

19. AZ. AGR. DALLA RICCA – Doriano Dalla Ricca

Roverbella – Loc. Prestinari – Via Boccarone, 22
 Cell. 348 6434375 - doriano10@hotmail.com - www.dallaricca.it
 Siamo Giorgio, Doriano e Cristian Dalla Ricca, contadini da generazioni, mestiere appreso dai nostri genitori. Nella nostra azienda, molto antica, troverete una piccola chiesetta e un eremo che un tempo fu luogo di meditazione di frati. Alleviamo bovini da sempre, garanzia di carni genuine, e ci siamo specializzati nella coltivazione in serra di piccoli frutti (fragole, lamponi, more, mirtilli, ribes), raccolti selezionandoli giornalmente e confezionati in cestini di varia pezzatura per il consumo quotidiano. La nostra azienda offre garanzia a chi ci concede l'onore di acquistare i nostri prodotti.

Per Corti e Cascine: vi accoglieremo tutto il giorno, facendovi visitare la nostra campagna, le serre dei piccoli frutti, la piccola produzione di funghi e le arnie 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.

20. CORTE LE FARAONE – Sergio Salzani

Roverbella – Strada Casoncello, 3
 Tel. 0376 694697 - Fax. 0376/694697 - Cell. 348 5116650
sergio.salzani@virgilio.it - www.cortelefaraone.it

Ad un quarto d'ora da Mantova, a 1 km dalla ciclabile Mantova – Peschiera. Azienda agricola nata nell'1969 con allevamento rurale di polli, faraone, capponi e galline per la produzione di uova novane. In seguito l'azienda agricola si è ampliata con la coltivazione di pesche (più volte premiata per la migliore pesca bianca), ciliegie, albicocche e tutte le altre varietà di frutta di stagione. Negli anni si è aggiunta la produzione di uve da tavola e da vino, quali Merlot e Lambrusco IGT Provincia di Mantova. Nel 2011 è stato inaugurato l'agriturismo in forma familiare con ristorante fredda. Aperto da aprile a ottobre tutti i pomeriggi e sera.

Per Corti e Cascine: dalle ore 9.00 alle ore 19.00, accoglienza con degustazione gratuita delle nostre specialità. Novità di quest'anno, dalle 10.30 alle 14.30 verrà offerto un piatto di riso fatto dall'agriturismo "Il Galeotto" di Gazzo Bigarello (MN). Nel pomeriggio assaggio di gelato artigianale, fragole e ciliegie di stagione, novità: cioccolati con cioccolato, accompagnato da buona musica! Per tutto il giorno, visita guidata ai frutteti e all'orto: dimostrazione di diradamento delle pesche, pratica agronomica indispensabile per ottenere frutta di qualità. Si potranno inoltre visitare gli animali da cortile, vedere e accarezzare i pulcini di faraona e una razza antica di pollo a collo nudo di un giorno. Nel punto vendita si potrà acquistare vino, agrodolci, fragole e ciliegie di nostra produzione e per l'occasione altri prodotti di fattoria. Anche in caso di maltempo.

21. AGRITURISMO CORTE REGINELLA PIOPPA

Daniela Davi – Roverbella – Strada Quistello, 13
 Cell. 347 9648566 - info@korteregina.it - www.korteregina.it
 Sul confine tra Veneto e Lombardia, la nostra cucina offre piatti della tradizione culinaria mantovana e veronese, con un menù che rispetta la stagionalità e punta all'innovazione. Dalla nostra azienda agricola ricaviamo carne di vitellone allevata nelle nostre stalle, animali da cortile, maiali e verdure dell'orto. L'agriturismo offre alloggio in camere e appartamenti accoglienti e confortevoli.

Per Corti e Cascine: visita presso l'azienda agricola indirizzo produttivo cerealicolo-zootecnico con allevamento di vitellone da carne, presenza di animali da cortile, orto. L'azienda agricola e l'agriturismo sono dotati di impianto fotovoltaico per l'approvvigionamento energetico. Le visite in azienda verranno sospese dalle 12.20 alle 14.30 durante la somministrazione dei pasti. Anche in caso di maltempo con attività ludiche sotto i portici.

22. AZ. AGR. LAURO GHELLERE

Bovolone (VR) – Via San Pierin, 179 - Tel. 045 7102374
 Cell. 340 7774191 - info@vivaighellere.com - www.vivaighellere.com
 Nella fertile pianura di Bovolone, nei pressi della valle del Menago, da quattro generazioni coltiviamo piante ornamentali e da frutto. Negli ultimi 15 anni il nostro impegno si è ampliato con la coltivazione degli agrumi in vaso. Su una superficie di oltre 2000 mq, trovano dimora limoni, aranci, cedri, chinotti, bergamotti e varietà provenienti da varie parti del mondo con una speciale attenzione alle loro qualità estetiche, alle proprietà e al loro utilizzo. La vendita è sempre accompagnata da consigli e corsi per gli appassionati che intendono coltivare al Nord.

