



PROVINCIA  
DI MODENA

Assessorato  
Agricoltura e  
Alimentazione

# FATTORIE APERTE!

domenica 13  
domenica 20

maggio  
2007

visitate  
le aziende  
agricole!



*Le visite sono gratuite.  
Si consiglia la prenotazione  
telefonica direttamente  
in fattoria.*

**info:** Provincia di Modena  
Assessorato Agricoltura  
e Alimentazione  
**Ufficio Educazione Alimentare  
ed Orientamento dei Consumi**  
tel. 059 209730 - 059 209776  
fax 059 209712  
[bellei.g@provincia.modena.it](mailto:bellei.g@provincia.modena.it)  
[fraulini.l@provincia.modena.it](mailto:fraulini.l@provincia.modena.it)

[www.provincia.modena.it](http://www.provincia.modena.it)  
[www.agrimodena.it/alimentazione.html](http://www.agrimodena.it/alimentazione.html)



**Associazione Fattorie Aperte e Didattiche  
della Provincia di Modena**  
Presidente: Gionata Merighi  
cell. 334 1104633 - 338 1031852  
[info@fattoriedidattiche.it](mailto:info@fattoriedidattiche.it)

*Che tu possa aver sempre  
aria per respirare,  
fuoco per scaldare,  
acqua da bere  
e terra su cui vivere*

*(augurio Navaho)*

## **Agricoltura è cultura della terra**

Negli ultimi decenni, la politica agricola nel territorio provinciale, ha subito una profonda trasformazione indirizzando la produzione al recupero delle qualità alimentari, alla gestione del paesaggio, alla tutela dell'ambiente, alla cultura rurale, rivalutando anche il ruolo sociale dell'imprenditore agricolo nelle molteplicità dei suoi ruoli.

Ci siamo impegnati a salvaguardare e sostenere il valore importantissimo della biodiversità così come a orientare la produzione verso l'applicazione di tecniche produttive a basso impatto ambientale e biologiche e alla tutela del benessere dell'animale.

La Bianca Modenese, la Gallina Modenese, l'Olivo, i Prodotti Tipici costituiscono alcune delle biodiversità locali tutelate attraverso il loro recupero, di cui gli agricoltori sono custodi, rappresentando un patrimonio e una ricchezza che deve essere promossa, tutelata e conosciuta

La tradizione agroalimentare coniugata alla qualità territoriale, l'enogastronomia d'eccellenza e la nostra storia, hanno determinato le condizioni perché Modena fosse scelta quale sede del “16° Congresso Mondiale IFOAM dell'Agricoltura Biologica” che si terrà nel giugno del 2008 .

I partecipanti, ricercatori, studiosi, produttori e consumatori interessati, dialogheranno attorno ai temi rappresentati dai quattro pilastri del biologico: salute, ecologia, equità e responsabilità, mentre nell'organizzazione sarà interessato tutto il territorio provinciale.

Stiamo lavorando perché questa opportunità si realizzi nelle migliori condizioni e la Provincia di Modena si imponga per la vivacità della sua comunità e la ricchezza del suo patrimonio culturale.

Anche per questa ragione e con orgoglio, con la nona edizione di **“Fattorie Aperte: sapori e colori dell'Emilia-Romagna” che si terrà nei giorni 13 e 20 maggio**, rinnovo il consueto invito ai cittadini modenesi e non, a ri-percorrere le strade, a visitare borghi e a riscoprire il rito e la magia del “cibo di casa nostra” e nel convivio, giacchè mangiare è un gesto sociale, condividere odori, sapori, gesti e immagini paesaggistiche.

**Graziano Poggioli**

*Assessore all'Agricoltura ed Alimentazione  
della Provincia di Modena*

# Indice

- 3** I prodotti tipici del modenese
- 5** La salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità in provincia di Modena
- 7** Le Fattorie
- 55** Concorso "I Luoghi del cibo"
- 56** La mappa



# I prodotti tipici del modenese



## Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

L'Aceto Balsamico Tradizionale rappresenta una delle più antiche tradizioni gastronomiche modenese ed è annoverato tra i prodotti artigianali più significativi.

Del balsamico si ha notizia già nel 1046 quando ne fu fatto dono all'imperatore Enrico II, nel '800 è menzionato negli elenchi dotali delle nobili famiglie modenese.

Solo nel 1747 la parola "balsamico" appare nei registri della vendemmia della ducale cantina segreta Estense: lo tenevano custodito nella torretta del Palazzo Ducale di Modena.

Nel 1862 con la famiglia Agazzotti si ha una codificazione dell'aceto balsamico naturale: quel documento è il "manifesto" costitutivo del balsamico che è il risultato di un lento processo di trasformazione naturale (12-25 anni) del mosto ottenuto dai vitigni del territorio modenese di Trebbiano e Lambrusco.

Le acetaie sono costituite da più batterie di barili di capienze diverse e di diversi tipi di legni (5 o 7): castagno, rovere, ginepro, ciliegio e gelso da cui originano gli aromi del balsamico che appare di colore scuro e lucente, con diverse densità e un bouquet penetrante e persistente.

Le batterie di balsamico erano e sono tutt'oggi considerate patrimonio di famiglia e date in dote alle giovani spose.

L' "oro nero" di Modena viene sigillato nella bottiglietta di Giugiaro ed è complemento della buona cucina.

## Parmigiano Reggiano DOP

Il Parmigiano Reggiano, valutato il re dei

formaggi italiani, può essere prodotto solo nei territori che vanno dalla parte sinistra del Reno nella provincia di Bologna alla parte destra del Po della provincia di Mantova, comprendendo i territori di Modena, Reggio Emilia, Parma.

È un prodotto di origini antiche frutto di una lunga tradizione. Le prime testimonianze risalgono al 1100 quando i monaci benedettini e cistercensi si occupavano della bonifica della Pianura Padana, poi è citato nel "Decamerone" di Boccaccio (1349).

Il Parmigiano Reggiano "si fa" solo con latte di vacca la cui alimentazione è stabilita da un rigido disciplinare di produzione. Si impiega il latte ottenuto da due mungiture: una serale e una mattutina. Il latte della sera si lascia riposare la notte, si screma della panna affiorata e si unisce al latte della prima mungitura, travasandolo in una caratteristica caldaia di rame della capacità massima di 12 quintali, necessari per ottenere due forme. Il latte in caldaia viene riscaldato e arricchito di siero-innesto (coltura naturale di batteri lattici) e caglio (ottenuto dallo stomaco di vitello) per la coagulazione, portato alla temperatura di circa 55 gradi e lasciato riposare fino al momento della levata delle forme. Il processo è lungo, complesso e termina con la stagionatura (minimo 12 mesi) che origina un prodotto di alto valore nutritivo: un chilo di Parmigiano Reggiano si ottiene da ben 16 litri di latte.

## Prosciutto Modena DOP

La zona di produzione comprende la fascia collinare e le valli attorno al bacino del fiume Panaro fino a un massimo di 900 metri di altitudine e comprende comuni delle province di Modena, Bologna e Reggio Emilia. I suini possono essere allevati in Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

La forma è a pera, con esclusione del piedino, ottenuta con l'eliminazione dell'eccesso di

grasso e la rifilatura di parte delle cotenne. La salagione si articola in due momenti: il primo sale è un massaggio a cui segue una refrigerazione e il secondo sale viene distribuito dopo la pulizia della prima salatura con un ulteriore massaggio. La coscia così trattata riposa per due mesi, a temperatura tra i 2 e i 5°C affinché il sale possa penetrare in modo uniforme, viene lavata e asciugata, prima tramite sgocciolatura e poi con batterie a freddo. La stagionatura dura un anno. Di peso fra otto e dieci chilogrammi, si presenta al taglio rosso vivo, profumato e dolce all'odore, saporito ma non salato al gusto.

### Zampone di Modena IGP Cotechino di Modena IGP

Sono prodotti con una miscela di carni suine, guancia, testa, cotenna della gola e spalla, che dopo un'asciugatura e una sosta in frigorifero di ventiquattro ore vengono addizionate con sale, aromi e spezie diverse e conservanti in misura variabile a seconda della ricetta. Dopo una successiva refrigerazione l'impasto viene insaccato nella pelle delle zampe anteriori del maiale, preventivamente pulite, conciate e sgrassate.

A livello di leggenda, il cotechino e lo zampone avrebbero fatto la loro apparizione nell'inverno del 1511 a Mirandola, quando la città fu assediata dalle milizie di Papa Giulio II: in quell'occasione i mirandolesi si sarebbero ingegnati cominciando, in un primo momento, ad insaccare la carne di maiale nella cotenna e ad utilizzare la cotenna come ingrediente di un salume da cuocere dando origine al cotechino e successivamente nelle zampe, decretando l'origine dello zampone.

Zampone e cotechino hanno avuto sviluppo e successo in tempi recenti per questioni di "pelle". È la pelle infatti che attribuisce a questi due prodotti le loro inimitabili caratteristiche. Fu la rivoluzione suincola del XIX e del XX secolo, a decretare il successo di Zampone e Cotechino, quando le razze dei maiali neri furono sostituite da quelle dei maiali inglesi di pelle bianca e di gran mole (Large White).



### Il Lambrusco DOC

La vigna da secoli fa parte del paesaggio della provincia di Modena.

Il Lambrusco, antico vitigno, forte e generoso insieme, si è adattato alla collina così come al freddo ed umido clima della "bassa", dando comunque sempre il meglio di sé, sia che fosse maritato all'olmo che, come oggi avviene, in vigneto specializzato. Il vino Lambrusco che si ottiene dall'omonimo vitigno è uno dei più amati e sicuramente fra i più conosciuti al mondo. Pochissimi altri vini possono vantare altrettanta simpatia fra la gente. Dal 1970 il Lambrusco di Sorbara, il Lambrusco Salamino di Santa Croce e il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro hanno ottenuto la Denominazione di Origine Controllata. Possono essere prodotti nelle tipologie rosso o rosato, secco, abboccato, amabile e dolce e la gradazione alcolica minima è fissata a 10,5°.

### Pera dell'Emilia-Romagna IGP

La zona di produzione è circoscritta al territorio tra le Province di Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara e Ravenna.

È un prodotto frutticolo fresco. Le varietà ammesse sono: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana e Williams.

L'allevamento della pianta consentito è a palmetta e fusetto; la densità massima è di 3.000 piante per ettaro e la produzione massima è di 45 tonnellate per ettaro.

SOLO PER I VINI:  
**DOCG**  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
GARANTITA  
**DOC**  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
**IGT**  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA TIPICA

PER TUTTI I  
PRODOTTI  
AGRO-ALIMENTARI  
(ESCLUSI I VINI):  
**DOP**  
DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA.  
**IGP**  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
PROTETTA.

# La salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità in provincia di Modena



## La vacca “Bianca Modenese”

Il progetto di recupero e valorizzazione della razza bovina autoctona Bianca Modenese è un impegno della Provincia di Modena, che attraverso la valorizzazione degli agricoltori “custodi” di questa razza autoctona e a rischio di estinzione, che da più di cent’anni è strettamente collegata alla produzione del Parmigiano-Reggiano, vuole sviluppare un’agricoltura sostenibile e di qualità.

Il progetto si sviluppa in 2 filoni: uno tecnico, volto all’aumento numerico dei capi, alla conservazione genetica, alla tracciabilità dei prodotti, alla produzione di Parmigiano-Reggiano e alla valorizzazione della carne; l’altro promozionale, volto alla diffusione della conoscenza della razza e alla collaborazione con importanti associazioni che si occupano di tutela e valorizzazione di razze autoctone e di prodotti tradizionali di alta qualità. In quest’ottica si sono istituiti un Consorzio di produttori e un presidio Slow Food.

Potrete “conoscere” la Bianca Modenese presso le aziende: **FATTORIA TIZZANO DI MONTEOMBRARO DI ZOCCA (SCHEDA N.35)** **IL FELICETO DI FANANO (SCHEDA N.45)**, **LE AZIENDE ASSOCIATE AL CASEIFICIO S. RITA - POMPEANO DI SERRAMAZZONI (SCHEDA N. 30)**.

## La gallina Modenese

Viene citata sporadicamente in alcuni testi come razza locale (Mazzon I., 1932).

Secondo alcuni autori la razza deriverebbe presumibilmente da incroci tra la Padovana Comune (Megiarola migliorata), Livorno Bianca e Livorno Dorata. In ragione del suo colore predominante “fulvo-camoscio” era pure detta Fulva di Modena (Clementi F., 1950).

Compare in alcuni antichi dipinti del pit-



tore emiliano Gaetano Chierici.

Recentemente è stato individuato un allevamento superstite di tale razza per cui è nato il progetto di salvaguardia e valorizzazione della gallina “modenese”.

Il progetto è realizzato in collaborazione con l'**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE L. SPALLANZANI DI CASTELFRANCO EMILIA (SCHEDA N.23A)** e l’Istituto di Zootecnia dell’Università di Parma e prevede la produzione di pulcini da affidare prioritariamente agli agriturismi e alle fattorie didattiche per l’allevamento. Si vuole così favorire lo sviluppo della razza per l’utilizzo nelle produzioni alimentari tipiche della nostra provincia. La si può trovare in molte delle aziende del nostro circuito.

## L’olivo in Emilia

Nonostante l’Emilia si trovi in zona marginale per la coltivazione dell’olivo, negli ultimi

anni l'interesse per questa pianta è divenuto sempre più forte, sulla spinta di un avvertito mutamento climatico e dell'individuazione di alcuni olivi secolari che testimoniano la presenza della coltura nel passato e la sua possibilità di sopravvivere nei nostri ambienti.

È su questa linea che gli Assessorati all'Agricoltura delle Province di Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia, in collaborazione con il Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Sez. di Botanica, dell'Università di Parma, dell'Istituto di Fruttiviticoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e dell'IIS "L. Spallanzani" di Vignola, hanno reperito e classificato antiche piante di olivo presenti sul territorio emiliano, ne hanno identificato il ger-



moplasma e hanno istituito campi catalogo per la loro conservazione.

L'obiettivo è quello di moltiplicare queste vecchie "cultivar" ed utilizzarle nei nuovi impianti, previo uno studio delle loro caratteristiche agronomiche, prevedendo un recupero del residuo patrimonio olivicolo "locale", in quanto l'utilizzo di individui sopravvissuti alla "selezione naturale", avvenuta nel corso dei secoli nelle nostre condizioni pedoclimatiche, può favorire il rilancio di questa antica coltivazione.

Potrete osservare impianti di "olivo modenese" presso le aziende agrituristiche: **LA BARBERA DI CASTELVETRO (SCHEDA N.24)**, e **PRÀ ROSSO DI FIORANO MODENESE (SCHEDA N. 25)**.

## La ciliegia Mora di Vignola

Il comprensorio agricolo di Vignola è sinonimo di ciliegie. La Mora di Vignola è la varietà più rappresentativa, dalle ottime caratteristiche organolettiche, che, per l'eccesiva vigoria



della pianta e l'entrata tardiva in produzione, è stata abbandonata a favore di nuove varietà.

Per salvaguardare questa varietà tipica è in fase di istituzione un presidio Slow Food.

## La pecora "Cornella Bianca"

La pecora Cornella Bianca, che presenta corna in entrambi i sessi, è razza autoctona, selezionata dai pastori dell'alto Appennino emiliano nel corso dei secoli, soprattutto per migliorarne la produzione di latte. Ne rimangono poche centinaia di esemplari: è in atto un progetto che punta all'incremento dei capi, alla selezione della razza, alla valorizzazione delle produzioni, in particolare del formaggio pecorino.





# Le fattorie

Le aziende sono state riunite in gruppi, indicati da colori diversi, corrispondenti ad ambiti territoriali omogenei per caratteristiche paesaggistiche e vocazione agricola.

## Bassa pianura e valli

L'agricoltura di tipo estensivo riguarda la coltivazione di cereali, colture orticole e cucurbitacee, con la presenza significativa anche di aziende frutticole. Le aziende delle aree più vallive hanno contribuito, con il ripristino di boschi e aree umide, alla trasformazione agro-ambientale di un territorio rilevante sia per estensione che per la qualità dell'ecosistema.

## Collina

Le aziende agricole, anche se spesso molto piccole e marginali dal punto di vista economico, svolgono tuttavia rilevanti funzioni sia per la difesa dell'ambiente che per le produzioni di qualità, soprattutto di frutta, e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Le risorse paesistiche e naturali dell'area stanno orientando diverse fattorie a sviluppare attività educative, ricreative e di ospitalità.

