



Provincia  
di Forlì - Cesena



Provincia di Forlì-Cesena  
SERVIZIO AGRICOLTURA  
SPAZIO RURALE  
FLORA E FAUNA



12<sup>a</sup>  
edizione

# Guida Fattorie Didattiche di Forlì-Cesena



# Fattorie Didattiche della Provincia di Forlì-Cesena

- ① **Rivalta** - Forlì
- ② **La Vignaccia** - Villa Rovere Forlì
- ③ **Filippi** - Petrignone Forlì
- ④ **Monticino** - Terra del Sole
- ⑤ **Biomontanara** - Portico di Romagna
- ⑥ **Case Nuove di Miano** - Modigliana
- ⑦ **Ca' Nova di San Martino** - Modigliana
- ⑧ **Desidia** - Carpena Forlì
- ⑨ **Società Agricola Bertozzi** - Santa Maria Nuova Bertinoro
- ⑩ **Podere Carlo Fantini** - Bertinoro
- ⑪ **Pergamena** - Fratta Terme Bertinoro
- ⑫ **La Casaccia** - Meldola
- ⑬ **Maraschelle** - Meldola
- ⑭ **Molino Grotta** - Meldola
- ⑮ **Fattoria Bosco Verde** - Voltre Civitella di Romagna
- ⑯ **Fattorie Faggioli** - Cusercoli Civitella di Romagna
- ⑰ **Il Campo dei Fiori** - San Vittore Cesena
- ⑱ **La Collina del Sole** - San Vittore Cesena
- ⑲ **Clorofilla** - Mercato Saraceno
- ⑳ **Giunchi Enrico** - Rio Marano Cesena
- ㉑ **Fattoria dei Gessi** - Rio Marano Cesena
- ㉒ **La Quiete del Rio** - Rio Marano Cesena
- ㉓ **Castrum Sagliani** - Saiano Cesena
- ㉔ **La Fragola de Bosch** - Gambettola
- ㉕ **Azienda Agrituristicca 26Punto80** - Longiano
- ㉖ **Da Gazetà** - San Mauro Pascoli
- ㉗ **Cantine Spalletti** - Savignano sul Rubicone
- ㉘ **Biofrutta** - Savignano sul Rubicone
- ㉙ **Cielo e Terra** - Roncofreddo
- ㉚ **Villa Venti** - Roncofreddo
- ㉛ **Fattoria Il Monte** - Roncofreddo
- ㉜ **Fattoria Ca' Poggio** - Sogliano al Rubicone
- ㉝ **Podere Della Rosa** - Sogliano al Rubicone





## Fattorie didattiche: tradizione e cultura per un futuro sostenibile

Questa guida presenta le 33 Fattorie didattiche della nostra provincia attraverso una specifica scheda con la descrizione dell'azienda, le proposte formative ed i servizi offerti a scuole e cittadini.

Le Fattorie sono aziende agricole che, grazie alla qualità e alle competenze che le contraddistinguono, sono accreditate nell'elenco provinciale e fanno parte della rete regionale. Ogni anno più di diecimila visitatori si recano nelle nostre fattorie per conoscere il mondo delle produzioni agricole e le tradizioni del territorio rurale.

Le Fattorie didattiche, nate per avvicinare i giovani alla campagna, scoprire il legame che esiste tra la terra e i nostri prodotti tipici e conoscere la cultura del mondo rurale tramite l'offerta formativa scolastica, oggi si rivolgono a un pubblico più vasto di ogni fascia di età.

Attraverso questi percorsi, il giovane è di fatto diventato l'educatore della propria famiglia.

La nostra agricoltura, tra le prime a livello mondiale per importanza e qualità delle produzioni, attraverso il progetto fattorie didattiche vuole evidenziare il ruolo culturale e sociale delle imprese agricole.

Emerge così la strategia di consolidare il legame tra le aziende ed il territorio, ponendo le fattorie come dei veri e propri centri territoriali di educazione alimentare ed ambientale. Ruolo fondamentale è far conoscere le nostre produzioni biologiche,

valorizzare i prodotti tipici del territorio, riscoprire gli antichi sapori e proporre più sani e consapevoli stili di vita.

Si tratta di una realtà pluridecennale unica in Europa, nata dalla collaborazione fra la Provincia di Forlì-Cesena e Alimos Soc. Coop. e promossa dalla Regione Emilia-Romagna, che attraverso il progetto "Agricoltura Ambiente Alimentazione", ha visto la realizzazione di laboratori didattici, visite guidate, giornate in fattoria, corsi di aggiornamento per insegnanti e la pubblicazione di materiali per l'approfondimento.

Il Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare della Regione Emilia-Romagna - triennio 2013/2015 - recentemente approvato, individua proprio le Fattorie didattiche come presidio territoriale per la valorizzazione del paesaggio, strumento di conoscenza del territorio, tutela delle produzioni di qualità e delle tradizioni locali.