Per Corti e Cascine: Sarete nostri ospiti graditi dalle ore 9.00, vi faremo visitare il nostro vivaio dove coltiviamo alberi, arbusti, frutti, erbe aromatiche e la splendida collezione di agrumi con oltre 100 specie. Vi faremo conoscere limoni, aranci, pompelmi e bergamotti ma anche agrumi australiani ed asiatici. Nella giornata vi racconteremo trucchi e segreti per coltivare i frutti del sole anche alle nostre latitudini. Gli appassionati di cucina potranno seguire una serie di piccoli corsi per imparare ad utilizzare gli agrumi, dall'antipasto, al dolce, alle marmellate. Anche in caso di maltempo.

23. PORCALORA – Francesco Bissoli e Matteo Rebasan

Roncoferraro – Loc. Villa Garibaldi – Via C. Battisti, 215
 Cell. 342 0243231 Francesco - Cell. 380 3572418 Matteo
info@porcalora.it - www.porcalora.it

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

Per Corti e Cascine: dalla mattina alla sera vi accoglieremo per farvi visitare il pascolo dei suini e farvi conoscere tutte le curiosità della nostra insolita

azienda. Dalle ore 11 cucina aperta con piatti tipici. Per i bambini laboratori didattici durante la giornata con tema: "Del maiale non si butta via niente. Impariamo da lui a riciclare". Sarà inoltre presente un'agri-gelateria e un mercatino di piccole aziende agricole. Anche in caso di maltempo.

NEW! 24. IL GALEOTTO

Bigarello – Loc. Cade – Via Galeotto, 2
 Tel. 0376 229165 - info@ilgaleotto.it - www.ilgaleotto.it
 Corte storica del '600, con vecchi macchinari e macchine a pietra mossi ancora dall'acqua, dove si trasformano riso vialone nano, carnaroli, mais, farine di vario tipo. Dalla fine dell'Ottocento, appartiene alla famiglia Vanzani.

Per Corti e Cascine: alle ore 10.00 visita guidata alle riserie (circa un'ora); dalle 11.00 alle 12.00 sarà messa in moto la riseria storica ad acqua ed ancora funzionante. Dalle 12.00 alle 14.00 degustazione di risotto alla pilota e un bicchiere di vino! Anche in caso di maltempo.

25. CORTE BOARIA BASSA

Fam. Bondavalli
Castel D'Ario – Loc. Villagrossa – Via Don Bertoldi, 18 - Tel. 0376 664479
 Cell. 348 5227814 - boariabassa@alice.it - www.agriturismomantova.it
 Antica Corte del XVIII secolo, produzione di riso, farine da grani antichi, animali da cortile, presente maneggio di cavalli e un bosco di due ettari con dieci varietà di piante autoctone.

Per Corti e Cascine: visite guidate all'allevamento e agli animali. Possibilità di degustare risotti/focacce/torte fatte con i nostri prodotti. Alle 13.00, PRANZO con risotto, focacce, dolce e vino a 5 €. Anche in caso di maltempo.

26. AZ. AGR. FORTE D'ATTILA – Osvaldo ed Enri Bonfante

Roncoferraro – Loc. Nosedole – Via de Amicis, 69 - Tel. 0376 663489
 Cell. 339 2857952 - 328 2317553 - caseificio.forte.attila@gmail.com
 Nel caseificio situato in località Forte d'Attila, produzione di formaggi di latte vaccino a pasta fresca e semi stagionati, ricotta, mozzarelle, mascarpone, stracchino e yogurt.

Per Corti e Cascine: visita guidata all'allevamento e al piccolo caseificio, degustazione di formaggi e altre specialità in abbinamento. Per tutta giornata esposizione di documentazione fotografica riguardante la vita delle nostre campagne. In collaborazione con Sergio Minelli, sarà possibile consultare i pieghevoli e le guide curate dall'Ecomuseo della risaia, dei fiumi e del paesaggio rurale mantovano "Terre di mezzo" nei quali è inserita la storica Corte Forte d'Attila facente parte dell'itinerario "Percorsi nelle terre del Mincio e della risaia", che secondo la tradizione fu sede dell'accampamento militare degli Unni in occasione dello storico incontro tra Papa Leone e Attila. Partecipazione straordinaria degli "Arcei del Forte" con dimostrazione e possibilità di provare questa antica arte del tiro con l'arco, per grandi e piccini. Per l'occasione straordinario raduno di spaventapasseri, simbolo della campagna contadina, coordinato dalla confraternita dei Nostalgici del Tabar di Sant'Antonio Abate con Camarise Verona. Nel pomeriggio animazione per tutti in compagnia di Pas-Pas e i suoi amici. Vi aspettiamo numerosi per vivere una giornata in campagna tra profumi e paesaggi, anche in caso di pioggia!