## Appennino

Le aziende agricole sono di piccole dimensioni e prevalentemente orientate alla zootecnia da latte. L'uso del suolo vede una larga presenza di colture foraggere in rotazione e, in misura minore, di castagneti da frutto. La zona dell'alto crinale è più specializzata in attività agrituristiche e forestali.

## Media e alta pianura

È l'area forte dell'agricoltura modenese. Le aziende sono di medie o grandi dimensioni con produzioni diversificate legate alle filiere produttive tipiche: Parmigiano-Reggiano, vino Lambrusco e frutta. Nell'alta pianura, fino alla prima collina, l'agricoltura svolge anche il ruolo di offerta ambientale e di cintura verde per il sistema insediativo.



# Az. Agricola GUERZONI

## Concordia

VIA TAGLIO, 26  
41033 CONCORDIA s/S  
(MO)  
TEL. 0535 56561  
FAX 0535 412357  
CELL. 339 4307649  
INFO@GUERZONI.COM  
WWW.GUERZONI.COM

### Colture/Prodotti:

vite, mosto, saba, condimento aromatico, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

### Animali:

del sottosuolo.

PRODUZIONE BIODINAMICA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

9.30-12.30/14.30-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

a Concordia verso il centro, raggiunto l'argine del fiume, dopo 2 Km a sx in Via Taglio per 200 m ca.

### Coordinate geografiche:

X 655682 Y 4976256

Lazienda, nata nel 1983, è dislocata in prossimità dell'argine del fiume Secchia. La produzione prevalente è rappresentata dal vigneto coltivato con il metodo biodinamico con cui si cerca di armonizzare tutte le forze naturali.

*Solo domenica 13 maggio.*

### Programma:

- accoglienza;
- visita del vigneto alla scoperta dell'agricoltura biodinamica;
- realizzazione dei preparati biodinamici;
- illustrazione dei metodi produttivi e di trasformazione aziendali;
- assaggio e degustazione dei prodotti aziendali;
- vetrina dei prodotti d'altre aziende agricole del circuito;
- ore 16.00: presentazione del libro di Jutta Voss "Il maiale è simbolo di pace, gioia, generosità";
- ore 17.30: esibizione e danza terapeutica - Prof.ssa Mariella Zorzet.
- passeggiata panoramica per l'argine del fiume;
- giochi ed attività educative per i bambini.

*Possibilità di consumare il pranzo al sacco sotto la vigna.*



# Az. Agricola BARIGONA

## San Felice s/P

2

L'azienda si articola in due sedi distinte una per quanto attiene la lavorazione e la conservazione dei prodotti dotata di spaccio aziendale, l'altra di produzione agricola in cui si svolgono le attività di Fattorie Aperte di quest'anno.

L'azienda agricola è divisa in più corpi aziendali della superficie di 60 ha con terreni prevalentemente argillosi, si praticano coltivazioni estensive nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna.

Rilevante la coltivazione di pomodori e mais uso ornitologico.

*Solo domenica 20 maggio.*

### Programma:

- accoglienza;
- passeggiata lungo le carreggiate dell'azienda per riscoprire il piacere della vita all'aria aperta;
- visita alla coltivazione di mais e delle attrezzature agricole;
- esposizione della passata ottenuta dalla trasformazione dei pomodori coltivati in azienda;
- degustazione dei prodotti aziendali.



DI ARRIGO ZUCCHI  
VIA GRANDE, 4101  
41038 SAN FELICE s/P (MO)  
TEL. E FAX 0535 83796  
CELL. 368 3591292  
LUCAZUCCHI@ALICEPOSTA.IT

### Colture/Prodotti:

pomodori, cereali e ortaggi,  
passata di pomodoro.

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

9.30-12.30/15.00-19.30

### Come raggiungere l'azienda:

da San Felice s/P percorrere la S.S. per Correggio n. 468, a Rivara deviare per San Martino Spino, superata la frazione di Pavignane di fronte all'allevamento "Pinotti".

### Coordinate geografiche:

X 672002 Y 4969506

9

# Az. Agricola RICCINA

*San Felice s/P*

DI CLAUDIO PICCHIETTI  
VIA BOSCO, 391  
41038 SAN FELICE s/P  
(MO)  
TEL. 0535 82912  
PICCHIETTICLAUDIO  
@LIBERO.IT

Lazienda è ad orientamento ortofrutticolo con produzione di melone e cocomero, zucca, mele, pere, in produzione integrata. Si produce miele che viene confezionato nel laboratorio aziendale.

*Solo domenica 20 maggio.*

### Colture/Prodotti:

melone e anguria in serra,  
ortaggi, pere e mele, cereali,  
miele.

**Animali:** di bassa corte  
(tra cui la gallina fulva  
modenese), capra e api.

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

9.00-12.00/14.30-17.00

### Come raggiungere l'azienda:

percorrendo la provinciale per Correggio n. 468 a 2 Km da San Felice s/P verso Medolla, alla doppia curva, a sx in Via Bosco.

### Coordinate geografiche:

X 666504 Y 4966417

### Programma:

- accoglienza;
- passeggiata in azienda;
- visita all'apiario: com'è costruita un'arnia, come "vivono" le api;
- visita al laboratorio di smielatura;
- degustazione di vari tipi di miele.



# Az. Agricola MODENA

## FATTORIA PONTE VECCHIO

### San Felice s/P

È una tipica azienda della bassa pianura a orientamento culturale prevalentemente orticolo e cerealicolo, con estensione di ca. 70 ha. Si coltiva il melone tipico della bassa, oltre a cocomeri, pere, susine e fragole. È presente anche un vigneto. La presenza di un bosco di pianura, con fauna e flora tipicamente autoctone, rendono piacevolmente varia la visita all'azienda.

#### Programma:

- accoglienza:  
*visita guidata all'azienda e al bosco autoctono: riconoscimento della flora e avvistamento della fauna;*
- laboratorio del pane;
- ludoteca: *laboratori "colorare con la natura", "raccontare il bosco" ecc...;*  
*percorsi sensoriali: giochi di percezione tattile ecc...;*
- assaggio e degustazione di prodotti aziendali:  
*giochi ed attività educative per bambini ed adulti sotto il gazebo: caccia al tesoro, ecc....*



DI MASSIMILIANO MODENA  
VIA DELL'OLMONE, 475  
41038 SAN FELICE s/P (MO)  
TEL. 0535 84016  
TEL. E FAX 0535 81713  
CELL. 335 8369809  
MODMA@LIBERO.IT  
FEDMOD@LIBERO.IT

#### Colture/Prodotti:

vite, meloni, cocomeri, bietole, pere, mele, susine, fragole, miele, cereali, vigneto, ortive. Animali: da cortile.

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

#### Orario:

9.30-12.30/14.30-19.00

#### Come raggiungere l'Azienda:

da Modena seguire le indicazioni per Bomporto, proseguire per Camposanto. Qui svoltare a sx per San Felice s/P. L'azienda si incontra prima di entrare in San Felice s/P sulla dx di fronte all'Hotel Luna.

#### Coordinate geografiche:

X 668663 Y 4965825

# Az. Agricola UCCELLIERA

## Medolla

DI MARIA GRAZIA  
MANFREDINI  
STRADA STATALE N. 12, 7  
41036 MEDOLLA (MO)  
TEL. 0535 27730  
CARLOBERGAMINI@LIBERO.IT

### Colture/Prodotti:

pere, uva, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, marmellate.

### Animali:

di bassa corte, caprette.

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA

### Orario:

9.30-12.30/14.30-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena per Medolla, S.S. 12 (Canaletto), al centro di Medolla bivio per Mirandola, proseguire per 700 m.

L'azienda è costeggiata dalla ciclabile "Chico Mendes" e raggiungibile in bici da Medolla o Mirandola.

L'azienda ha una superficie di 6 ha. Da 25 anni circa la conduzione è ad orientamento fruttivitico da cui si ricavano pere per la produzione delle confetture di frutta e uva per il vino e il mosto cotto, utilizzato anche nell'acetaia familiare costituita di n. 7 batterie di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Nella zona nord dell'azienda si trovano le Valli Mirandolesi: una vasta area di ripopolamento per uccelli migratori.

### Programma:

- accoglienza;
- visita all'azienda e passeggiata lungo la carreggiata costeggiata da una vecchia "piantata";
- visita all'acetaia e al laboratorio di trasformazione;
- degustazione dei prodotti aziendali.

*Giochi per bambini.*



# Az. Agricola FABBRI FERRUCCIO

## Massa Finaise

L'azienda, che ha un'estensione di 12 ha, è composta dai fondi Pavarè e Motto, situati in Massa Finaise, una zona molto interessante dal punto di vista naturalistico e storico. I terreni sono irrigati da canali che permettono la coltivazione in particolare di vigneti, foraggi, un pioppeto e ortaggi. Si allevano animali da cortile (polli, anatre, faraone, pavoni). Dal fondo Pavarè si raggiunge a piedi lungo la carreggiata (ex ferrovia "Sefta") il fondo Motto, legato alla storia antica di Massa Finaise che narra delle battaglie avvenute ai tempi di Pico della Mirandola e degli Estensi.

### Programma:

- accoglienza;
- passeggiata lungo le carreggiate che circondano i fondi, alla scoperta dei colori della natura: visione delle terre coltivate, vigneti, bosco naturale vicino al canale e pioppeto seminato;
- visita al capannone dei trattori e delle attrezzature agricole;
- visita all'antica cantina dei vini di produzione artigianale familiare e degustazione;
- intrattenimento nel parco verde provvisto di giochi per bambini.

Ore 16.30 sosta nel parco per la "merenda della rasdòra".

ATTIVITÀ RICREATIVE DI DISEGNO LIBERO.  
MOSTRA DI QUADRI ISPIRATI AI LAVORI NEI CAMPI DELL'ANTICA CIVILTÀ CONTADINA E DI QUADRI D'ARTE CONTEMPORANEA.



VIA ABBÀ MOTTO, 20  
41035 MASSA FINALESE (MO)  
TEL. E FAX 0535 99199  
CELL. 339 2719485  
MONICAFABBRI@YAHOO.IT

### Colture/Prodotti:

cereali, foraggiere, ortaggi, vigneto.

**Animali:** di bassa corte, domestici.

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

14.30-18.30

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena seguire le indicazioni per Ferrara sulla Nonantolana a sx direzione Bomporto. A Camposanto proseguire dopo la Ceramica Panaria poi a sx su Via Abbà Motto.

### Coordinate geografiche:

X 674919 Y 4967982

# Az. Agricola ARNALDO

## Campogalliano

DI GIULIANO DOTTI  
VIA FORNACE, 5  
41011 CAMPOGALLIANO  
(MO)  
TEL. E FAX 059 526820  
CELL. 347 0121106

### Colture/Prodotti:

seminativi, erbai, latte per la produzione di Parmigiano-Reggiano, formaggi freschi.

**Animali:** di bassa corte, cavalli, vacche da latte.

VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

8.30-13.00/15.00-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena direzione  
Campogalliano; superato il  
paese, direzione San Martino  
in Rio, dopo 4 Km a dx per  
Carpi, l'azienda è a 800 m  
sulla sx.

### Coordinate geografiche:

X 644321 Y 4952146

L'azienda è composta da 11 ha di terreno coltivati ad erba medica e da 2 ha a laghetto. Si allevano vacche da latte: il latte prodotto è in parte conferito ad un caseificio esterno ed in parte lavorato in quello aziendale, dove viene trasformato in formaggi freschi.

### Programma:

- accoglienza;
- visita alla stalla: *ciclo fisiologico delle vacche da latte, produzione di latte destinato al Parmigiano-Reggiano, stalla e sala mungitura;*
- visita al caseificio e illustrazione, con ausilio di audiovisivi, della lavorazione del latte e della produzione di caciottine;
- esperienza di contatto diretto con gli animali;
- passeggiata, attraverso i campi coltivati a erba medica, per raggiungere un laghetto artificiale e osservazione della fauna selvatica;
- piccola mostra di trattori e attrezzature d'epoca;
- degustazione dei prodotti aziendali.

*E' possibile consumare il pranzo al sacco nell'ampio giardino.*



# Società Agricola LA FALDA s.s.

## Campogalliano

Lazienda sorge su un'area di 7 ha nella zona dei saldini (golena) del fiume Secchia ed è costituita da un corpo principale su cui sorge la casa rurale originaria finemente ristrutturata per ospitare l'agriturismo. E' presente un laghetto per l'allevamento ittico, oltre che orti e frutteto.

Nei terreni annessi vengono coltivati foraggi per l'alimentazione animale e pere.

### Programma:

- accoglienza: visita all'azienda e incontro con i nostri animali: nel pomeriggio:
- ore 15.30 incontro sulla civiltà contadina: "L'orto è un mezzo porco: l'alimentazione di una volta";
- degustazione di prodotti tipici e torte.

*Possibilità di consumare il pranzo a prezzo agevolato su prenotazione (25.00 euro vino escluso).*



DI LORENA CANOSSA  
VIA MADONNA, 20  
41011 CAMPOGALLIANO (MO)  
TEL. E FAX 059 528416  
CELL. 333 3042481  
INFO@LAFALDA.IT  
WWW.LAFALDA.IT

### Colture/Prodotti:

ortaggi, uova, foraggiere, pere e succhi di frutta.

**Animali:** pesci di lago, cavalli, asini, capre, suini, conigli e galline.

AGRITURISMO  
PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.00-12.00/15.00-18.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena ca. 8 km, dalla tangenziale uscita 11, proseguire per Carpi, poi per Campogalliano. Seguire le indicazioni per santuario B.V. Sassola, proseguire per via Madonna fino all'agriturismo.

### Coordinate geografiche:

X645546 Y4948049

DI ENRICO BONI  
VIA CANALAZZO, 129  
41010 GANACETO  
DI MODENA  
TEL. 059 386139  
FAX 059 845049  
CELL. 339 5250150  
BONIENRICO@TIN.IT

## Az. Agricola BONI ENRICO

*Ganaceto*

### **Colture/Prodotti:**

pere, mele, pomodori, meloni, uva, melanzane, cocomeri e ortive minori, succhi, marmellate, conserve.

**Animali:** galline, oche, anatre e domestici.

**PRODUZIONE INTEGRATA**  
**VENDITA DIRETTA**

### **Orario:**

9.00-12.30/15.00-19.00

### **Come raggiungere l'azienda:**

venendo da Modena sulla S.S. Modena-Carpi, passato Ganaceto, voltare a sx in Via Gherlino e alla biforcazione a dx per "Via Canalazzo" avanti 800 m circa.

L'azienda che nel '700 era sede di una piccola comunità di monaci, è collocata a pochi passi dalla Pieve Romanica di Ganaceto. Nelle vicinanze troviamo il Castello di Soliera, dimora feudale dei Campori con la "Torre di Stoffi", cinquecentesca struttura eretta a guardia del territorio limitrofo.

L'indirizzo produttivo è di tipo frutticolo in particolare pere essendo la proprietà sita in uno dei territori nazionali più vocati per questo tipo di coltivazione. Si producono anche mele e vari tipi di ortaggi fra cui meloni e pomodori.

### **Programma:**

- accoglienza;
- visite guidate ai frutteti e ai campi coltivati ad ortaggi;
- assaggio e degustazione di prodotti aziendali;
- visita al piccolo museo della civiltà contadina;
- mostra: "Le piante che risparmiano acqua".
- tiro con l'arco per gli adulti e giochi vari per bambini.



# Az. Agricola PALTRINIERI GIANFRANCO

## Sorbara - Bomporto

L'azienda agricola è situata a Sorbara nella fertilissima terra tra i fiumi Secchia e Panaro e si estende per 15 ha di cui 13 a vigneto DOC.

Produce Lambrusco di Sorbara DOC da tre generazioni, occupandosi di tutto il ciclo produttivo: dalla coltivazione della vite, alla vendemmia, alla vinificazione, all'imbottigliamento fino alla commercializzazione. La scelta di aderire al disciplinare di lotta integrata è mirata a tutelare l'ambiente e a salvaguardare la salute del consumatore.

In cantina il vino viene seguito costantemente, grazie anche ad un piccolo laboratorio di analisi.

Pur essendo dotata di attrezzature moderne, l'azienda segue metodi tradizionali di vinificazione a fermentazione.

