

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

Roverbella – Loc. Prestinari – Via Baccarone, 22
Cell. 348 6434375 – Fax 0376 694697 – doriano10@hotmail.com – www.dallaricca.it

Siamo Giorgio, Doriano e Cristian Dalla Ricca, azienda molto antica che tra le altre cose vanta la presenza di una piccola chiesetta, un eremo che un tempo fu luogo di meditazione di frati. Siamo contadini da generazioni, mestiere appreso dai nostri genitori. Alleviamo bovini da sempre, garanzia di carni genuine, e da alcuni anni ci siamo specializzati nella coltivazione in serra di piccoli frutti (fragole, lamponi, more, mirtili, ribes) particolarmente dolci. I piccoli frutti vengono raccolti selezionandoli giornalmente e confezionati in cestini di varia pezzatura per il consumo quotidiano. La nostra azienda offre garanzia a chi ci concede l'onore di acquistare i nostri prodotti.

Per Corti e Cascine: vi accoglieremo tutto il giorno, facendovi visitare la nostra campagna, le serre dei piccoli frutti, la piccola produzione di funghi e le arnie delle nostre api. Al termine della visita guidata, assaggio e possibilità di acquistare direttamente in azienda i prodotti freschi e trasformati. Anche in caso di maltempo.

19. AZ. AGR. CORTE LE FARAONE – Sergio Salzani

Roverbella – Strada Casoncello, 3
Tel. 0376 694697 – Fax 0376 694697 – Cell. 348 5116650

sergio.salzani@virgilio.it – www.cortelefaraone.it

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

Per Corti e Cascine: dalle ore 9.00 alle ore 19.00, accoglienza con degustazione gratuita delle nostre specialità. Novità di quest'anno, menù degustazione con prodotti di fattoria a 10€, consigliata la prenotazione del posto a sedere per gruppi superiori a 10 persone. Per tutto il giorno visita guidata ai frutteti con possibilità di assaggio delle ciliegie direttamente dalla pianta e dimostrazione di diradamento delle pesche, pratica agronomica indispensabile per ottenere frutta di qualità. Si potranno inoltre visitare gli animali da cortile, vedere e accarezzare i pulcini di faraone e una razza antica di pollo a collo nudo di un giorno. Nel punto vendita si potrà acquistare vino, agrodolci, la nostra frutta e per l'occasione altri prodotti di fattoria. Per maggiori informazioni chiamare allo 0376694697. Anche in caso di maltempo.

20. AGRITURISMO CORTE REGINELLA PIOPPA – Daniela Davi

Roverbella – Strada Quistello, 13 – Cell. 347 9648566

info@cotereginnella.it www.cotereginnella.it

Sul confine tra Veneto e Lombardia, la nostra cucina offre piatti della tradizione culinaria mantovana e veronese, con un menù che rispetta la stagionalità e punta all'innovazione. Dalla nostra azienda agricola ricaviamo carne di vitellone allevata nelle nostre stalle, animali da cortile, maiali e verdure dell'orto. L'agriturismo offre alloggio in camere e appartamenti accoglienti e confortevoli.

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

21. AZ. AGR. GHELLERE LAURO

Bovolone (VR) – Via San Pierin, 179 – Tel. 045 7102374 – Cell. 340 7774191

info@vivaighellere.com – www.vivaighellere.com

Nella fertile pianura di Bovolone, nei pressi della valle del Menago, da quattro generazioni coltiviamo piante ornamentali e da frutto. Negli ultimi 15 anni il nostro impegno si è ampliato con la coltivazione degli agrumi in vaso. Su una superficie di oltre 2000 mq, trovano dimora limoni, aranci, cedri, chinotti, bergamotti e varietà provenienti da varie parti del mondo con una speciale attenzione alle loro qualità estetiche, alle proprietà e al loro utilizzo. La vendita è sempre accompagnata da consigli e corsi per gli appassionati che intendono coltivare al Nord.

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

22. CORTE MALPENSA – Barbara Mori

Bigarello – Loc. Gazzo – Via Gazzo, 2 – Tel. 0376 457102 – Cell. 335 6485883

cortemalpensa@gmail.com – www.cortemalpensa.it

Antica corte ottocentesca situata davanti alla foresta di Carpaneta, immersa in un parco di 1,5 ettari con alberi secolari e circondata dal canale Tartagliano. La villa padronale ospita l'agriturismo con il piccolo ristorante e l'alloggio. Nell'azienda agricola si coltivano cereali, erba medica, ortaggi e si allevano animali da cortile.

Per Corti e Cascine: visita libera alla corte dalle ore 10:00 alle 19:00 con degustazione gratuita e vendita dei nostri prodotti. Dalle 12:00 alle 15:00 PRANZO con menù alla carta visionabile sul nostro sito (menù bimbi 10 €). È gradita la prenotazione. Vi condurremo in una visita guidata nel pomeriggio

alle 16:30. Alle 17:00 merenda ad €10. È possibile pescare lungo la Tartagliano muniti di licenza di pesca. Anche in caso di maltempo.