27. LOGHINO 6 PIANE – Leonardo Carrara

Serravalle a Po – Loc. Cardinala – Via Cardinala Ovest, 18 - Tel. 0386 40514 - Cell. 333 1060389
info@mostardamantovana.it - www.mostardamantovana.it
 L'azienda coltiva ortaggi e frutta che poi trasforma in mostarde, sott'oli, confetture e sughi di pomodoro in un moderno e attrezzato laboratorio in cui si coniugano sapientemente il recupero delle antiche ricette contadine e l'utilizzo di moderne tecnologie che offrono garanzie dal punto di vista della sicurezza alimentare.

Per Corti e Cascine: vi aspettiamo per visite guidate all'azienda agricola (con il bel tempo si potranno visitare serre e frutteto) e al moderno laboratorio produttivo. Degustazione di tutti i nostri prodotti con abbinamenti proposti dal titolare. Per i più piccoli (e non solo) sarà inoltre possibile cimentarsi durante la giornata nella realizzazione di un cestino in vimini, tecniche tradizionali di cesteria in compagnia di Luisa Bellini della fattoria didattica Arginino Piccolo (Ostiglia). Anche in caso di maltempo.

28. AZ. AGR. CORTE PREZIOSA – Famiglia Pelizzardi

Serravalle a Po – Via Cardinala Est, 18
 Tel. 0386 40127 - Cell. 360 653961 - giumar1964@libero.it
 A ridosso dell'oasi naturale del Busatello, l'azienda agricola, a conduzione familiare, coltiva mais, orzo, frumento e fieno per alimentare i bovini dell'allevamento di razze pregiate da carne (limousine, charolais e incroci). In azienda è presente il macello, con macelleria e gastronomia per la vendita al dettaglio di tutti i tagli di carne bovina di scottona e preparare piatti della tradizione.

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

29. LA CONCHIGLIA – Claudia Vecchini

Serravalle Po – Loc. Libiola – Via Argine, 11 - Cell. 346 3983258 - picchio57@virgilio.it
 L'azienda agricola La Conchiglia si colloca in una felice posizione per tutti gli amanti della natura, dal Parco del Mincio alla Valli del Busatello. Circondata da parchi importanti con possibilità di percorsi naturali unici, l'azienda alleva cavalli destinati al benessere psicofisico dell'uomo e non alimentare. Ipototerapia, pet therapy, passeggiate, attività sportiva e progetti pony diretti a bambini e ragazzi sono alcune delle

nostre proposte. Atmosfera magica nel verde animata da cagnolini, conigli nani, oche, galline, papere ornamentali e pesci nel laghetto. Da anni realizziamo progetti in ambito sociale ospitando una Scuola di Equitazione FISE/CONI mettendo a disposizione i propri animali e personale qualificato per interagire con qualsiasi ospite. L'azienda è sempre aperta per visite tranne il martedì. Ampio parcheggio, anche per camper o trailer.

Per Corti e Cascine: dalle ore 9.30 verranno presentate agli ospiti le razze equine presenti presso l'azienda e il loro impiego. Sarà possibile partecipare al governo e alla vestizione dei cavalli seguiti da istruttori federali. Dalle 11 battesimo della sella per grandi e piccini e degustazione con affettati dell'Az. Agr. Mazzon Valter e altre prelibatezze. Area attrezzata per merende. Alle 15.00 presentazione dei cani di razza Wiemaraner e alle 16.20 dimostrazione pratica di volteggio, dressage, salto ostacoli e giochi pony con i nostri cavalli. Per tutta la giornata gli istruttori e gli allievi della scuola di equitazione - Fise/Coni saranno a disposizione degli ospiti. Sono graditi i vostri amici cani. Anche in caso di maltempo.

30. AZ. AGR. CA' NOVA – Umberto Poltronieri

Ostiglia – Via Fossato Novo Pedemonta, 1 - Tel. 0386 31260 - Cell. 338 3296184
 Azienda agricola produttrice di ortofrutta, tra cui asparagi, pomodori, zucchine, cetrioli, prugne Gocchia d'oro e Agostana, albicocche, pesche, meloni, uva, fragole e molto altro ancora.

NEW! Cascine: vi accoglieremo sotto il nostro bel pergolato e potremo visitare l'azienda agricola e le serre. Degustazione dei nostri prodotti e mostra di trattori d'epoca. Anche in caso di maltempo.