*Solo domenica 20 maggio.*

### Programma:

- accoglienza;
- visita al vigneto e alla cantina per individuare le fasi di produzione e trasformazione dell'uva con l'ausilio di un filmato che ci guida nell'analisi delle tecniche usate per salvaguardare la qualità e la tipicità del prodotto;
- visita all'acetaia familiare di Aceto Balsamico Tradizionale;
- mostra di strumenti e attrezzi d'epoca, di fotografie e stampe antiche;
- presentazione e degustazione dei nostri vini a cura di esperti;
- assaggi di prodotti tipici;
- canti e balli popolari.

Ore 17.00 breve intrattenimento delle Maschere Modenesi della "Famiglia Pavironica".



VIA CRISTO, 49  
41030 SORBARA DI BOMPORTO  
(MO)  
TEL. E FAX 059 902047  
CELL. 338 1409407  
CANTINA.PALTRINIERI@TISCA-  
LI.IT  
WWW.CANTINAPALTRINIERI.IT

### Culture/Prodotti:

vigneto, Lambrusco di Sorbara DOC, saba, grappa di Lambrusco.

### Animali:

galline.

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA

### Orario:

15.00-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena per Verona S.S. n. 12 dopo ca. 13 Km a Sorbara a dx in Via Cristo.

# 11

DI MARIA ALESSANDRA  
PICCININI  
VIA RUGGINENTA, 15  
41015 CAMPAZZO  
NONANTOLA (MO)  
TEL. 059 541087  
FAX 059 541007  
CELL. 349 6152546  
328 4523493  
FATTORIAPICCININI@  
INTERFREE.IT  
PICCININI@  
FATTORIEDIDATTICHE.IT  
WWW.FATTORIAPICCININI.IT  
WWW.I-URTLAN.IT

## Az. Agrituristica I URTLАН

*Campazzo - Nonantola*

L'azienda, sita all'interno di un "polmone verde" a ridosso dell'argine del fiume Panaro (15 Km da Modena), è raggiungibile anche in bicicletta da Navicello e da Bomporto, attraverso suggestivi percorsi. Nelle vicinanze è possibile visitare l'Abbazia di Nonantola, il Museo Benedettino con l'archivio abbaziale, il Museo Archeologico Comunale, la Partecipanza Agraria di Nonantola ed il suo rinato bosco, l'Oasi Naturalistica del Torrazzuolo.

### **Colture/Prodotti:**

ortaggi, frutta (cilegio, susino e pero), miele, confetture, sciroppati, salse, succhi e dado vegetale, prodotti da forno (pane, crostate, biscotti, ecc.)

### **Animali:** apì.

AGRITURISMO – B&B  
PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA) - VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA.

### **Orario:**

10.00-12.00/15.30-18.30

### **Come raggiungere l'azienda:**

a Nonantola seguire le indicazioni per Ravarino fino alla Via Ferrarona (2a a sx dopo località Casette) percorsa la quale girare a sx e poi a dx in Via Rugginenta.

### **Coordinate geografiche:**

X 661298 Y 4953263

### **Programma:**

- accoglienza;
- ore 10.00 e ore 16.30 passeggiata guidata alla scoperta dell'azienda biologica: fitodepurazione, siepe e boschetto, compostiera, frutteti e orti;
- degustazione di prodotti aziendali. "vere mangiate" a pagamento.

*Possibilità di consumare il pranzo su prenotazione  
(euro 15.00 pranzo "Rustico", euro 25.00 pranzo della "Festa"  
bevande escluse).*



# Az. Agrituristica LA BARCHETTA

## Nonantola

L'azienda confina con gli antichi territori della "Partecipanza Agraria" di Nonantola dove sono situati "l'Oasi del Torrazzuolo" e un bosco in espansione dove si stanno riproducendo la flora e la fauna esistente all'inizio della storia di questo territorio (a.1058), controllati dalla LIPU. L'azienda dista 3 km dal centro storico dove è possibile visitare l'Abbazia con annesso Museo Benedettino e altri monumenti tra cui Villa Emma che ospitò ragazzi ebrei in fuga dai campi di sterminio. L'azienda è riconosciuta come centro gastronomico nazionale della lumaca.

Possibilità di pernottamento.

### Programma:

- accoglienza con degustazione di prodotti aziendali: miele, marmellate, vino, biscotti e pane;
- visita alla nuova acetaria, all'allevamento delle lumache e agli animali della fattoria;
- passeggiata sul carro trainato dal trattore per le vie dei campi;
- passeggiata a cavallo nel recinto aziendale (euro 3,00);
- mostra della raccolta di favi dell'apicoltore e degli attrezzi della smeratura;

Domenica 13 Maggio.

- Dimostrazione "Agility dog" a cura del Club di Murazzo (centro di educazione cinofila);

Domenica 20 Maggio.

- "Facciamo il tosone e la ricotta" con il maestro casaro Adelmo Berselli.

VISITA CON GUIDA AL MUSEO DELLA PARTECIPANZA AGRARIA DI NONANTOLA O ALL'OASI DEL TORRAZZUOLO (A PAGAMENTO) CON POSSIBILE PERCORSO CICLABILE E DISPONIBILITÀ DI ALCUNE BICICLETTE IN AZIENDA.

INAUGURAZIONE PERCORSO "MINIQUAD" CON POSSIBILITÀ DI NOLEGGIO DEI MEZZI IN ENTRAMBI LE GIORNATE E PISCINA. LABORATORIO PRATICO PER BAMBINI CON ANIMATORE.

Dalle ore 11.00 gnocco fritto e salumi in giardino (a pagamento).



DI DERNA CARPANELLI  
VIA OPPIO, 88  
LOC. VIA LARGA  
41015 NONANTOLA (MO)  
TEL. E FAX 059 548001  
CELL.347 5216158  
DERNACARPANELLI@LIBERO.IT  
WWW.CASACARPANELLI.IT

### Colture/Prodotti:

ortive, medica, vigneto, susine, miele.

**Animali:** lumache, api, cavalli, asini, capre, pecore e animali da cortile.

AGRITURISMO  
PRODUZIONE BIOLOGICA  
(CCPB)  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.00-12.00/16.00-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena oltre Nonantola fino alla frazione Via Larga, dopo 500 m circa, girare a sx in Via Mislè direzione Ravarino, dopo 1 Km a sx in via Oppio (insegna "Casa Carpanelli"). Ampio spazio sosta per camper.

### Coordinate geografiche:

X 664685 Y 4949947

# Az. Bioagricola HOMBRE

*Corletto - Modena*

VIA CORLETTO SUD, 320  
41100 MODENA  
TEL. 059 510660  
FAX 059 510733  
HOMBRE@HOMBRE.IT

### **Colture/Prodotti:**

foraggi e cereali, Parmigiano-Reggiano, burro e ricotta biologici.

**Animali:** bovini da latte (zootecnica biologica e veterinaria omeopatica).

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA)  
VENDITA DIRETTA

### **Orario:**

10.00-12.00/15.00-18.00

### **Come raggiungere l'azienda:**

S.S. n. 486 per Sassuolo, uscita Baggiovara seguire le indicazioni.

Lazienda bioagroalimentare Hombre controlla totalmente la filiera di produzione del Parmigiano-Reggiano, dalla coltivazione dei terreni, alla produzione (la mandria è composta da 500 capi di razza frisona che da più di due generazioni curiamo con prodotti veterinari omeopatici per garantire l'assenza di residui farmacologici nel latte) e trasformazione del latte, alla stagionatura del formaggio, fino al confezionamento di piccole pezzature.

Tutto il processo è certificato dalla normativa europea ISO 9001: ciò garantisce al consumatore qualità e sicurezza del prodotto.

### **Programma:**

- accoglienza;
- visita al sistema integrato aziendale:
  - a) sala di mungitura e caseificio: stalle (vacche, manze e manzette, vitelli lattanti);
  - b) centro alimentare di gestione del foraggio e dei cereali; magazzino di stagionatura del Parmigiano-Reggiano biologico;
  - c) degustazione del prodotto biologico nello spaccio;
- visita al Museo della Maserati.



# Az. Agrituristica CENTOFIORI

## Marzaglia - Modena

In Via Pomposiana nel "parco agricolo" di 45 ha e nella vecchia stalla, dove si trova il Laboratorio di Educazione Ambientale del Comune di Modena, si realizza un'iniziativa di "comunità alloggio" con l'inserimento di "occupazione solidale e ambientale". La cooperativa Rinatura è impegnata nella rinaturalizzazione della campagna e nella valorizzazione delle colture tradizionali.

Sono visitabili:

- "campo catalogo" di oltre 100 antiche varietà locali di frutta (mele, pere, albicocche, pesche, susine, ciliegie);
- filari di "piantata modenese" (vite maritata all'olmo con antiche varietà locali di vitigni);
- orticoltura biologica, prati stabili e cereali estensivi;
- oasi con 30 ha di rimboschimento con specie autoctone del bosco planiziale;
- lago naturalistico con vegetazione igrofila.

*Solo domenica 13 maggio.*

### Programma:

- accoglienza degli ospiti e presentazione delle attività;
- visita guidata con partenza ogni mezz'ora (negli orari 10.30-12.30 e 14.30-18.00), alla scoperta delle particolarità aziendali: 1) le api; 2) il frutteto; 3) le colture biologiche; 4) il lago e il bosco; 5) l'orto biologico e le piante officinali;
- passeggiate lungo i percorsi aziendali;
- degustazione dei prodotti aziendali: miele, frutta, vino;
- laboratori didattici: "impariamo a fare il pane" (preparazione e cottura nel forno a legna) e "alla scoperta del miele" attraverso i 5 sensi.

*Possibilità di consumare il pranzo al sacco all'aperto con funzionamento delle griglie e degustazione gratuita di prodotti da forno e gnocco fritto.*



SOC. COOP. O.N.L.U.S.  
RINATURA  
VIA POMPOSIANA, 292  
41010 MARZAGLIA NUOVA  
MODENA  
TEL. 059 331065  
FAX 059 3366182  
CELL. 348 2715052  
CELL. 348 7826770  
RINATURA@TIN.IT  
WWW.RINATURA.ORG

### Culture/Prodotti:

ortaggi e frutta di varietà antiche, foraggere, cereali, prati, piante officinali, lago naturalistico, rimboschimenti di specie autoctone.

### Animali:

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA)  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.30-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

Via Emilia dir. Reggio Emilia, incrocio per Marzaglia Nuova a sx, passata la chiesa a sx in Via Pomposiana dir. Cognento per 400 m., di fronte al camping "Caravan".  
Con l'autobus urbano: n. 9/a, fermata al camping "Caravan"  
- 30-40 minuti in bici da Modena.

### Coordinate geografiche:

X 644744 Y 4944422

DI UMBERTO BUCCIARELLI  
STRADELLO  
SANTA MARTA, 89  
41010 COGNENTO (MO)  
TEL. 059 848349  
FAX 059 8869059  
CELL. 347 5426408  
FATTORIASANTARITA@TIN.IT

## Az. Agricola SANTA RITA

Cognento - Modena

L'azienda si estende su una superficie di 15 ha coltivati a seminativo. Ad accogliervi una casa colonica di recente ristrutturazione con le caratteristiche proprie delle case rurali modenese. Nei giorni di bel tempo, si possono ammirare le montagne dell'Appennino Modenese lasciando correre lo sguardo sui campi a cogliere le diverse sfumature verdi e gialle dipinte dal susseguirsi delle stagioni.

### Colture/Prodotti:

cereali, mais, orzo, frumento, barbabietole da zucchero, farine macinate a pietra, canapa, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, prodotti per il corpo a base di canapa.

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA.

### Orario:

11.00-20.00

### Come raggiungere l'azienda:

uscita Modena nord, sulla tangenziale per Cognento. Dopo il cavalcavia, la chiesa S. Geminiano, a sx per via Jacopo da Porto, dopo 500 m a dx per via Borelle, dopo 1 km a sx Viazza di Cognento e a sx stradello Santa Marta.

### Coordinate geografiche:

X 647017 Y 4943551

### Programma:

- ore 11.00 accoglienza e degustazione di prodotti tipici. assaggio gratuito;
- ore 11.30 e 18.30 visita guidata al museo di "Nonna Tilde" e all'acetaia di Balsamico Tradizionale di Modena, apertura del baule di "Bisnonna Ermelinda" (pizzi, merletti e camicioni);
- ore 12.00 e 17.00 visita guidata alle coltivazioni, illustrazione dei metodi di produzione integrata di cereali, soia e barbabietola da zucchero;
- ore 13.00 "Vera mangiata" a pagamento con salumi e gnocco fritto;
- ore 14.30 "Storie di ieri per il cibo di oggi: gni a tèvla...che parliamo di cibo." A cura del Consiglio dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Modena (saranno a disposizione dei visitatori i Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Modena);
- MOSTRA FOTOGRAFICA "LABORATORI FATTORIE DIDATTICHE";
- MOSTRA DEGLI SPAVENTAPASSERI REALIZZATI DALLE SCOLARESCHE;
- ANGOLO DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA.



# Az. Agricola CAVANI

## Baggiovara

Attività principale dell'azienda è l'allevamento di vacche da latte per la produzione di "Latte di Alta Qualità" in certificazione ISO 9002 per la rintracciabilità della filiera e controllo delle caratteristiche igienico-sanitarie della produzione. Il latte in parte viene conferito ad un "Consorzio Latte" e in parte venduto crudo in azienda col distributore automatico.

L'azienda si sviluppa su una superficie di 43 ha coltivati: 40 ha di terreno a mais, frumento e foraggiere per l'alimentazione del bestiame; 2 ha a frutteto destinato principalmente alla vendita diretta in azienda; 1 ha a vigneto, la cui uva è conferita per la vinificazione.

### Programma:

- *accoglienza sull'aia della fattoria;*
- *visita guidata alle stalle: il ciclo produttivo delle vacche da latte, il sistema di allevamento e di alimentazione, il benessere animale e la mungitura;*
- *vincoli qualitativi per la produzione di latte fresco di Alta Qualità, la filiera controllata e la rintracciabilità;*
- *anche gli animali amano stare in compagnia: avviciniamoli, lasciamoci annusare e accarezziamoli;*
- *ore 17.00 si può assistere alla mungitura e all'allattamento dei vitelli.*

*Possibilità di consumare pranzo al sacco.*



16

DI GIACOMO CAVANI  
VIA JACOPO DA PORTO SUD,  
360/4  
41100 BAGGIOVARA MO  
TEL. 059 510746  
CELL. 368 3979168  
CAVANIG@TIN.IT  
WWW.FATTORIADELLLATTE.IT

### Colture/Prodotti:

foraggiere (medica), cereali (grano e mais), frutta (ciliegie, albicocche, susine, mele, pesche), vigneto, latte di Alta Qualità.

**Animali:** vacche, manze, vitelli da latte.

VENDITA DIRETTA DI FRUTTA  
FRESCA DI STAGIONE E DI  
LATTE CRUDO  
FATTORIA DIDATTICA.

### Orario:

9.00-12.30/14.30-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

dalla Modena-Sassuolo uscita Baggiovara, via Jacopo da Porto in direzione Cognento. L'azienda è raggiungibile anche in bicicletta percorrendo la pista ciclabile: via Giardini, Via Formigina e via Galassi in fondo alla quale è posto l'ingresso dell'azienda.

### Coordinate geografiche:

X 647287 Y 4942815

DI PIERLUIGI PERI  
VIA EMILIA EST, 1771  
PONTE SANT'AMBROGIO  
41100 MODENA  
TEL. 059 282424 FAX  
059 287601  
CELL. 335 8395454  
347 6400788  
VERDEPERI@ALICE.IT  
WWW.VERDEPERI.IT

## Agenzia Agrambientale VII DICEMBRE 1796

Ponte Sant'Ambrogio - Modena

La "Vigna Vecchia" di 50 anni caratterizza l'azienda unitamente a centinaia di antiche varietà locali e rustiche di melo, cotonno, albicocco, susino, ciliegio e pero, tutte catalogate e descritte nelle loro diciture botaniche e nome dialettale. Preziosa la presenza di una collezione di 400 varietà di rose antiche, alcune strettamente locali.

### Colture/Prodotti:

miele, aglione da condimento, vite, frutteto, ortaggi, cereali, vigneto (Lambrusco e Trebbiani DOC), Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, collezione di rose antiche.

**Animali:** di bassa corte tra cui la "gallina modenese", equini, capre, pecore, api.

AGRITURISMO  
FATTORIA DIDATTICA.

### Orario:

10.00-12.00/16.00-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena Via Emilia Est direzione Bologna, appena prima del ponte di Sant'Ambrogio dopo la curva a sx al Km 143/V; da Bologna a dx al Km 143/IV.