23. PORCALORA – Francesco Bissoli e Matteo Rebasan

Roncoferro – Loc. Villa Garibaldi – Via C. Battisti, 215

Cell. Francesco 342 0243231 – Cell. Matteo 380 3572418

info@porcalora.it – www.porcalora.it

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

Per Corti e Cascine: Dalla mattina alla sera vi accoglieremo per farvi visitare il pascolo dei suini e farvi conoscere tutte le curiosità della nostra insolita azienda. Alle ore 11 il Gruppo Musicale Casteldariese eseguirà il "Concerto per Suini". Dalle ore 11.30 cucina aperta con piatti tipici. Per i bambini laboratori didattici a tema: "Il maiale sempre con noi". Sulle nostre tavole e non solo. È un giramondo celebrato in molti paesi, quest'anno pure dall'Oroscopo cinese. Nell'anno del maiale decoriamo le nostre shoppers di stoffa. Sarà inoltre presente un'agri-gelateria. Anche in caso di maltempo.

24. IL GALEOTTO

Bigarello – Loc. Cadè – Via Galeotto, 2 – Tel. 0376 229165

info@ilgaleotto.it – www.ilgaleotto.it

Corte storica del '600, con vecchi macchinari e macine a pietra mossi ancora dall'acqua tramite una ruota di recente ristrutturazione, dove si trasformano riso vialone nano, carnaroli, mais, farine di vario tipo. Dalla fine dell'Ottocento, appartiene alla famiglia Vanzini.

Per Corti e Cascine: dalle ore 10.00 alle ore 11 visita guidata alla riseria. Dalle 11.30 alle 12.30 degustazione di risotto alla pilota e un bicchiere di vino! Anche in caso di maltempo.

25. AZ. AG. VILLA PICTA

Villimpenta – Via Madonna, 24 – Cell. 349 0612138

info@villapicta.it – www.villapicta.it

"Ciao siamo Laura e Paolo, siamo AGRICOLA VILLA PICTA! I nostri vigneti sono situati nella fertile pianura padana a Villimpenta in provincia di Mantova a ridosso del confine Veronese, alleviamo con amore uve Lambrusco, Garganega, Merlot e Marzemino, l'influenza dei due territori prende vita nelle nostre bottiglie. Due ettari, curati con amore genuino, non usiamo fitofarmaci sistemici e diserbanti, la potatura della vite avviene con sistema a guyot Simonit & Sirch, rese basse e selezione dei grappoli migliori. La vendemmia esclusivamente a mano in cassette. A pochi metri dal vigneto, si trova la cantina, in cui curiamo personalmente tutti i passaggi della vinificazione, dalla pigiatura, alla fermentazione e LE RIFERIMENTAZIONI IN BOTTIGLIA! La nostra filosofia produttiva valorizza il metodo della rifermentazione in bottiglia, sia per le tipologie di vino frizzante che spumante. È dunque il prolungato affinamento sui lieviti che ci permette di offrire un vino dal carattere "vivo".

Per Corti e Cascine: nel corso della giornata potrete visitare il vigneto e la cantina, partecipare alle visite guidate, assaggiare i nostri vini, acquistare le nostre bottiglie ad un prezzo esclusivo solo per Corti e Cascine! Alle ore 10.00, 11.00, 16.00 e ore 17.00 visita alla cantina con Paolo il vignaiolo, che vi racconterà tutti i segreti per ottenere una bollucina scoppiettante (durata circa 30 minuti). Dalle ore 18 APERTIVO CON BUFFET PER TUTTI! Anche in caso di maltempo.

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

Roncoferro – Loc. Nosedole – Via de Amicis, 69

Tel. 0376 663489 – Cell. 339 2857952 – 328 2317553

caseificio.forte.attila@gmail.com

Nel caseificio situato in località Forte d'Attila, produzione di formaggi di latte vaccino a pasta fresca e semi stagionati, ricotta, mozzarella, mascarpone, stracchino e yogurt.

Per Corti e Cascine: visita guidata all'allevamento che pone particolare attenzione all'alimentazione delle vacche da latte e del loro benessere, al piccolo caseificio e ai processi di lavorazione. Mostra fotografica "Forse Altre" di Elia Scanavini e Davide Longfilis. È un allestimento che vuole valorizzare il territorio padano e ciò che ne caratterizza maggiormente la morfologia: il Fiume Po, in un percorso di immagini e parole che omaggia anche la poesia nipponica dedicata alla natura e al fluire delle stagioni. Per l'occasione straordinario raduno di spaventapasseri, simbolo della tranquillità contadina, coordinato dalla confraternita dei nostalgici del tabar di Concamarise. Nel pomeriggio animazione per tutti in compagnia di Giorgio Gabrielli e i suoi amici. Burattini, come di consueto non mancheranno gli arcieri del castel (di Castel D'ario). Vi aspettiamo numerosi per vivere una giornata in campagna tra profumi e paesaggi, anche in caso di pioggia.