31. AZ. AGR. E APICOLTURA CORRADO LONGHI

Ostiglia – Strada Logonovo Comuna Bellis, 11/B
 Tel. 0386 800293 - Cell. 339 5743895 - agricola.corradolonghi@gmail.com
 Azienda agricola con produzione propria di ortofrutta e attività di apicoltura. Presente in azienda un laboratorio autorizzato per la trasformazione della frutta in confetture, mostarde e della verdura in conserve, sott'oli ecc... Produciamo inoltre il nostro miele e i prodotti dell'alveare.

Per Corti e Cascine: visite guidate all'orto, alle serre della frutta e verdura, e all'apiario (orario di visita dell'apiario 10.30 – 16.30). Possibilità di degustazione dei nostri prodotti. Visita al laboratorio e a tutte le attrezzature per la lavorazione del miele. Possibilità di acquisto dei nostri prodotti. Anche in caso di maltempo.

NEW! 32. SOC. AGR. LONGHI

Dino e Andrea Longhi
Ostiglia – Loc. Comuna Santuario – Via Comuna Santuario, 41
 Tel. 0386 802878 - Cell. Dino 335 5881305
longhid@libero.it - www.longhimilioni.it

L'azienda ad indirizzo ortofrutticolo è condotta dalla famiglia Longhi da quattro generazioni. È situata nelle immediate vicinanze del Santuario della Madonna della Comuna. Da anni è impegnata nella salvaguardia della biodiversità orticola locale, di cui ne è testimonianza il museo del melone. Dispone di uno spazio aziendale aperto tutto l'anno dove è possibile trovare i propri prodotti di stagione come fragole, meloni, zucchine, pomodori, angurie, pere, mele ciliegie e molto altro ancora, come confetture e mostarde.

Per Corti e Cascine: visita guidata alle attività aziendali, alle serre e al frutteto nonché al "museo aziendale del melone" che presenta antiche varietà di meloni ed altri ortaggi non più coltivati, per la salvaguardia ed il recupero delle sementi di una volta. Assaggio dei prodotti aziendali e di risotto per tutti preparato con i prodotti appena raccolti. Per i più piccoli e non solo passeggiata a cavallo con "Pukka" per un divertimento assicurato! Vi aspettiamo numerosi anche in caso di maltempo.

33. AGRITURISMO LE CALANDRE – Mariangela Zaldini

Ostiglia – Loc. Calandre – Strada Calandre, 4
 Tel. 0386 803027 - Cell. 333 3766857
postmaster@agriturismolecalandre.it - www.agriturismolecalandre.it

L'azienda presenta a conduzione familiare sita nel vecchio borgo delle "Calandre" ad Ostiglia (MN) lungo la riva del Canal Bianco. Si offre ristoro in una tipica cascina mantovana del 1600, con possibilità di mangiare anche all'aperto. La cucina è rigorosamente casalinga e propone salumi di produzione propria, pasta secca, pasta fresca e soprattutto tortelli dai tradizionali ripieni di zucca agli alternativi ripieni di mele e gorgonzola, oltre a risotti, dolci, pane fatto in casa e molto altro. Tutti i panificati e tutte le paste sono ottenuti unicamente da farine macinate a pietra e prodotte da grani antichi non trattati, in collaborazione con l'azienda agricola Ponte dei Tedeschi e Testoni Devis, che produce anche due ottimi lambruschi (rosso e rosato) e un bianco frizzantino. Si coltivano mele e altri frutti non trattati per la vendita diretta e la produzione di mostarde e confetture. Sono presenti anche sei asinelli e tre oche. Nelle vicinanze: pista ciclabile e area di pesca lungo il Canal Bianco, Santuario della Madonna della Comuna, isola Boschina, Paludi di Ostiglia e oasi del Busatello.

Per Corti e Cascine: vi accoglieremo in corte dalle 10 alle 18 con degustazione gratuita dei prodotti di fattoria e racconto della loro origine; particolare spazio verrà dato ai panificati artigianali da farine antiche con la proposta di svariati tipi di pane e pasta secca. Possibilità di acquistare prodotti di fattoria che, in collaborazione anche con l'azienda agricola Testoni Devis, comprenderanno: vino lambrusco rosso e rosato e bianco frizzante a km zero, farine macinate a pietra, mostarde, confetture, pane e pasta. Passeggiate in bicicletta nei dintorni utilizzando gratuitamente le biciclette messe a disposizione dall'agriturismo Pranzo presso l'agriturismo (è gradita la prenotazione): menù completo: €25 adulti, €10 bambini. Incluso acqua, vino della casa e caffè.