### Coordinate geografiche:

X 658274 Y 4943024

### Programma:

- accoglienza;
- visita alla collezione di rose antiche;
- visita alle vigne di Trebbiano per mosti idonei alla produzione di Aceto Balsamico Tradizionale;
- passeggiata sul tratto del Panaro "Percorso Natura" passando sotto al ponte di Sant'Ambrogio;
- passeggiata verso il fiume Panaro attraverso un percorso aziendale tra ca. 20.000 piante;
- degustazione del Lambrusco e dei prodotti tipici sotto il porticato delle stalle;
- ...alle "celle dei Templari".

Pranzo su prenotazione a prezzo agevolato (euro 15.00).



# Acetaia CASELLI

## San Vito - Spilamberto

L'Acetaia, a conduzione familiare e alla sua terza generazione, è nata dalla passione per un prodotto unico, quale il Balsamico Tradizionale, intimamente legato alla famiglia che da tempo lo custodisce. Così come in passato, saremo ben lieti di ospitare chiunque fosse desideroso di conoscere una parte della cultura e della tradizione modenese, accompagnandolo, come si vuole per tradizione, nella soffitta, là dove riposa e matura l'Aceto Balsamico Tradizionale, nobile condimento, al vertice della produzione dell'azienda. Vicino all'Acetaia si trova una parte dei vigneti impiantati, Trebbiano e Grasparossa, i quali vengono destinati alla produzione di mosto cotto per il Tradizionale e per preparare la saba e il savor.

### Programma:

- accoglienza e degustazione;
- "...quegl' antichi profumi e sapori di una Tradizione" visita fra le botticelle del Tradizionale "...in dal tasel".
- capire, conoscere ed apprezzare... degustazione e analisi, con abbinamenti di cucina, dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena;
- "si fa presto a dire barile": la storia della botticella ABTM (legni e attrezzi del bottaio);
- per i più piccini... divertiamoci nella tradizione, mosto cotto e non solo.

DI SIMONE CASELLI  
VIA A. VOLTA, 16  
41050 SAN VITO DI  
SPILAMBERTO (MO)  
TEL. E FAX 059 798981  
CELL. 347 6878986  
INFO@ACETAIACASELLI.IT  
WWW.ACETAIACASELLI.IT

### Culture/Prodotti:

vite, mosto, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Condimento Alimentare Balsamico.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(CCPB) - VENDITA DIRETTA -  
FATTORIA DIDATTICA.

### Orario:

10.00-12.30/14.00-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena arrivare a San Donnino, voltare a dx su via Medicine (direz. Maranello-Castelnuovo R.), alla fine della via, voltare a sx e prendere la prima a dx (via Pacinotti), in fondo alla strada voltare a sx, proseguire per 50 m.



DI PAOLO BELLENGHI  
VIA GHIAROLE, 54  
41057 SPILAMBERTO (MO)  
TEL. E FAX 059 785145  
CELL. 320 2504334  
FRABELI978@LIBERO.IT

## Az. Agricola LA FONTANA Spilamberto

L'azienda nasce nel 1978, a Spilamberto, sui terreni della famiglia Pini nei pressi del fiume Panaro, e si allarga successivamente a Savignano s/P ove si trova attualmente l'agriturismo.

Le produzioni prevalenti oltre al vigneto sono indirizzate alla produzione di alimenti: frumento, orzo, mais e foraggi, destinati agli animali allevati a ciclo chiuso nell'ambito aziendale. Il metodo di coltivazione dei campi è quello Fukuoka con copertura permanente dei terreni mediante trifoglio bianco escludendo al massimo i trattamenti chimici ed i fitofarmaci.

### Colture/Prodotti:

vite, frumento, sorgo, miele, saba, nocino e aceto di vino e balsamico, salumi prodotto con le carni dei suini aziendali (salame, lardo, salsiccia), cosmesi naturale e oli essenziali.

**Animali:** suini di razza Mora Romagnola, Cinta Senese e Nera Modenese, pecore Appenniniche e Bergamasche, Montoni e Castrati da carne, Capre, api e animali di bassa corte.

PRODUZIONE METODO  
FUKUOKA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA.

### Orario:

9.30-18.00

### Come raggiungere

#### l'azienda:

arrivati a Spilamberto al primo semaforo sulla Via Modenese per Bazzano, girare alla seconda a sx, (la strada del cimitero - Via Ghiarole), dopo 700 m sulla sx.

### Coordinate geografiche:

X 658572 Y 4923685

### Programma:

- accoglienza e degustazione;
  - ore 10.00 inizio del percorso: visita ai terreni e ai recinti degli animali, descrizione del sistema Fukuoka.
  - visita all'allevamento suino e descrizione delle razze allevate, con possibilità di toccare ed alimentare i suinetti. Prima mostra della antica razza suina Nera Modenese dell'Abbazia di Nonantola (unico allevamento modenese attualmente esistente);
  - visita all'ovile: descrizione delle razze di pecore e capre, nutrizione degli agnelli. incontro ravvicinato con la pecora;
  - dimostrazioni pratiche degli addestratori di Bordere Collie (cane da gregge di pecore);
  - visita all'apiario, spiegazione del ciclo delle api;
  - ore 10.00-11.00 e 15.00-16.00: Giorgio Pini (pittore e scultore) creerà un'opera d'arte di "plastica fusa con altri elementi".
- Nel corso della realizzazione verranno spiegate le varie fasi.*

**NEL POMERIGGIO LE ATTIVITÀ CONTINUERANNO CON LO STESSO PROGRAMMA DALLE ORE 14.30.**

*Spuntino su prenotazione a euro 6.00 e pranzo a prezzo agevolato (euro 12.00 adulti e euro 6.00 bambini).*



# Az. Agricola **BELLARIA**

## *Spilamberto*

La Fattoria dispone di un importante laghetto per l'irrigazione con fascia arbustiva perimetrale di specie autoctone (roverella, prugnolo, ecc...) e una presenza di avifauna legata alla zona umida (germani, gallinelle, folaghe, aironi) con possibile attività di BIRD-WATCHING.

L'azienda rientra nell'area paesaggistica della zona collinare di Spilamberto.

Produzione tipica è l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e il Lambrusco Grasparossa.

### **Programma:**

- ore 10.00 accoglienza e visita ai vigneti. Riconoscimento piante erbacee e arboree. Avistamento avifauna selvatica;
- ore 11.00 dimostrazione cottura del pane in vecchio forno a legna;
- ore 13.00 degustazione di: Aceto Balsamico "antico", Parmigiano-Reggiano, Lambrusco Grasparossa, con uso di schede di degustazione;
- dalle ore 10.00 alle ore 19.00 visita all'acetaia e approfondimento delle varie fasi di produzione.



**20**

DI CLAUDIO CAPPI E  
MANUELA DE MARIA  
VIA POGGIOLI, 11/13  
41057 SPILAMBERTO (MO)  
TEL. 059 771326  
CELL. 338 4062855

### **Culture/Prodotti:**

vite, ciliegio, susino, melo  
cotogno, nespolo, fico, Aceto  
Balsamico Tradizionale di  
Modena, Lambrusco  
Grasparossa.

**PRODUZIONE INTEGRATA**  
**VENDITA DIRETTA**

### **Orario:**

10.00-19.00

### **Come raggiungere l'azienda:**

da Spilamberto per Via Santa  
Liberata, allo stop a sx (verso  
Vignola) su Via per Sassuolo, a  
80 m a dx per Via Poggioli  
proseguire sulla strada bianca  
che porta alla Fattoria.

VIA CAVIDOLE, 6  
41051 CASTELNUOVO  
RANGONE  
TEL. 059 535364  
FAX 059 537081  
COOPCASC@  
CASTELNOVESE.191.IT

## Coop Casearia Soc. Coop. Agr. CASTELNOVESE

### Castelnuovo Rangone

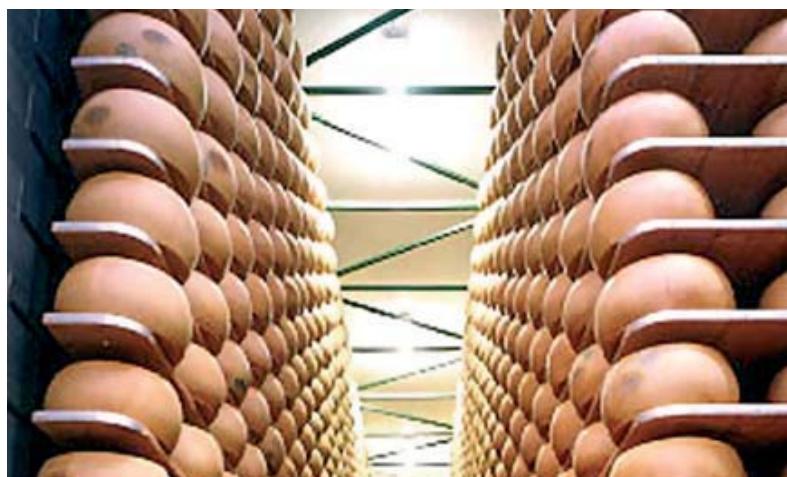
La Cooperativa Casearia Castelnovese è stata fondata nel 1960 e ha come sua produzione di maggior pregio il Parmigiano-Reggiano, che viene prodotto e stagionato in azienda. Il caseificio, grazie agli investimenti effettuati, al costante ammodernamento e alla passione e dedizione dei suoi addetti, è oggi una delle realtà più moderne ed efficienti del settore.

#### Programma:

- accoglienza;
  - ore 8.00-10.00 dal latte al Parmigiano-Reggiano: percorso guidato all'interno del caseificio per scoprire l'arte della caseificazione;
  - ore 11.00 degustazione guidata: impariamo a conoscere il Parmigiano e ad apprezzarne le caratteristiche organolettiche nelle diverse stagionature;
  - ore 12.00 battitura ed apertura della forma: l'esperto mostrerà come viene valutata la qualità di una forma di Parmigiano attraverso gesti sapienti e l'uso di semplici strumenti.
- Per tutta la mattinata, nell'area bambini giochi e attività per i più piccoli.
- ore 15.00 il Parmigiano dei nostri nonni: rievocazione della preparazione del Parmigiano secondo la vecchia usanza;
  - ore 16.00 visita guidata: ogni 20 minuti partirà dal punto d'incontro davanti al caseificio un tour guidato che condurrà dalla sala di lavorazione all'incanto del magazzino di stagionatura;
  - ore 17.00 la merenda di un tempo: una pausa con i prodotti semplici e genuini del caseificio;
  - ore 18.00 degustazione: assaggio guidato di diverse stagionature di Parmigiano-Reggiano.

Nel pomeriggio nell'area bambini, attività ludica "A caccia del Parmigiano-Reggiano".

Ai bambini dai 7 ai 10 anni verrà dato in omaggio l'avvincente libro "Giallo Formaggio".



# Az. Agrituristica **GRIMANDI TONINO**

*Palazzo dei Bastardini  
Piumazzo - Castelfranco E.*

Lazienda è dedicata a frutteto e vigneto, all'allevamento di animali di bassa corte e delle api. Vivono in azienda un branco di caprette tibetane ed un pony.

Nel podere chiamato "Casino San Marco", nasce, nel seicento, l'Ospitale degli Esposti, opera Pia che si occupava della cura degli orfani: l'Istituto dei Bastardini. Lo stemma della casa, ora marchio dell'agriturismo, raffigura infatti due bambini in fasce sormontati da una croce e da un volto di fanciullo. L'edificio, diventato poi villa padronale, forma con le case coloniche, le stalle e i granai una caratteristica corte a U, e presenta soffitti affrescati risalenti ai primi '800. Un ricco museo nei vecchi granai conserva una numerosa raccolta di strumenti di lavoro e oggetti del mondo contadino del secolo scorso. Ampi spazi nel verde con campetto da calcio e ping pong.

## Programma:

- accoglienza e degustazione;
- percorso libero di visita ai frutteti, all'orto, agli animali e alla gallina modenese. Le api e i miele attraverso l'aria didattica;
- illustrazione dell'attività, dei metodi produttivi aziendali e della storicità del luogo;
- visita al museo della civiltà contadina;
- Mostra' dei vini bianchi di cantine del territorio con degustazione gratuita.
- ore 16.00 "Coloriamo" laboratorio per i bambini con l'artista Luciano Dardi che esporrà le proprie opere;
- ore 16.30  
13 maggio: spettacolo di burattini per piccini e .... grandi;  
20 maggio: "i giochi .... come una volta .... nell'aia .... alla ricerca della capra d'oro....":
  - ore 17.00 visita guidata all'agriturismo già orfanotrofio e Villa Padronale;
  - ore 17.30 visita alle antiche cantine.

Domenica 13 maggio: dalle ore 15.30 "COME NASCE UN'ECCellenza": il Parmigiano Reggiano: la caseificazione a fuoco diretto, la forma, il tosone e la ricotta ....assaggiamoli..., in collaborazione con l'Istituto Agrario "Spallanzani" di Castelfranco Emilia.

Domenica 20 maggio: ore 17.00 "BATTITURA E APERTURA DELLA FORMA": degustazione guidata con Aceto Balsamico, miele, mostarde, confetture e vino, in collaborazione con il "Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano" - Modena.

POSSIBILITÀ DI ADERIRE ALL'INIZIATIVA ADOTTA UNA PIANTA!  
POTRAI CON UN PICCOLO CONTRIBUTO SCEGLIERE UNA PIANTA, TUTTA LA PRODUZIONE SARÀ TUA E POTRAI GUSTARE TUTTI I FRUTTI AL PUNTO GIUSTO DI MATERAZIONE.

*Spuntini a pagamento nel pomeriggio con gnocco fritto, salumi e crepes.*

**22**

DI ROBERTO GRIMANDI  
VIA BASTARDA, 9  
41010 PIUMAZZO (MO)  
TEL. 059 934330/247  
FAX 059 934330  
CELL 347 1113196  
FAMGRI@LIBERO.IT  
WWW.AGRITURISMOGRIMANDI.IT

## Colture/Prodotti:

ciliegie, albicocche, susine, pesche, pere, mele, ortaggi, miele, confetture, aceto balsamico, vino Pignoletto, liquori.

**Animali:** conigli, piccioni, capre, pony, api, "gallina modenese".

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

## Orario:

10.00-12.00/15.00-18.30

## Come raggiungere l'azienda:

dall'autostrada A1 uscita Modena Sud, direzione Spilamberto, quindi a sx per Piumazzo. Attraversato il centro del paese e oltrepassata la Torre medievale prendere la seconda strada a dx (Via Ciro Menotti), la prima a sx (Via Galante) poi di nuovo la prima a dx (Via Bastarda) dove si trova l'azienda.

## Coordinate geografiche:

X 665291 Y 4934113

**29**

VIA SOLIMEI, 21/23  
41013 CASTELFRANCO E.  
TEL. 059 926022  
FAX 059 923914  
IPSAACE@COMUNE.MODENA.IT

## Istituto di Istruzione Superiore **LAZZARO SPALLANZANI** *Sede di Castelfranco Emilia*

L'Istituto è distribuito su tre sedi differenti contraddistinte da caratteristiche peculiari determinate dalla diversa identità socio-economica del territorio di appartenenza che si riflettono sugli indirizzi specifici adottati nei percorsi di specializzazione a garanzia di un'elevata integrazione tra scuola e territorio.

### **Colture/Prodotti:**

ortaggi, frutta, fiori, vigneto, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Parmigiano-Reggiano, miele, latticini, ricotta, ortofrutta, oli essenziali.

**Animali:** bovini da latte, api, "gallina modenese".

PRODUZIONE INTEGRATA E  
BIOLOGICA (CCPB)  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### **Orario:**

10.00-18.00

### **Come raggiungere l'azienda:**

Via Emilia direzione Bologna; a Castelfranco E., all'altezza del Teatro Dadà girare a dx dopo 150 m a dx, poi subito a sx in Via Solimei.

### **Coordinate geografiche:**

X 663161 Y 4939818

### **Programma:**

- accoglienza e degustazione;
- visita guidata alle strutture produttive dell'Istituto: acetaia, serre orticole e vivaio;
- "apertura degli alveari": la vita delle api (regina, fuchi e operaie);
- percorso naturalistico nel parco e riconoscimento degli insetti;
- domenica 13 maggio ore 15.30/18.00 presso l'Agriturismo Grimandi di Piumazzo, a cura di esperti casari e dei docenti dell'Istituto Agrario: caseificazione del Parmigiano-Reggiano con cottura a fuoco diretto e distribuzione del tosone e della ricotta;
- domenica 20 maggio visita guidata del Prof. Paolo Versari all'azienda di Gaggio (nelle vicinanze di Villa Sorra): frutteti, insetti, stalla e "gallina modenese".



