabertagna.it  
Azienda vitivinicola situata nel cuore delle Colline Moreniche con vendita diretta di Bianco DOC Garda, Merlot DOC Garda, Cabernet DOC Garda, Chardonnay, Spumante Metodo Classico, Lugana DOP, vini affinati in barrique e produzione limitata di olio extra-vergine d'oliva.

**Per Corti e Cascine:** vi attendiamo per visitare la cantina con degustazione guidata di vini e olio di produzione aziendale. Anche in caso di maltempo.

## 9. AGRIBIRIFICIO CASCINA ROVERI - Sonia Perantoni



Monzambano - Loc. Olfino - Via Pariani, 6 - Tel. e Fax. 0376 800807  
Cell. 339 3281170 - info@cascinaroveri.it - www.cascinaroveri.it  
Azienda agricola immersa nel verde delle splendide colline moreniche, pratica coltivazione cerealicola e viticola, a cui si affianca l'attività agrituristica con possibilità di alloggio in camere e appartamenti di recentissima costruzione. Inoltre, l'azienda si distingue per la presenza del nuovo agri-birrifico, in cui si ha la possibilità di assaporare e acquistare diverse tipologie di birra, prodotta con i cereali coltivati in azienda attraverso un metodo accurato e consolidato da anni di esperienza e di passione.

**Per Corti e Cascine:** dalle 10 alle 19, accoglieremo i nostri ospiti con una degustazione guidata delle birre di nostra produzione, uniche e assolutamente da non perdere. Vi accompagneremo alla scoperta della nostra birra artigianale con tutta la nostra disponibilità. Possibilità di acquisto dei nostri prodotti. Anche in caso di maltempo.

## 10. FATTORIA COLOMBARA - Cantina Gozzi



Monzambano - Loc. Olfino - Via Ortaglia, 16  
Tel. 0376 800377 - info@cantinagozzi.com - www.cantinagozzi.com  
Azienda vitivinicola che produce e vende vino proprio: le riserve (Bianco Colombara, Rosso Saline, Vigna Magrini, spumante metodo classico, Le Falme), vini DOC Garda (Merlot, Cabernet, Chardonnay, Pinot Bianco) e vini DOC Garda Colli Mantovani (Chiaretto, Rubino e Terre di Olfino).

**Per Corti e Cascine:** vi accoglieremo per una visita in cantina e degustazioni guidate dei nostri vini e spumanti. Anche in caso di maltempo.

## 11. OLIVICOLTURA FERRI COLLINE DI MONTE OLIVETO



Ferdinando Ferri  
Monzambano - Loc. Case Vecchie - Strada Festoni, 36  
Cell. 347 4188598 - 338 5363651 - ferdinandoferrivi@virgilio.it  
casevecchie@gmail.com - www.aziendacasevecchie.it  
L'Olivicoltura si trova sulle colline di Monte Oliveto e di Monte dei Fiori, nei comuni di Monzambano e di Volta Mantovana, che rientrano nel comprensorio geografico denominato Garda Orientale. Piccola realtà aziendale a conduzione familiare, si propone con un unico prodotto di eccellenza: un olio biologico di grandissimo pregio. Viene venduto in bottiglie numerate da 0,5. Le olive appartengono alla cultivar Casaliva per l'80%, cui concorrono per la restante quota le varietà Favolar, Trep, Pendolino e Frantoio. Queste olive sono raccolte rigorosamente a mano, selezionate nel tipo e nella qualità. L'olio che ne deriva è delicato, armonico, fruttato, con sensazioni di mandorla e un lieve retrogusto piccante.

**Per Corti e Cascine:** dalle 9.30 alle 18 vi accoglieremo presso l'azienda agricola Case Vecchie per visite all'olivicoltura e degustazioni dell'olio Ferri con bruschette accompagnate da vini naturali, tisane e infusi di nostra produzione. Visite guidate ai vigneti e alle coltivazioni di Gentil Rosso, piante officinali ed aromatiche. Anche in caso di maltempo.

## 12. AZ. AGR. PRUSSIONIAN - Giorgio Lorenzi



Volta Mantovana - Loc. Bezzetti - Via Bezzetti, 20  
Tel. e fax. 0376 801453 - Cell. 348 7289426  
L'azienda agricola, a conduzione familiare, è situata al centro delle colline moreniche, a due passi dalla ciclabile Mantova-Peschiera. Si producono formaggi freschi, fra cui caciotte e ricotte di latte bovino. Nei campi dell'azienda agricola bottinano le api della Soc. Cooperativa Agricola Apistica Goccia D'Oro (mieli biologici e prodotti bio a base di miele, Mantova - via Franklin Vivenza 50/52, Tel. 0376 268827, info@gocciadorocoop.it - www.gocciadorocoop.it, FB: mieli goccia d'oro).

**Per Corti e Cascine:** durante tutta la giornata visita guidata all'azienda agricola e agli animali. I soci della cooperativa apistica spiegheranno la vita delle api con l'ausilio di materiale didattico. Degustazione di formaggi, di miele biologico e di prodotti a base di miele, quali Magie di frutta e Creme di nocciole e cioccolato.

## 13. TENUTA MADDALENA



Volta Mantovana - Strada Tibassi 12/ A (accanto all'agriturismo Le Vigne di Adamo) - Tel. 0376 83323 - Cell. 340 8576166  
info@tenutamaddalena.it - www.tenutamaddalena.it  
Da forte passione per la terra e per il vino, quest'azienda vitivinicola, situata nell'oasi del Parco del Mincio, ha saputo valorizzare le tecniche del passato, combinandole sapientemente alle nuove tecnologie. Ciò che ne risulta è un prodotto naturale e di qualità. Si produce e si vende direttamente in azienda vino bianco Chardonnay, spumante, rosato e vini rossi invecchiati in barriques.  
**Per Corti e Cascine:** durante la giornata, dalle 10 alle 18 si potrà visitare la cantina e degustare i nostri vini. Anche in caso di maltempo.

## 14. SOC. AGR. REALE DI BOSELLI



Volta Mantovana - Loc. Reale - Strada Volta Monzambano, 34  
Tel. 0376 83409 - info@cantinareale.it - www.cantinareale.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:** vi accoglieremo in cantina per una visita guidata e per degustazione di vini prodotti abbinati a prodotti tradizionali. Anche in caso di maltempo.