27. LOGHINO 6 PIANE – Leonardo Carrara

Serravalle a Po – Loc. Cardinale – Via Cardinale Ovest, 18

Tel. 0386 40514 – Cell. 333 1060389

info@mostardamantovana.it – www.mostardamantovana.it

L'azienda coltiva ortaggi e frutta che poi trasforma in mostarde, sott'oli, confetture e sughi di pomodoro in un moderno e attrezzato laboratorio in cui si coniugano sapientemente il recupero delle antiche ricette contadine e l'utilizzo di moderne tecnologie che offrono garanzie dal punto di vista della sicurezza alimentare.

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

tradizionali di cesteria in compagnia di Luisa Bellini della fattoria didattica Arginino Piccolo (Ostiglia). Anche in caso di maltempo.

28. AZ. AGR. CORTE PREZIOSA – Famiglia Pelizzardi

Serravalle a Po – Via Cardinale est, 18

Tel. 0386 40127 – Cell. 360 653961 – giumar1964@libero.it

A ridosso dell'oasi naturale del Busatello, l'azienda agricola, a conduzione familiare, coltiva mais, orzo, frumento e fieno per alimentare in modo naturale i bovini dell'allevamento, di razze pregiate da carne (limousine, charolais e incroci). In azienda è presente il macello, con macelleria e gastronomia per effettuare la vendita al dettaglio di tutti i tagli di carne bovina di scottona e preparare piatti della tradizione.

Per Corti e Cascine: dalle 9.00 alle 18.00 visita guidata agli allevamenti dell'azienda, possibilità di vedere il macello, il laboratorio, la macelleria e la gastronomia. Degustazione di prodotti aziendali con esperti che vi daranno consigli per una perfetta cottura delle carni e per preparare gustosi piatti tipici. Anche in caso di maltempo.

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

Ostiglia – Via Fossato Novo Pedemonta, 1 – Tel. 0386 31260 – Cell. 338 3296184

Azienda agricola produttrice di ortofrutta, tra cui asparagi, pomodori, zucchine, cetrioli, prugne Goccia d'oro e Agostana, albicocche, pesche, meloni, uva, fragole e molto altro ancora.

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

30. AZ. AGR. APICOLTURA CORRADO LONGHI

Ostiglia – Strada Logonovo Comuna Bellis, 11/B – Cell. 339 5743895

agricola.corradolonghi@gmail.com

Azienda agricola con produzione propria di ortofrutta e attività di apicoltura. Presente in azienda un laboratorio autorizzato per la trasformazione della frutta in confetture, mostarde e della verdura in conserve, sott'oli ecc... Produciamo inoltre il nostro miele e i prodotti dell'alveare.

Per Corti e Cascine: vi accoglieremo per visita guidata al nostro apiario e visita all'orto e alle serre della frutta e verdura a km 0. Possibilità di degustazione dei nostri prodotti. Visita al laboratorio, a tutte le attrezzature per la lavorazione del miele e allo spaccio aziendale. Per la visita all'apiario la fascia oraria più favorevole (se non piove) è tra le 10.30 e le 16.30. Anche in caso di maltempo visita al nostro spaccio aziendale con degustazione prodotti e visita al laboratorio.

31. SOC. AGR. LONGHI – Dino e Andrea Longhi

Ostiglia – Loc. Comuna Santuario – Via Comuna Santuario, 41

Tel. 0386 802878 – Cell. Dino 335 5881305

longhid@libero.it – www.longhimeloni.it

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

Per Corti e Cascine: Vi aspettiamo numerosi dalle ore 10 per una degustazione-colazione di confetture, nettari e mostarde. Visita guidata alle attività aziendali, alle serre e al "museo del melone" dove sarà possibile vedere la coltivazione di antiche varietà di meloni rari e pressoché scomparsi per la salvaguardia ed il recupero delle sementi di una volta. Risottata gratis per tutti con i prodotti appena raccolti: asparagi, cipollotti, fragole e meloni. Sarete accolti dalla cavalla "Tiziana" che vi accompagnerà in carrozza in una passeggiata per la campagna. Divertimento assicurato. Anche in caso di maltempo.

32. AGRITURISMO LE CALANDRE – Mariangela Zaldini

Ostiglia – Loc. Calandre – Strada Calandre, 4

Tel. 0386 803027 – Cell. 333 3766857

postmaster@agriturismolecalandre.it

www.agriturismolecalandre.it

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

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