# Az. Agrituristica LA BARBERA

## Castelvetro

L'azienda produce da quasi un secolo vini tipici locali (Lambrusco Grasparossa e Trebbiano) e Aceto Balsamico Tradizionale. Si coltiva un frutteto di ciliegia tipica e si allevano animali da cortile. Da qualche anno è stato impiantato un oliveto da cui si ottiene olio di oliva per uso familiare.

### Programma:

- accoglienza;
- visita agli impianti di frutteto: il ciliegio ed altri frutti: vigneto: con il riconoscimento delle varietà e delucidazioni sulle modalità di coltivazione, sulle caratteristiche dei terreni;
- oliveto e riflessioni sul paesaggio collinare; cantina: la trasformazione dell'uva;
- le lavorazioni: attrezzi del passato e nuove strumentazioni;
- degustazione dei prodotti aziendali.



24

DI URBANO GIANELLI  
VIA LUNGA, 28  
41014 CASTELVETRO (MO)  
TEL. E FAX 059 790171  
CELL. 335 7209995  
GIANURB@LIBERO.IT

### Colture/Prodotti:

ciliegia tipica di Vignola, cereali (frumento, orzo), vigneto, vini (Lambrusco, Trebbiano e Grasparossa DOC), olivo (leccino, moraiolo, pendolino), olio di oliva, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

**Animali:** avicoli, conigli

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

9.00-12.00/14.00-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

uscendo da Castelvetro con direzione Vignola svoltare alla prima a sx, avanti 1 Km a dx indicazioni per agriturismo "La Barbera".

### Coordinate geografiche:

X 655967 Y 4930139

31

DI EMILIO STORTI  
 VIA NUOVA DEL GAZZOLO, 5  
 41040 FIORANO MODENESE  
 (MO)  
 CELL. 339 5958617  
 335 5620874  
[WWW.PAGINEGIALLE.IT/PRAROSSO](http://WWW.PAGINEGIALLE.IT/PRAROSSO)

## Az. Agrituristica PRÀ ROSSO

### Riserva Naturale "Salse di Nirano" Fiorano

L'azienda è situata in collina all'interno della Riserva Regionale delle Salse di Nirano; occupa una superficie di 20 ha dei quali 10 sono coltivati con metodo biologico e 10 mantenuti allo stato naturale. Attraversata dai sentieri che portano ai "Vulcanetti" della riserva regionale "Salse di Nirano", fenomeno geologico di rilevanza internazionale.

#### Programma:

- accoglienza e presentazione dell'azienda;
- visita alle coltivazioni: orto, frutteto, vigneto, uliveto e all'allevamento di polli, asini e api;
- degustazione dei prodotti: crostate di frutta, miele;
- olivo: reintroduzione e storia dell'ulivo e utilizzo dell'olio nell'alimentazione;
- tempo libero per passeggiata all'interno dell'azienda con visita dei laghetti, osservazione della fauna selvatica e del panorama collinare.

Possibilità di consumare il pranzo a prezzo agevolato su prenotazione (euro 15,00 bevande escluse).

#### Colture/Prodotti:

vite, olivo, nocciole, frutteto, ortaggi, confetture di frutta e miele.

**Animali:** animali di bassa corte, asini, pony, api, "gallina modenese"

PRODUZIONE BIOLOGICA  
 (ICEA)

VENDITA DIRETTA

#### Orario:

9.00 – 18.00

#### Come raggiungere l'azienda:

da Modena dir. Fiorano o Maranello, seguire la segnalistica per la "Riserva Regionale delle Salse di Nirano" per 5 Km circa.



# Az. Agr. BERTONI BEATRICE

## Spezzano di Fiorano (Mo)

L'azienda si sviluppa su una superficie di 13 ha coltivati a foraggiere e cereali per l'alimentazione del bestiame e animali da cortile; l'attività principale è indirizzata all'allevamento di vacche da latte, la cui produzione "Latte per Parmigiano-Reggiano" è destinata al caseificio sociale.

L'uva del vigneto Lambrusco e Trebbiano Modenese viene consegnata alla cantina sociale.

Dalla fattoria è possibile accedere al Percorso Natura che collega il castello di Spezzano alla riserva naturale delle "Salse di Nirano".

### Programma:

- accoglienza nell'aia dell'azienda;
- visita alle varie realtà dell'azienda: le stalle con i suoi abitanti, le coltivazioni e gli animali da cortile;
- percorso nel sentiero natura che fiancheggia i terreni aziendali.

*Possibilità di consumare il pranzo a prezzo agevolato su prenotazione presso l'agriturismo "Prà Rosso".*

Le "Salse di Nirano" rappresentano un importante fenomeno geologico: hanno origine da depositi di idrocarburi principalmente gassosi (bolle di metano) e in piccola parte liquidi (petrolio), che venendo in superficie, stemperano le argille e danno luogo alle tipiche formazioni a cono...

Punto nevralgico dell'area protetta risulta essere il Centro Visita allestito nel caratteristico nucleo rurale di Ca' Tassi, struttura recuperata con criteri di bio-edilizia.



VIA FIANDRI, 54  
41040 FIORANO MODENESE  
(MO)  
TEL. 0536 845591  
CELL. 338 8747366  
BERTONI BEATRICE@  
ALICEPOSTA.IT

### Colture/Prodotti:

foraggi, cereali frutta, ortaggi, vigneto e latte per Parmigiano-Reggiano.

**Animali:** bovini da latte, manze, vitelli, galline, conigli e animali di bassa corte.

PRODUZIONE INTEGRATA  
VENDITA DIRETTA

### Orario:

9.00 - 13.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena, seguire le indicazioni per Sassuolo - Fiorano poi statale n. 467 che unisce Sassuolo a Maranello e seguire le indicazioni per la riserva "Salse di Nirano" dove è ubicata l'azienda.

COOPERATIVA SOCIALE  
VIA CAPPELLA, 109  
41053 GORZANO DI  
MARANELLO (MO)  
TEL. E FAX 0536 945786  
CELL. 339 3316990  
CELL. 348 4236876  
INFO@FATTORIADELPARCO.IT  
WWW.FATTORIADELPARCO.IT

## LA FATTORIA DEL PARCO

### Gorzano-Maranello

L'azienda, situata sulla prima collina, ha un'estensione di 40 ha ed è percorsa da 9 Km di sentieri.

“Un'azienda agricola aperta a tutti, pensata per la gente, che arricchisce il territorio nella sua biodiversità, offrendo prodotti e servizi unici e di eccellenza.”

#### Programma:

- ore 10.00 accoglienza e degustazione;
- ore 11.00 e 16.30 visita guidata da Fabrizia e Alessandro "Cos'è la Fattoria del Parco?";
- visita libera a:
  - orti degli anziani; i campi, i boschi, lo stagno, nel percorso natura "Fabrizio de André"; il maneggio: possibilità di giri a cavallo (piccolo contributo);
  - i recinti degli animali nostri "collaboratori" nelle attività di pet-therapy;
  - mercantino: laboratorio artistico artigianale;
  - visita all'agriturismo "Cà Penelope," degustazioni dei vini e dei nostri prodotti nel "salotto di Bacco";
- attività: giochi sulla paglia, tiro alla fune, salto nei sacchi, trampoli ecc...;
- laboratorio: facciamo i detersivi ecologici con estratti vegetali e le erbe della fattoria;
- ore 18.00: Gianni racconta "La magica storia delle api";
- ristorazione: Fabio il cuoco propone "Dall'alba al tramonto" grigliata di carni, spiedini vegetariani, tigelle, gnocco fritto e stuzzicherie varie (da consumarsi nei vari spazi/prati).

Pranzo/cena su prenotazione (cell. 340 6298863) a prezzo agevolato (euro 20,00 bevande escluse).

CONCORSO FOTOGRAFICO: "UNA GIORNATA IN FATTORIA". LE FOTOGRAFIE DELLE GIORNATE VERRANNO RACCOLTE ED ESAMINATE DAL TEAM DELLA FATTORIA E VERRANNO ESPOSTE E PREMiate DOMENICA 17 GIUGNO. MODALITÀ DI ISCRIZIONE, PRENOTAZIONI, INFORMAZIONI E IL PROGRAMMA DEFINITIVO VEDI SITO: [WWW.FATTORIADELPARCO.IT](http://WWW.FATTORIADELPARCO.IT)

X 648922 Y 4930655

# PARCO FAUNISTICO DI FESTÀ

*Festà - Marano s/P*

Il parco si sviluppa sulla media collina a sud di Modena e sovrasta la vallata del fiume Panaro in un'area dichiarata "Oasi faunistica di Festà". Gli ospiti del parco sono gli ungulati di grossa taglia: si visita esclusivamente a piedi ed è obbligatorio seguire i sentieri. Non sono ammessi cani.

Si segnala la presenza di barriere naturali che non permettono l'accesso con passeggini, si consiglia lo zainetto per il trasporto di neonati.

È consigliato un abbigliamento comodo, scarpe da ginnastica o da trekking e copricapo. Si suggerisce di dotarsi di binocolo, borraccia e macchina fotografica.

## Programma:

- *visita con accompagnatori (4 Km durata 3 ore);*
- *partenze ore 10.00 e ore 15.30: ritrovo al Centro Visita presso il Borgo di Festà e partenza;*
- *ingresso nell'area osservazione dei cervi, dei daini e dei mufloni, dei caprioli e dei cinghiali*
- *descrizione del territorio e della fauna minore (rapaci, starne, ecc.);*
- *rientro al Centro Visita.*

*Il biglietto d'ingresso (comprensivo di assicurazione e accompagnatore) è di euro 5,00 per gli adulti e di euro 3,50 per i ragazzi, inferiore ai 6 anni è gratuito.*



**28**

VIA SALATA, 249  
INGRESSO PARCO:  
BORGÒ DI FESTÀ  
41054 FESTÀ  
MARANO s/P (MO)  
TEL. E FAX 059 703015  
PARCOFAUNISTICO@TISCALI.IT

UFFICIO CULTURA COMUNE  
DI MARANO s/P  
TEL. 059 705770

## Colture/Prodotti:

prati estensivi, macchie e radure con spazi naturali di essenze autoctone e laghetti.

## Animali:

cervi, daini (pomellati, melanici, bianco), caprioli, mufloni, cinghiali, rapaci, lepri, ecc.

VISITE GUIDATA  
FATTORIA DIDATTICA

## Orario:

10.00-18.00

## Come raggiungere il parco:

da Vignola a Marano s/P proseguire sulla Fondovalle fino a località Casona, direzione Festà.

Parcheggio adiacente l'ingresso, in prossimità del Borgo di Festà.

## Coordinate geografiche:

X 651964 Y 4918698

**35**

DI LUISA COTTAFAVI  
VIA OLIO DI SOPRA, 69  
CASA FONTANELLE 41028  
PAZZANO - SERRAMAZZONI  
(MO)  
TEL. 0536 954302  
FAX 0536 951007  
CELL. 339 1029205  
INFO@CASEIFICIOSANTA-  
RITA.COM

## Az. Agricola LE FONTANELLE

*Pazzano - Serramazzoni*

L'azienda applica metodi di agricoltura biologica da oltre vent'anni, è situata a 450 m s.l.m. e si inserisce in un paesaggio di collina praticamente inalterato. Nelle vicinanze si trovano le Cascate del Bucamante, il Bosco di Monfestino e alcuni borghi storici: San Rocco, Pazzano, Valle. La superficie aziendale è caratterizzata dalla presenza di siepi, bosco, campi coltivati a foraggio e cereali (antiche varietà di grano e farro), frutteto e filari di vite maritata.

### **Colture/Prodotti:**

foraggiere, cereali (farro e grano), frutta.

**Animali:** asini, cavalli.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA)

VENDITA DIRETTA

FATTORIA DIDATTICA

### **Orario:**

14.00-19.00

### **Come raggiungere l'azienda:**

Nuova Estense dir. Pavullo n/F, a circa 23 Km da Modena, svoltare a dx al bivio per Valle (dopo il distributore Esso), a 1,5 Km a sx seguire lo stradello Via S. Rocco per 1 Km circa, poi di nuovo a sx avanti 20 m. Seguire le indicazioni "Villa Boni".

### **Coordinate geografiche:**

X 645487 Y 4923906

### **Programma:**

- accoglienza e visita all'azienda;
- coltivazione del grano e del farro: esempio di macinatura a pietra nel mulino aziendale;
- conosciamo gli animali della fattoria;
- degustazione di prodotti tipici (crescentine di farro).

*Per i pasti si indirizzano i visitatori presso un'azienda agritouristica a 15 min. di distanza.*



# Caseificio Sociale SANTA RITA e aziende associate

## Pompeano - Serramazzoni

Il Caseificio Sociale Santa Rita, che nasce nel 1964, è stato ristrutturato con tecniche e materiale della biodelizia ed è costituito da 8 aziende agricole socie, tutte a conduzione familiare, che operano nel rispetto della natura applicando i metodi propri dell'agricoltura e della zooteconomia biologica dal 1996. L'attenzione al benessere animale e la rigorosa messa al bando di qualunque alimento OGM sono alla base della gestione quotidiana degli allevamenti associati. Il latte che ne deriva risulta di particolare pregio, caratterizzato da elevate caratteristiche qualitative e profumi unici che donano, al Parmigiano-Reggiano di montagna da agricoltura biologica del Caseificio Santa Rita, il suo gusto unico. Ogni giorno vengono prodotte 10-12 forme di Parmigiano-Reggiano, tutte marchiate ed identificate dal numero di matricola 2895 attribuito dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano. L'organismo di controllo prescelto per le produzioni biologiche, l'I.C.E.A. (Istituto Certificazione Etica e Ambientale), dà al consumatore le massime garanzie sull'igiene, la tipicità e la qualità del nostro Parmigiano-Reggiano.

Localizzato sull'Appennino Modenese, in un luogo incontaminato tra i 700 e 800 m s.l.m.

### Programma:

*Per avere la possibilità di assistere alla fase di raccolta e lavorazione del latte, fino all'evento "magico" della levata della forma, è necessario visitare il caseificio nelle prime ore della mattinata:*

- accoglienza;
- illustrazione dei metodi produttivi biologici e omeopatici;
- visita al caseificio e alle aziende agricole associate;
- assaggio del Parmigiano-Reggiano di Montagna Biologico e di prodotti tipici presso il centro di degustazione;
- possibilità di consumare il pranzo e/o merenda al sacco all'aperto.



BARBONA – POMPEANO  
41028 SERRAMAZZONI (MO)  
TEL. 0536 950193  
FAX 0536 951007  
CELL. 339 5993103  
CASEIFICIOSANTARITA@  
LIBERO.IT  
INFO@CASEIFICIOSANTA-  
RITA.COM

### Colture/Prodotti:

foraggiere e cereali,  
Parmigiano-Reggiano di  
Montagna da agricoltura  
biologica e ricotta.

**Animali:** bovini da latte  
"Bianca Modenese"  
(zooteconomia biologica e  
veterinaria omeopatica).

**PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA)**

**VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA**

### Orario:

7.30-12.00

### Come raggiungere il caseificio:

Nuova Estense direzione  
Serramazzoni; dopo il paese  
deviazione per Pompeano,  
il Caseificio è dopo 6 Km ca.

### Coordinate geografiche:

X 640801 Y 4917017

DI SILVANA CATTANI  
VIA POGGIOLOROSSO, 874  
41048 PRIGNANO s/S  
(MO)  
TEL. 0536 893228  
SILVANA.CATTANI@LIBERO.IT  
WWW.POGGIOLOROSSO.IT

### Colture/Prodotti:

frumento, farina.

**Animali:** animali di bassa corte.

PRODUZIONE BIOLOGICA

VENDITA DIRETTA

FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.00 – 18.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena percorrere l'Estense fino a Serramazzoni poi per Prignano s/S, dopo Moncerrat a dx in Via Poggiorosso, si prosegue per ca. 2,5 km; da Sassuolo per Prignano, dopo il ponte di ferro in località Pescale si gira a sx per Via Pescarolo, proseguire per ca. 2,5 km girare a dx in Via Casalcicogno per 5 km di strada asfaltata e 3 km di strada bianca.

### Coordinate geografiche:

X 637203 Y 4923917

## Az. Agricola POGGIOLOROSSO

Prignano s/S

Il desiderio forte che era in noi di ritornare alla terra e a una vita a contatto con essa, ci ha portato nel lontano 1981 ad acquisire questo piccolo podere in collina formato da casa, stalla, ricovero attrezzi e ricovero animali da cortile.

La dimensione del podere è di 6 ha ca. di campi seminati e boschi. I campi vengono falciati ogni anno e a rotazione vengono rinnovati con la semina di frumento e orzo. "Poggiorosso" è il nome di quest'antico borgo risalente ai primi dell'800, situato a ca. 450 m s.l.m.: il buon clima, il silenzio, la pace e la tranquillità che ancora vi regnano sono la migliore offerta di questo luogo.

Si possono fare innumerevoli passeggiate lungo sentieri, carreggiate, boschi e, a seconda della stagione, si possono avvistare falchi, picchi, gufi, scoiattoli, ghirri, caprioli e volpi. Adiacente all'abitazione è stato ristrutturato un antico oratorio dedicato a San Giovanni Battista, risalente ai primi del '700 e meritevole di visita.

### Programma:

Domenica 13 Maggio.

Passeggiata da Poggiorosso alla Fattoria Le Calvane con programma comune.

Domenica 20 Maggio.

Dalle ore 10.00 alle 18.00 accoglienza in fattoria: passeggiate con riconoscimento delle erbe spontanee commestibili.

- degustazione prodotti aziendali.

Domenica 13 maggio  
il programma dell'azienda  
agricola Poggiorosso sarà  
comune con la Fattoria  
Le Calvane (n. 32).



# Az. Agricola LE CALVANE

## Montebaranzone - Prignano s/S

L'Azienda a gestione familiare, nata intorno agli anni '70 è situata nelle prime colline sassolesi, a pochi km dalla città e quindi facilmente raggiungibile. Si estende su una superficie di 100 ha completamente recintati e adibiti a pascolo, dove si trovano varie tipologie di terreno che formano un interessante e variegato ambiente, ricco di vegetazione che cresce spontanea. Le coltivazioni foraggere sono utilizzate per l'alimentazione degli animali durante i mesi invernali. Si allevano bovini da carne di razza "Limousine" in libertà per la produzione di carne BIO controllata e certificata I.C.E.A. Nel pascolo si possono trovare asini, cavalli, cinghiali e caprioli.

### Programma:

#### Domenica 13 Maggio.

La fattoria "Poggiorosso" e la fattoria "Le Calvane" si uniscono per fare un percorso insieme che parte da Poggiorosso alle ore 10.00. Prosegue con una passeggiata nel bosco non faticosa adatta a grandi e piccini che sfocia nella fattoria "Le Calvane", un luogo molto bello immerso nel bosco dove trascorrere un'intera giornata.

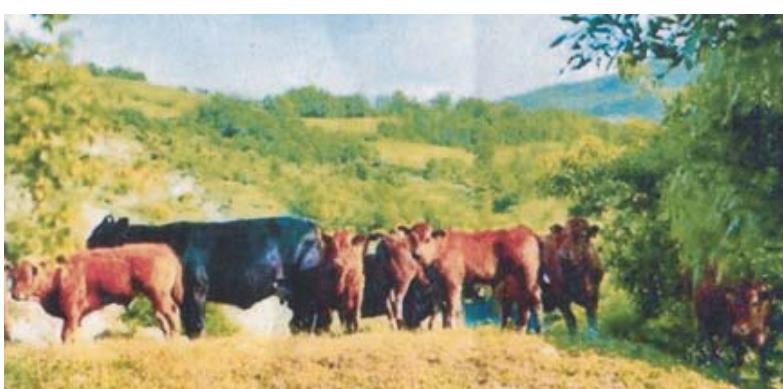
Il percorso a piedi è di un ora: quando arriveremo alla fattoria "Le Calvane", ci sarà una degustazione di prodotti locali. Nel pomeriggio si potrà visitare il pascolo e gli animali che vivono allo stato libero. Il rientro alla fattoria "Poggiorosso" è previsto alle ore 17.30 in pulmino.

#### Domenica 20 Maggio.

Ritrovo alle ore 10.00 presso la fattoria "Le Calvane" per trascorrere un'intera giornata sui sentieri delle mucche. Alle ore 12.00 ci sarà una degustazione di prodotti tipici locali.

La visita si concluderà alle ore 17.30.

"Vera mangiata" a pagamento.



DI LEI ANTONIO  
VIA NUOVA, 4056  
41040 MONTEBARANZONE  
MO  
TEL. E FAX 0536 895160  
CELL. 338 3508321

### Colture/Prodotti:

foraggere per uso aziendale.

### Animali:

linea vacca-vitello da carne, cavalli e somari.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA) - MACELLAZIONE E  
VENDITA CARNI  
SU PRENOTAZIONE  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.00 - 17.30

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena direzione  
Sassuolo per Prignano s/S,  
dopo il ponte di ferro loc.  
Pescarolo, a sx per via  
Pescarolo, dopo ca. 4 Km a  
dx (piazzale ex ceramica) a dx  
inizio strada sterrata.

### Coordinate geografiche:

X637507 Y4926695

DI VOLPARI MARISA  
VIA VALROSSENNA, 54/2  
TEL. E FAX 0536 49128  
CELL. 338 8416124  
VOLPARI@TISCALI.IT  
WWW.LAVALLEDEGLIASINEL-  
LI.COM

## Az. Agricola LA CORNIA

*Gombola di Polinago*

Lazienda è a 450 m s.l.m. nella valle del torrente Rossenna, in un'ambiente costituito da coltivi e zone di calanchi. I boschi sono costituiti da querce e castagni e nella fascia meno soleggiata cresce il carpino. Nelle vicinanze è possibile visitare il castello di Gombola, a 10 Km il castello di Brandola e alcune interessanti salse.

### Colture/Prodotti:

foraggiere, vite e castagno;

**Animali:** asini e animali da cortile.

### Orario:

9.00/17.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena o Reggio E. si raggiunge Sassuolo lungo la SS 486, verso Passo Radice, dopo due Km ai Muraglioni di Baiso a dx per Polinago, percorrere la SP 23 per 10 Km ca.

### Programma:

- visita e passeggiata naturalistica con gli asinelli;
- narrazione di storie sulla vita degli animali;
- degustazione;
- laboratori per bambini.

Pranzo su prenotazione presso la Podesteria (tel. 0536/49195) a prezzo agevolato (euro 13,00 adulti e euro 9,00 bambini).



# Istituto di Istruzione Superiore **LAZZARO SPALLANZANI**

*Sede di Monteombraro*

L'Istituto è impegnato da diversi anni nella valorizzazione delle risorse agricole ed ambientali locali, con la coltivazione del castagno, delle erbe officinali, dei piccoli frutti e del turismo agroambientale.

È dotata di un laboratorio di trasformazione delle piante officinali con distillatore; vengono realizzati e commercializzati diversi articoli di profumeria partendo dalle piante coltivate in azienda.

## **Programma:**

- accoglienza;
- visita guidata al vivaio, al campo catalogo colture e al laboratorio di distillazione;
- degustazione.

**23b**

VIA SERRE, 200  
41050 MONTEOMBRARO  
ZOCCA (MO)  
TEL. 059 989580  
FAX 059 989526  
CELL. 348 3044210  
IPSAA.ZOCCA@TISCALI.IT

## **Colture/Prodotti:**

foraggiere, castagneto, ortaggi, piante officinali, prodotti cosmetici naturali, frutta, confetture, liquori.

**Animali:** nucleo "gallina modenese".

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA)  
VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

## **Orario:**

10.00-12.00

## **Come raggiungere l'azienda:**

da Modena: per Spilamberto, direzione Bazzano e svoltare a sx per Monteombraro, prima di entrare in paese, alla curva, girare a dx in via Serre e proseguire per 200 m;  
da Bologna: raggiungere Bazzano e seguire le stesse indicazioni.

## **Coordinate geografiche:**

X 659966 Y 4915537



DI ROSELLA ASCARI  
 VIA RUBINI  
 RUBINI DI ZOCCA  
 41059 ZOCCA  
 TEL. E FAX 059 989049  
 CELL. 335 8239752  
 FDNESSUNO@TISCALI.IT

## Az. Agricola NELLA TERRA DI NESSUNO

### *Rubini di Zocca*

L'azienda, ubicata in un antico borgo agricolo all'interno di un bosco di querce e ginepri, è vocata specificatamente alla didattica ambientale e nello specifico di fauna domestica e selvatica. Tutti gli animali ricoverati sono tenuti allo stato semibrando.

#### **Programma:**

##### *13 maggio:*

- accoglienza e visita:  
*dalle ore 11.00 alle 12.00 rievocazione storica con personaggi, mezzi storici e allestimento rifugio tedesco sul tema "Alimentazione in tempo di guerra";*
- ore 12.30 assaggi di salumi prodotti con suini alle stato brado dell'Associazione "Bosco dell'abate";

*Il giorno 20 le iniziative si svolgeranno presso i nuovi locali della Fondazione "Angelo Marinelli" sita nel centro di Samone-Comune di Guiglia.*

##### *20 maggio:*

- accoglienza;
- visita gratuita alla mostra di oggetti militari e a quella fotografica sul tema "Alimentazione in tempo di guerra";
- ore 12.30 per gruppi e su prenotazione: pranzo tipico delle famiglie povere montanare del periodo invernale della "Grande Guerra".*

*Per curare al meglio l'organizzazione si ritiene indispensabile la prenotazione telefonica.*



#### **Cordinate geografiche:**

X 660735 Y 4913939

# Az. Agrituristica TIZZANO

## Monteombraro - Zocca

La struttura di accoglienza è un antico borgo del 1500 ristrutturato a 650 m s.l.m.

E' situata in una splendida posizione panoramica, nelle vicinanze del Sasso di Sant'Andrea e dei Sassi di Rocca Malatina, con una vista che spazia dal Monte Cimone al paese di Montecorone e a tutta la Pianura Padana. Ha un'estensione di 28 ha ed è caratterizzata da diversificazione produttiva: semi-nativi a rotazione di fieni e cereali (grano ed orzo), frutteti di ciliegio e castagno e numerosi animali di bassa corte e bovini, tra cui spicca la rara vacca Bianca Modenese.

Caratteristica importante è la conservazione dell'antica tipologia aziendale di montagna con l'attività principale costituita dall'allevamento bovino di antica razza "Bianca Modenese".

A tavola, in agriturismo, si potranno degustare alimenti coi "saperi dei prodotti di una volta".

### Programma:

- accoglienza;
- conosciamo gli animali da cortile e nella stalla la vacca "Bianca Modenese";
- vecchio e nuovo a confronto: le coltivazioni di ciliegio di Vignola;
- visita al castagneto;
- ...quattro chiacchiere sull'azienda biologica e la storia del territorio.

*Pranzo su prenotazione a prezzo agevolato (euro 16,00 adulti, euro 10,00 bambini bevande incluse).*



# 35

DI STEFANO FOGACCI  
LOC. LAMIZZE, 1197  
41050 MONTEOMBRARO  
ZOCCA (MO)  
TEL. E FAX 059 989581  
CELL. 334 3371777  
AGRITURISMO.TIZZANO@  
LIBERO.IT

### Colture/Prodotti:

grano, orzo, ciliegie, duroni di Vignola, maroni di Zocca, frutta.

**Animali:** di bassa corte, bovini, capre, pavoni.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA)  
VENDITA DIRETTA

### Orario:

10.00-12.00/15.30-18.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Modena, arrivati a Spilamberto, a sx per Bazzano poi a dx per Monteveglio, proseguire per Castelletto, Ciano e prima di Monteombraro a dx per via Lamizze; da Bologna lungo la Bazzanese direzione Bazzano, giunti a località Muffa a sx per Monteveglio, proseguire per Castelletto, Ciano e prima di Monteombraro a dx per via Lamizze.

DI FRANCESCO ROMANO  
VIA DOCCIOLA, 2365  
41050 S. GIACOMO  
MAGGIORE  
MONTESE (MO)  
TEL. 059 981546  
CELL. 339 6100109  
INFO@CASAVOLPA.IT  
WWW.CASAVOLPA.IT

## Az. Agrituristica CASA VOLPA

### S. Giacomo Maggiore - Montese

#### Colture/Prodotti:

ortaggi, frutta (ciliegie, castagne, cachi, noci, ecc.), cereali, foraggiere.

**Animali:** animali da cortile, conigli, piccioni, somari, capre, maiali.

VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

#### Orario:

10.00-18.00

#### Come raggiungere l'azienda:

da Vignola sulla Fondovalle Panaro direzione Fanano prendere Ponte Doccia direzione Montese dopo 2,5 Km sulla destra in fondo alla discesa. Mappa sul sito dell'azienda.

#### Coordinate geografiche:

X 651484 Y 4907016

Adagiata tra le verdi colline dell'Appennino modenese sopra Vignola, vicino al letto del fiume Panaro, la nuova azienda agrituristica 'Casa Volpa' si trova in una posizione ideale per chi voglia trovare la fresca tranquillità dell'Appennino senza allontanarsi troppo dalle comodità urbane. In azienda sarà possibile conoscere da vicino le attività agricole dell'orto con la rotazione stagionale, del frutteto con diversi tipi di frutta per garantire una produzione durante tutto l'anno, l'allevamento semi brado del suino (cinta senese), degli avicunicoli, delle capre e dei somari, praticare il bird watching, usufruire della piccola biblioteca o vedere alcune sorgenti ed il percorso dell'acqua fino al fiume Panaro. Un piccolo parco giochi attrezzato garantisce lo svago in assoluta sicurezza anche dei più piccoli.

#### Programma:

- accoglienza;
- visita all'azienda e passeggiata sul fiume (10.30 e 15.30);
- degustazione.

Pranzo/cena su prenotazione a prezzo agevolato (euro 18,00 adulti, euro 10,00 bambini).



# Az. Agricola IL COTTO

## Montese

Lazienda, situata nel parco del Montello a circa 800 m s.l.m. in uno splendido scenario dell'Appennino Tosco-Emiliano, è orientata al recupero e alla valorizzazione di antichi prodotti e tradizioni montanare, nonché alla salvaguardia di vecchi castagneti da frutto.

Si estende su diversi ettari tra seminativo e castagneti, ricchi di sentieri suggestivi da percorrere a piedi, a cavallo o mountain-bike.

### Programma:

- ore 10.00 *visita alla fattoria, all'essiccatore delle castagne (entrano fresche ed escono secche!);*
- *conoscenza degli animali;*
- *realizzazione delle TIGELLE, stampi in terracotta per la cottura delle CRESCENTINE, che verranno preparate nel grande camino del metato. Si potranno così assaporare le più antiche ricette montanare;*
- ore 12.30 *degustazione della "polenta cunzà" (polenta gialla con sugo) delle crescentine e dei prodotti di montagna;*
- dalle 15.00:  
*percorso natura nel Parco del Montello tra pini, castagni, ciliegi selvatici e sambuchi;*  
*visita libera ai recinti degli animali;*  
*visita libera a boschi e campi.*

*È gradita la prenotazione entro il venerdì per motivi organizzativi al cell. 333 2001688.*



DI NADA ZANARDI  
VIA MINGOLINO, 600  
41055 MONTESE (MO)  
TEL. 059 982316  
CELL. 333 2001688  
FATTORIALCOTTO@TISCALI.IT

### Colture/Prodotti:

essiccazione castagne con produzione di farina di alta qualità e derivati, biscotti, torte e pane.  
Produzione di legname da riscaldamento.

**Animali:** cavalli, asini, capre, maiali, conigli, oche e "gallina modenese".

VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.00-17.30

### Come raggiungere l'azienda:

uscita A1 Modena Sud: percorrere la via Fondovalle in direzione Sestola. Al ponte Docciola a sx per Montese. Salire fino a frazione Salto e voltare a sx in via Castiglione seguendo via Mingolino.

### Coordinate geografiche:

X 654628 Y 4905665

DI TIZIANA MERLI E  
MARCO FABBRI  
VIA PRADOLE, 16  
41026 GAIATO  
FONDOVALLE  
PAVULLO N/F (MO)  
TEL. 0536 42002  
CELL. 333 4015957  
INFO@LECASELLINE.IT  
WWW.LECASELLINE.IT

## Az. Agrituristica LE CASELLINE

*Gaiato Fondovalle - Pavullo n/F*

L'azienda nasce nel 1998 dalla rilevazione di un podere non coltivato fin dal 1970 e dalla sua costituzione alleva animali e produce ortaggi, frutta e foraggiere con metodo biologico, conduzione effettuata come scelta di vita dei proprietari.

La Fattoria, immersa nel verde delle colline del territorio del Frignano, circondata da boschi di querce in un silenzio e pace di altri tempi, lontana da vie trafficate, offre l'opportunità di potere ascoltare suoni e profumi ai quali non si è più abituati.

In questo contesto l'Agriturismo Fattoria Le Caselline ospita gruppi di interesse, famiglie e bambini durante tutti i fine settimana dell'anno su prenotazione.

### Programma:

- ore 10.00 accoglienza con degustazione dei prodotti aziendali;
- visita all'azienda;
- ore 14.00 ripresa delle attività con visita all'azienda;
- festa sull'ala con balli, canti e giochi per i bambini;
- ore 17.00 chiacchierata conclusiva e saluti sotto il portico con degustazione di prodotti aziendali.

*Pranzo su prenotazione a prezzo agevolato (euro 23.00).*

*Per curare al meglio l'organizzazione si chiede conferma telefonica della presenza.*

### Colture/Prodotti:

foraggiere, ortaggi, fragole, ribes nero, more, amarene, mele, erbe officinali, miele, confetture.

**Animali:** cavalli, asini, pony, capre, vitelle, maialini nani, animali di bassa corte, api.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(CCPB) - VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.00 - 12.30 / 14.00 - 18.00

### Come raggiungere

### l'azienda:

da Modena direzione Vignola, poi per Fanano - Sestola seguendo la Provinciale n. 4; 50 m dopo il cartello n. 32 (che indica Fanano Km 11,7), voltare a dx in salita (via Fondovalle Vecchia), e dopo 100 m a sx e seguire le indicazioni per l'azienda per ca 3 Km. La strada è in parte asfaltata ed in parte ghiaiata.

### Coordinate geografiche:

X 648082 Y 4904243



# Caseificio Sociale SANTA LUCIA S.c.A.

## Rocchetta Sandri - Sestola

Il Caseificio Santa Lucia, situato nel comune di Sestola in località Rocchetta Sandri a circa 800 m s.l.m., nasce a metà degli anni '50 e dal 1962 è gestito in forma Cooperativa; si tratta di un piccolo caseificio che attualmente associa nove agricoltori, produttori di latte della zona, la cui produzione giornaliera è di circa otto forme di Parmigiano-Reggiano che vengono stagionate in azienda sino alla vendita. Dal dicembre 2006 è attivo un negozio, "La Bottega Montanara", per la vendita sia delle produzioni aziendali che dei prodotti tipici del territorio. Nell'intento di aumentare l'offerta ai clienti del negozio, è fruibile un'area attrezzata con panchine, tavoli e barbecue, allestita sotto ad un confortante boschetto.

### Programma:

- accoglienza;
- percorso guidato sulla "via del latte": dalla caseificazione alla degustazione, attraverso salatura e stagionatura del Parmigiano-Reggiano;
- "oltre il Parmigiano...": ricotta e burro, produzione e degustazione;
- breve storia e caratteristiche nutrizionali del Parmigiano-Reggiano;
- dalle ore 11.00 sino alle 16.00 per allietare i più giovani (...ma non solo), sarà presente un clown con palloncini e giochi;
- ore 18.00 saluti del Presidente Caseificio Santa Lucia e consegna gadget a ricordo della giornata.

*Nell'area del caseificio è fruibile un'area attrezzata con tavoli, panchine e barbecue.*

*Dalle ore 12.00 "Vera mangiata" a pagamento con borlenghi e crescentine cotti al momento.*



VIA PER VESALE, 141  
ROCCHETTA SANDRI  
SESTOLA  
TEL. E FAX 0536 67161  
CELL. 328 4526803  
PAVULLO@CETAC.IT

### Colture/Prodotti:

Parmigiano-Reggiano, burro, ricotta, formaggio fuso.

VENDITA DIRETTA

### Orario:

9.00-18.00

### Come raggiungere il Caseificio:

uscita A1 Modena Sud  
direzione Vignola, seguire le  
indicazioni per Sestola sulla  
provinciale Fondovalle  
Panaro, sino alla confluenza  
dei torrenti Scoltenna e Leo,  
a dx in via Scoltenna seguire  
per Sestola, poi a sx in Via  
Vesale per 3 Km.

DI LUIGI GHERARDINI  
VIA PROVINCIALE PER  
PAVULLO, 239  
41029 CASINE DI SESTOLA  
(Mo)  
TEL. 0536 64072  
CELL. 339 4655206  
GHERARDINI.LUIGI@  
TISCALI.IT  
WWW.  
AGRITURISMOCADEFRA.COM

## Az. Agrituristica CA' DE FRÀ

*Casine di Sestola*

Lazienda a conduzione familiare è situata a 400 m s.l.m. in una verde vallata tipica degli Appennini. Già da alcuni anni c'impegniamo nella valorizzazione del prodotto biologico attraverso la produzione e vendita di foraggio, ortaggi freschi, latte e derivati; inoltre alleviamo e vendiamo piccoli animali da cortile e animali da ingrasso.

### **Colture/Prodotti:**

foraggio, grano, ortaggi, vite, piante da frutto, piccoli frutti, latte, formaggio, ricotta, uova, confetture.

**Animali:** vacche da latte, manze, vitelli, suini, capre, pecore, anatre, oche, galline, conigli e animali domestici.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(CCPB)

VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### **Orario:**

10.00-18.00

### **Come raggiungere l'azienda:**

da Modena attraverso la Via Estense fino a Pavullo, quindi tenendo la Via Provinciale che da qui porta a Sestola; oppure percorrendo la Via Vignolese fino a Marano s/P e quindi la Fondovalle.

### **Coordinate geografiche:**

X 643820 Y 4904948

### **Programma:**

- *accoglienza e visita all'azienda e agli animali;*
- *laboratorio col gesso, decoupage con il riciclaggio;*
- *domenica 13:*  
*laboratorio dei cesti e delle scope di vimini;*
- *impariamo come si faceva "il sapone una volta";*
- *merenda coi prodotti aziendali.*

*Pranzo su prenotazione a prezzo agevolato  
(menu completo euro 19,00 ridotto euro 12,00 bevande escluse).*



# Azienda Agricola

## ACHILLEA

### Montecreto

Tipica azienda di montagna dove si pratica l' allevamento di equini e ovi/caprini, la coltivazione di orticole patate e fieno su 10 ha tutti certificati biologici. La vallata in cui è ubicata l'azienda è molto spaziosa con la possibilità di passeggiate e momenti di relax.

#### Programma:

- accoglienza e saluto di benvenuto;
- visita alle scuderie e contatto con i cavalli: impariamo a strigliarli, pettinarli, sellarli ed eventualmente a cavalcarli;
- come riconoscere un' azienda biodinamica: l'utilità delle api, della mucca, ecc...ovvero il "sistema aziendale chiuso".
- degustazione dei prodotti tipici montanari.

DI ALESSIO BANDIERI  
VIA RONCO LA CROCE, 340  
41025 MONTECRETO (MO)  
TEL. E FAX 0536 63406  
CELL.335 7107245  
ALESSIO.BANDIERI8@  
VIRGILIO.IT

#### Colture/Prodotti:

patate, orticole, frutta, erbe officinali, miele, confetture.

**Animali:** di bassa corte, cavalli, vacche, api.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(CCPB)

VENDITA DIRETTA

#### Orario:

10.00-19.30

#### Come raggiungere l'azienda:

da Modena proseguire per la Via Estense, dir. Pavullo per Montecreto verso la zona della cava di ghiaia, percorrendo Via Ronco la Croce, seguire la segnaletica per l'azienda.



# Az. Agricola CA D'PIGNAT

## Mocogno - Lama Mocogno

DI CLAUDIA POPPI  
VIA CASA BEDATO, 8  
41023 MOCOGNO  
LAMA MOCOGNO (MO)  
CELL. 338 5873486  
INFO@CADPIGNAT.IT  
WWW.CADPIGNAT.IT

### Colture/Prodotti:

cereali, latte, lamponi, ribes, more, fragole, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, miele, frutta (mele antiche, ciliegie, amarene).

**Animali:** galline, conigli, asini, mucche, caprette, api. Agricoltore custode delle razze "Gallina Modenese" e "Vacca Bianca Modenese".

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA)

VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA  
B&B

### Orario:

8.30-20.00

### Come raggiungere l'azienda:

Strada Estense, direzione Abetone; da Lama Mocogno a dx direzione Montefiorino; dopo 3,5 Km indicazioni per la fattoria.

### Coordinate geografiche:

X 635937 Y 4907177

Claudia ed Emore vi aspettano, per godere ed apprezzare la natura e le sue meraviglie. L'azienda, situata nei pressi di Lama Mocogno, organizza durante i fine settimana estivi e mesi successivi, una serie di eventi ludico-didattici mirati a coinvolgere adulti e bambini su temi legati alla cultura dell'ambiente, con la volontà di stimolare interesse verso la natura e il territorio. Per valorizzare le potenzialità turistiche della zona, esaltandone gli aspetti culturali, si organizzano inoltre corsi di cucina, giornate salutistiche, laboratori per grandi e piccini ed altri eventi. In azienda è presente un'acetaia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, oltre ad una piccola mostra di arnesi ed attrezzi da lavoro "dei tempi andati".

### Programma:

- accoglienza e passeggiata al caseificio "Beato Marco": lavorazione del latte e stagionatura del Parmigiano-Reggiano;
- degustazione gratuita innaffiata da buon vino.
- ore 10.00 ciclo del grano: panificazione coi metodi "di una volta" e degustazione con prodotti tipici aziendali;
- ore 15.00 incontro con la cultura locale tra storie e storie, giochi e corse con i sacchi;
- visita alla stalla della nonna Adriana e a tutti gli animali della fattoria;
- incontro divulgativo: "l'importanza della biodiversità".

*Nelle due giornate: presentazione delle Settimane Verdi Estive presso le Piane di Mocogno (per bambini dai 4 ai 12 anni).*



# Az. Agricola CAPANNA DI BIAGIO

## S. Anna Pelago - Pievepelago

La fattoria è ubicata nelle immediate vicinanze del Parco dell'Alto Frignano, in prossimità dei sentieri da trekking e dell'antica Strada Vandelli: pur essendo vicina al centro del paese, la capanna è immersa nel verde ed offre ai suoi visitatori uno splendido panorama dei monti circostanti (Monte Cimone, crinale Tosco-Emiliano, Sasso Tignoso).

L'azienda, a conduzione familiare, è aperta al pubblico: offre la possibilità di visitare la grande varietà di animali presenti e le numerose piccole coltivazioni biologiche tendenti a perseguire l'autosufficienza alimentare. Coltiviamo la segale, che è un cereale tipico dell'alta montagna e che era la base dell'alimentazione delle popolazioni più povere (per questo in passato il comune dava la possibilità di coltivarlo nelle proprietà comunali). E' presente un piccolo spaccio aziendale per la vendita diretta dei prodotti della fattoria (uova, polli, conigli, quaglie, erbe aromatiche e officinali, mele, ortaggi, segale tostato per caffè e altri articoli di piccolo artigianato).

All'interno dell'azienda sono presenti aree pic-nic con punti fuoco per gli amanti delle grigliate.

### Programma:

- accoglienza;
- le nostre coltivazioni: la segale, cereale antico e prezioso;
- visita agli animali: mucche, capre, conigli, asini ecc...;
- buffet di degustazione con pietanze a base di prodotti aziendali (pane di segale, torte casalinghe, caffè di segale, ecc...).

*Nel pomeriggio giochi per bambini e "cavalcate" sugli asinelli.*

*Possibilità di pranzare al sacco in azienda o a prezzo agevolato presso i ristoranti del paese.*



DI DOMENICO BERNARDI  
VIA CASA CATTOIA, 4  
41027 S. ANNA PELAGO  
PIEVEPELAGO (MO)  
TEL. 0536 78771  
FAX 0536 78733  
MONICABERNARDI@  
INTERFREE.IT

### Colture/Prodotti:

ortaggi, erbe spontanee ad uso aromatico e officinale, segale, grano marzuolo, mais, farina di segale, segale tostato per caffè, patate, mele, formaggio di pecora.

**Animali:** mucche, pecore, capre, asini, polli, conigli e anatre.

VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.00-19.00

### Come raggiungere l'azienda:

Nuova Estense in direzione Abetone; da Pievepelago deviazione a dx Passo delle Radici per S. Anna Pelago, a 100 m ca. dal paese indicazioni per la fattoria, posta nei pressi della seggiovia.

### Coordinate geografiche:

X 623898 Y 4894080

# Az. Agricola I RODI

## Fanano

DI HELEN RAEMY  
VIA CIMA LOTTA 848/A  
41021 FANANO (MO)  
TEL. E FAX 0536 68296  
CELL. 333 7365531  
HELENRA@TIN.IT  
WWW.IRODI.IT

### Colture/Prodotti:

frutti di bosco, castagne, frutteto di varie qualità, miele, confetture, succhi e liquori.

**Animali:** di bassa corte e domestici, api.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(ICEA)

VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10-12.30/15.00-18.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Vignola raggiungere Fanano, proseguire in direzione Sestola, dopo 2 Km ca c'è l'indicazione per la fattoria.

### Coordinate geografiche:

X 643356 Y 4898272

L'azienda si trova a Fanano, comune inserito nel Parco del Frignano a 700 m s.l.m., sull'Appennino Tosco-Emiliano, immersa nel verde dei prati, tra boschi di castagne, in un ambiente tranquillo, rilassante, con una bella vista sul crinale e sulla vallata del Panaro.

Nel periodo giugno-luglio vi lasciamo raccogliere direttamente i lamponi dalle piante.

La fortunata posizione della fattoria favorisce la visita alla rocca di Sestola e al museo all'aperto della pietra scolpita di Fanano; per chi vuole fare trekking sono percorribili, con o senza guida, comodi e ben segnalati sentieri.

### Programma:

- accoglienza e visita all'azienda;
- visita all'impianto di frutti di bosco e frutteto;
- visita al laboratorio di trasformazione: l'uso alimentare e terapeutico dei frutti di bosco;
- attività: giochi per i bambi;
- degustazione dei prodotti aziendali.

*Solo domenica 20 ore 15.00: musica in allegria con il gruppo "Nati suonati".*



# Az. Agrituristica IL FELICETO

## Ospitale - Fanano

Il centro aziendale è un casolare in sasso, con vari saloni per la ristorazione, il tempo libero, la didattica, corsi e incontri. La superficie si estende su un'area di ca. 40 ha di prato, pascolo, coltivazione intensiva di frutti di bosco, piante da frutto, castagneto e un orto in agricoltura biologica. Il parco giochi adiacente favorisce lo svolgersi di varie attività ricreative; si praticano equitazione, tiro con l'arco, trekking guidato, soggiorni per ragazzi.

Lagriturismo è situato nel Parco Regionale del Frignano a 1140 m s.l.m. nella stupenda vallata di Ospitale a due passi dalla Toscana e dalle montagne bolognesi. La zona è attraversata da sentieri che collegano le vecchie borgate ad antiche strade come la Via Romea.

### Programma:

- accoglienza e buffet di benvenuto;
- visita dell'azienda e alle coltivazioni di piccoli frutti del sottobosco;
- ore 15.00: visita guidata al castagneto millenario.

Per tutta la giornata si potrà:

- fare un giro nel maneggio con il cavallo;
  - provare il tiro con l'arco;
- visitare la mostra di pittura del maestro Vesco Giordana Rubini e le sculture di Dante Albinelli;
- dalle ore 14.00 musica e balli sull'aia con la fisarmonica.

*Pasti su prenotazione a prezzo agevolato  
(euro 22,00 adulti euro 13,00 bambini).*



**45**

DI SIMONETTA ZAMPINI  
VIA CA' ZUCCHI, 454/A  
41020 OSPITALE  
FANANO (MO)  
TEL. 0536 68409  
FAX 0536 69525  
CELL. 339 6566972  
INFO@FELICETO.IT  
WWW.FELICETO.IT

### Colture/Prodotti:

prato pascolo, lamponi, frutti di bosco, mele, pere, confetture, miele, ortaggi, carne biologica, salumi.

### Animali:

cavalli  
Bardigiani, asini, capre, suini  
Cinta Senese, Vacche Bianca  
Modenese, galline, conigli,  
oche.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
(CCPB)

VENDITA DIRETTA  
FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.00-18.00

### Come raggiungere l'azienda:

dalla Via Vignolese, fondovalle per Fanano, bivio per Ospitale a sx, dopo il borgo, 2 Km a dx.

### Coordinate geografiche:

X 642462 Y 4891465

**53**

DI ANNA MARIA TONIELLI  
 VIA CALVANELLA, 710  
 41021 FANANO (MO)  
 TEL. 0536 69311  
 FAX 0536 66631  
 CELL. 335 6266972  
 INFO@  
 AGRITURISMOELCIMONE.IT  
 WWW.  
 AGRITURISMOELCIMONE.IT

### Colture/Prodotti:

prato pascolo, bosco/silvicoltura, ortaggi, frutta, piccoli frutti spontanei, marmellate, salumi, latte, latticini, pane.

**Animali:** mucche Grigio Alpina, cavalli Avelignesi, somari, suini, capre, galline, anatre, tacchini, faraone.

PRODUZIONE BIOLOGICA  
 (ICEA)  
 VENDITA DIRETTA  
 FATTORIA DIDATTICA

### Orario:

10.00-12.30/14.30-18.00

### Come raggiungere l'azienda:

da Fanano prendere per Canevare, proseguire dopo il paese per 4 km in direzione del Cimoncino, sulla dx Via Calvanella, la prima casa dopo 500 m.

### Coordinate geografiche:

X 640263 Y 4897060

# Agriturismo del Cimone LA PALAZZA

## Canevare - Fanano

L'attività aziendale è iniziata nel 1991. Gli edifici principali della fattoria sono posti a 1220 m s.l.m., la superficie aziendale si estende per circa 50 ha da un'altitudine di 1150 m sino a 1510 m. Nel terreno completamente recintato che è adibito prevalentemente a pascolo per gli animali, prolifica un piccolo frutteto, la coltivazione di piccoli frutti e un grande orto. Il bosco è costituito da faggi, larici ed abeti. Le attività agricole sono legate all'allevamento di Vacche Grigio alpine, per la produzione di latte da cui si realizzano ottimi formaggi, ricotta, yogurt e gelato; allevamento di suini, animali di bassa corte, caprette e somari. Importante la trasformazione dei piccoli frutti in golose marmellate e frutti sciroppati. I cavalli Haflinger sono nostri inseparabili compagni di avventura per passeggiate e avvincenti trekking lungo il crinale e attraverso le vallate del nostro Appennino. Nella gestione della nostra "casa-azienda" rivestono un ruolo fondamentale il rispetto per l'ambiente, la salvaguardia del territorio, delle bio-diversità e il risparmio energetico, che ci hanno indotto a realizzare un impianto di teleriscaldamento a cippato di legna, che oltre ad essere a basso impatto ambientale ci consente di reimpiegare gli scarti della pulizia del bosco. Durante il periodo estivo le vacche vengono trasferite "all'alpeggio" sul monte Cimone. Le produzioni aziendali vengono utilizzate nell'agriturismo e trasformate per la vendita diretta nei laboratori aziendali. Coltivazioni, allevamenti, prodotti trasformati in azienda sono certificati biologici dall'organismo di controllo "I.C.E.A.". Stiamo conseguendo le certificazioni ECOLABEL, EMAS e ISO 9001.

### Programma:

- accoglienza e visita dell'azienda;
- le stalle, gli animali al pascolo, la centrale termica e i laboratori di trasformazione;
- gli "antichi mestieri":
- giochi e laboratori per bambini;
- ore 11.00 e 16.00 degustazione dei prodotti aziendali;
- musiche e balli sull'aia;
- passeggiate a cavallo;
- stand di Emergency.

*Pranzo su prenotazione a prezzo agevolato (euro 20,00 bevande incluse).*





# I luoghi del cibo

## I colori, i sapori, i prodotti, le tradizioni

LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA, NELL'AMBITO DEL PROGETTO  
“FATTORIE APERTE E FATTORIE DIDATTICHE”,  
INDICE UN CONCORSO RIVOLTO A TUTTI GLI OSPITI DELLE FATTORIE APERTE  
DELL'EMILIA-ROMAGNA NEL CORSO DELL'EDIZIONE 2007.

Il concorso vuole valorizzare l'incontro tra cittadini consumatori e agricoltori che avviene nelle FATTORIE APERTE, nonché stimolare l'osservazione partecipata dei visitatori e la loro creatività, invitandoli a realizzare un elaborato che interpreti, in modo personale, l'ambiente agricolo, la cultura rurale e i prodotti agroalimentari dell'Emilia-Romagna.

IL CONCORSO È DIVISO IN 3 SEZIONI:  
*Fotografica - Narrativa - Ragazzi*

### REGOLAMENTO

**Tema del concorso:** La fattoria è un luogo privilegiato dove conoscere la natura, l'agricoltura, l'origine del cibo che consumiamo quotidianamente, l'economia, le tradizioni del territorio. Permette, inoltre, di conoscere un lavoro poco considerato: quello del contadino. L'edizione 2007 invita a focalizzare il lavoro dell'agricoltore, la cura delle coltivazioni, l'ambiente e il paesaggio rurale.

Il concorso è rivolto ai visitatori di una o più aziende aderenti all'iniziativa "Fattorie Aperte", in programma il 13 e il 20 maggio 2007. Nel caso di componenti dello stesso gruppo familiare è ammesso un solo partecipante per sezione.

**Sezione fotografica:** è rivolta ai fotoamatori, di età superiore ai 16

anni; si possono presentare da 1 a 5 fotografie, di formato compreso tra 12x18 cm e 20x30 cm (conservare la pellicola o l'originale in digitale).

**Sezione narrativa:** è rivolta agli appassionati di narrativa, di età superiore ai 16 anni; si può presentare un racconto breve di massimo 2.500 battute.

**Sezione ragazzi:** è rivolta a bambini e ragazzi, di età inferiore ai 16 anni; si può presentare un elaborato realizzato con qualsiasi tecnica (disegno, collage, racconto, fotografia, ecc.)

**LA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO È GRATUITA.** È gradita l'iscrizione da inviare alla segreteria organizzativa.

**GLI ELABORATI DOVRANNO PERVENIRE AD OSSERVATORIO AGROAMBIENTALE ENTRO IL 30 MAGGIO**

2007 corredati da:

TITOLO, NOME DEL PARTECIPANTE, INDIRIZZO, RECAPITO TELEFONICO, INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA, NOME DELLA FATTORIA APERTA VISITATA E DATA DELLA VISITA.

Gli elaborati verranno visionati da una giuria per sezione composta da: uno o più esperti e un rappresentante della Regione Emilia-Romagna.

**LA COMMISSIONE SELEZIONERÀ, PER OGNI SEZIONE, UN VINCITORE E ALCUNE MENZIONI.**

I lavori pervenuti non saranno restituiti. Verranno esposti durante la giornata di premiazione, prevista a Bologna in occasione della Fiera SANA.

I risultati del concorso saranno comunicati direttamente ai vincitori.

### PREMI

PER CIASCUNA SEZIONE SONO PREVISTI I SEGUENTI PREMI:

**1º classificato:**

un weekend in una Fattoria Aperta/ Didattica agrituristica con ospitalità completa per due persone, per il vincitore della sezione ragazzi è prevista ospitalità per tre persone.

**Menzioni speciali:**

un omaggio di prodotti agroalimentari tipici dell'Emilia-Romagna.

La foto vincitrice, inoltre, verrà utilizzata per la copertina dell'edizione della guida "Fattorie Aperte" 2008. Le foto menzionate e il rac-

conto breve vincitore potranno essere pubblicati nelle pagine interne della guida o su altre pubblicazioni o riviste della Regione Emilia-Romagna.

I premi verranno offerti dalle aziende agricole partecipanti.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: CENTRALE - OSSERVATORIO AGROAMBIENTALE  
via Masiera I, 1191 - 47020 Martorano di Cesena (FC)

Tel. 0547/380637 - Fax 0547/380795

e-mail: bzoli@osservatorioagroambientale.org

Il regolamento e scheda di iscrizione sono consultabili su:

[www.ermesagricoltura.it](http://www.ermesagricoltura.it) [www.osservatorioagroambientale.org](http://www.osservatorioagroambientale.org)

## Bassa pianura e valli

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Az. Agr. GUERZONI - Concordia s/S           |
| 2 | Az. Agr. BARIGONA - San Felice s/P          |
| 3 | Az. Agr. RICCINA - San Felice s/P           |
| 4 | Az. Agr. MODENA - Felice s/P                |
| 5 | Az. Agr. UCCELLIERA - Medolla               |
| 6 | Az. Agri. FABBRI FERRUCCIO - Massa Finalese |

## Media e alta pianura

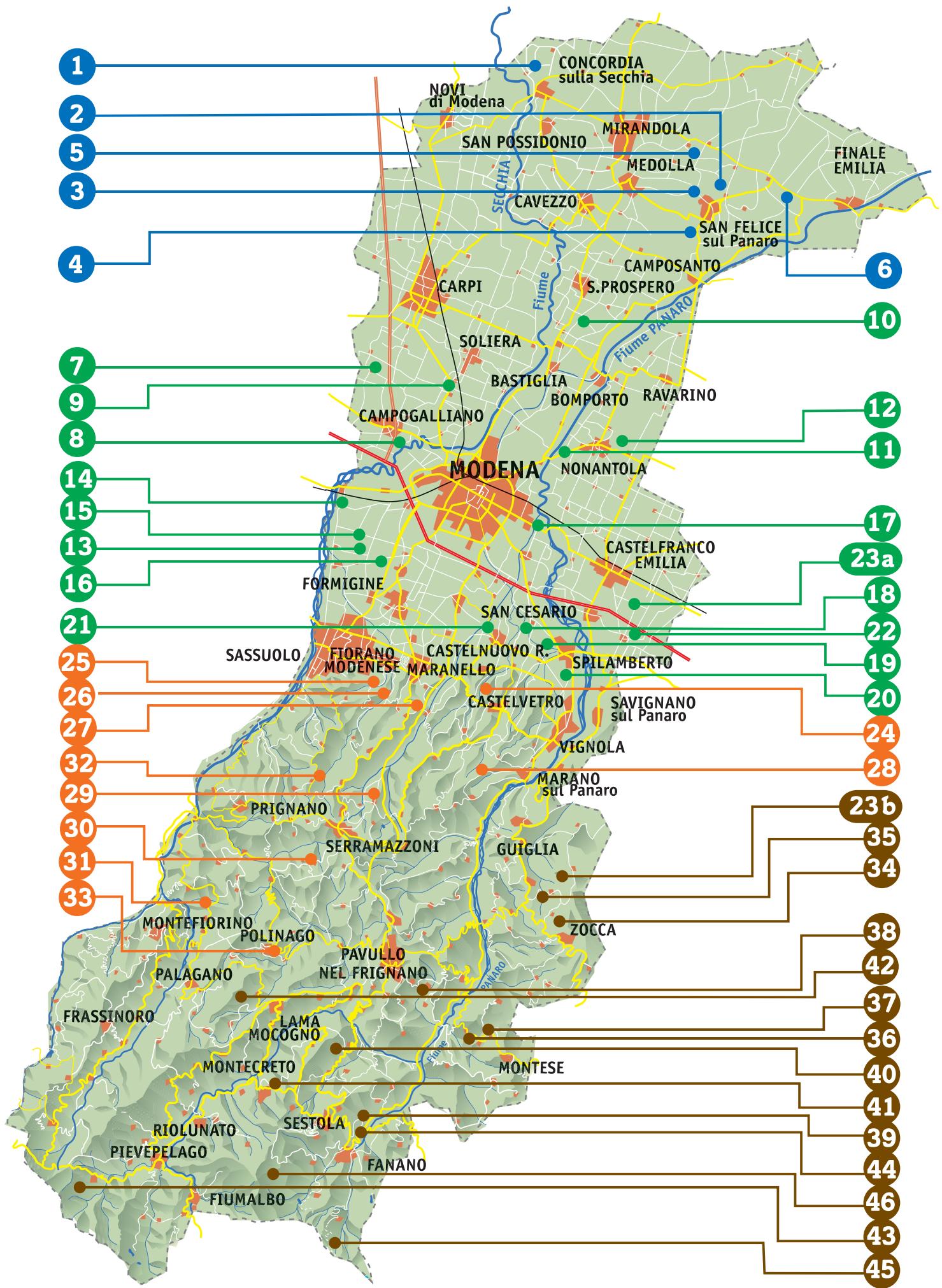
- |     |  |
|-----|--|
| 7   | Az. Agr. ARNALDO - Campogalliano                                 |
| 8   | Az. Agritur. LA FALDA - Campogalliano                            |
| 9   | Az. Agr. ENRICO BONI - Ganaceto - Modena                         |
| 10  | Az. Agr. PALTRINIERI GIANFRANCO - Sorbara di Bomporto            |
| 11  | Az. Agritur. I URTLАН - Campazzo - Nonantola                     |
| 12  | Az. Agritur. LA BARCHETTA - Nonantola                            |
| 13  | Az. Agroalim. Biologica HOMBRE s.r.l. - Corletto - Modena        |
| 14  | Fatt. Agritur. CENTOFIORI - Marzaglia - Modena                   |
| 15  | Az. Agr. S. RITA - Cognento - Modena                             |
| 16  | Az. Agr. CAVANI - Baggiovara - Modena                            |
| 17  | Ag. Agrambientale VII DICEMBRE 1796 - Ponte S. Ambrogio - Modena |
| 18  | Az. Agr. ACETAIA CASELLI - San Vito di Spilamberto               |
| 19  | Az. Agr. LA FONTANA - Spilamberto                                |
| 20  | Az. Agr. BELLARIA - Spilamberto                                  |
| 21  | Coop. Casearia s.c.a CASTELNOVESE - Castelnuovo Rangone          |
| 22  | Az. Agritur. GRIMANDI TONINO - Piumazzo                          |
| 23a | Ist. d'Istruzione Sup. SPALLANZANI - sede di Castelfranco Emilia |

## Collina

- |    |   |
|----|---|
| 24 | Az. Agritur. LA BARBERA - Castelvetro                     |
| 25 | Az. Agritur. PRÀ ROSSO - Fiorano                          |
| 26 | Az. Agricola BERTONI BEATRICE - Fiorano                   |
| 27 | Az. Agritur. LA FATTORIA DEL PARCO - Gorzano di Maranello |
| 28 | Parco FAUNISTICO DI FESTÀ - Festà - Marano s/P            |
| 29 | Az. Agr. LE FONTANELLE - Pazzano - Serramazzoni           |
| 30 | Caseificio Soc. SANTA RITA - Pompeano - Serramazzoni      |
| 31 | Az. Agr. POGGIOLOROSSO - Prignano s/S                     |
| 32 | Az. Agr. LE CALVANE - Montebaranzone                      |
| 33 | Az. Agr. LA CORNIA - Gombola di Polinago                  |

## Appennino

- |     |   |
|-----|---|
| 23b | Ist. d'Istruzione Sup. SPALLANZANI - sede di Montecombraro      |
| 34  | Az. Agr. ASCARI - Fatt. NELLA TERRA DI NESSUNO - Rubini - Zocca |
| 35  | Az. Agritur. TIZZANO - Montecombraro - Zocca                    |
| 36  | Az. Agritur. CASA VOLPA - S.Giacomo Maggiore - Montese          |
| 37  | Az. Agr. IL COTTO - Montese                                     |
| 38  | Az. Agritur. LE CASELLINE - Gaiato Fondovalle - Pavullo n/F     |
| 39  | Caseificio Soc. S. LUCIA S.c.A. - Rocchetta Sandri - Sestola    |
| 40  | Az. Agritur. CÀ DE FRÀ - Casine di Sestola                      |
| 41  | Az. Agr. ACHILLEA - Montecreto                                  |
| 42  | Az. Agr. CÀ D'PIGNAT - Mocogno - Lama Mocogno                   |
| 43  | Az. Agr. CAPANNA DI BIAGIO - Sant'Anna Pelago - Pievepelago     |
| 44  | Az. Agr. I RODI - Fanano  |
| 45  | Az. Agritur. IL FELICETO - Ospitale - Fanano                    |
| 46  | Az. Agritur. LA PALAZZA - Fanano                                |





ASSOCIAZIONE  
FATTORIE APERTE E DIDATTICHE  
DELLA PROVINCIA DI MODENA

... visitando le fattorie  
sono graditi  
il rispetto, l'attenzione  
per l'ambiente  
e per la cultura rurale



L.R. 29/02 "Norma per l'Orientamento dei  
Consumi e l'Educazione Alimentare e per la  
qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva"



LE FATTORIE APERTE  
DELL'EMILIA ROMAGNA

*Sapori e colori  
cose da scoprire  
e da assaggiare*