Ci auguriamo che questa guida sia valido strumento di conoscenza del territorio a supporto di una più stretta interazione tra agricoltura, scuola e famiglia e contribuisca a valorizzare il territorio rurale ed alla crescita di cittadini consapevoli, alleati dell'agricoltura di qualità.

Gian Luca Bagnara  
Assessore alle Politiche Agroalimentari  
Provincia di Forlì-Cesena





## La normativa regionale

In Emilia-Romagna l'iniziativa Fattorie didattiche è nata nel 1999 nell'ambito del progetto "Fattorie Aperte" promosso dall'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna in collaborazione con le Province emiliano-romagnole e il supporto tecnico di Alimos Soc. Coop..

La rete emiliano-romagnola delle Fattorie didattiche comprende circa 300 aziende che aderiscono ai programmi regionali di agricoltura sostenibile, le cui produzioni sono fortemente legate al territorio.

La Legge Regionale n. 4 del 31 marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" individua al Titolo II l'attività delle Fattorie didattiche e crea, di fatto, un quadro giuridico nel quale collocare tale attività.

Con l'approvazione della Delibera di Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 314 del 2010 vengono definiti gli aspetti applicativi della Legge Regionale e chiariti finalità, strumenti e procedure per l'accreditamento nel sistema "Fattorie didattiche".

### ***Tra i principali aspetti approfonditi dalla Delibera regionale vi sono:***

- le finalità delle attività educative svolte dalle fattorie;
- i requisiti strutturali dell'azienda agricola;
- i requisiti soggettivi dell'operatore di fattoria;
- l'offerta formativa;
- la gestione dell'elenco provinciale delle Fattorie didattiche.

All'amministrazione provinciale compete l'accreditamento delle aziende agricole che operano nell'ambito territoriale di competenza, la gestione dell'elenco provinciale, l'aggiornamento del software regionale e i relativi controlli presso le aziende stesse. I Comuni e l'Azienda USL di riferimento provvedono alle relative verifiche di competenza.

La Delibera regionale definisce inoltre il percorso formativo per l'accesso al ruolo di "Operatore di Fattoria didattica", regola l'utilizzo del logo regionale identificativo delle Fattorie didattiche dell'Emilia-Romagna e stabilisce le sanzioni amministrative previste per le mancanze e inadempienze degli operatori.

Un progetto, oggi unico in Italia, sia per il numero delle aziende coinvolte nel territorio interessato, che per l'interazione e la sinergia tra settore pubblico e privato.

*La normativa di riferimento e le informazioni aggiornate sulle modalità di presentazione della domanda di accreditamento sono pubblicate nella sezione Fattorie didattiche del sito [www.provincia.fc.it/agricoltura](http://www.provincia.fc.it/agricoltura)*





## Cos'è una Fattoria didattica?

Le Fattorie didattiche sono delle aziende agricole che accolgono scuole, famiglie, gruppi di adulti per una comunicazione diretta fra agricoltore e cittadino, a cominciare dalle giovani generazioni.

Le Fattorie didattiche aprono le porte alle scuole in un'ottica di multifunzionalità, di rapporto continuativo con gli insegnanti, di coinvolgimento attivo dei ragazzi per creare un collegamento tra città e campagna, per far conoscere l'ambiente agricolo, l'origine dei prodotti alimentari, la vita degli animali.

Una maniera per i giovani di scoprire l'importanza di un mestiere spesso sottovalutato.

L'interesse dello "strumento" Fattoria risiede nel fatto che offre legami con la dimensione sociale, economica, tecnica, politica, culturale dell'ambiente.

Una proposta che integra le politiche culturali locali con le politiche di innovazione didattica e contenutistica della scuola stessa.

Una buona educazione al territorio infatti è estremamente importante e deve partire dalla realtà locale, dal territorio in cui l'istituto scolastico è insediato.

Le visite in fattoria, preparate

adeguatamente dagli insegnanti ed inserite e ragionate nel piano dell'offerta formativa (POF), sono preziose occasioni di apprendimento e crescita e quindi da valorizzare da parte della scuola dell'autonomia.

La Fattoria è un luogo di pedagogia attiva, per far comprendere il legame fra l'origine dei prodotti agricoli e la loro finalità: la nostra nutrizione.

Un luogo di incontro, di conoscenza reciproca, di scambi di esperienze tra agricoltori, ragazzi, insegnanti, adulti.

Ciascuna azienda rappresenta un universo che testimonia la ricchezza e la diversità dell'agricoltura emiliano-romagnola, dei suoi prodotti, dei suoi paesaggi, ma anche, e soprattutto, fa conoscere il ruolo dell'agricoltore, la passione per questo lavoro, i saperi della cultura rurale e l'amore per la terra.





## What is an Educational Farm?

Educational Farm is a specific kind of farm, that welcomes groups from schools, families and adults. In the Educational Farm a direct communication between farmer and city dwellers is set, especially for the benefit of younger generations.

Educational Farm is a multifunctional facility, which opens its doors to schools in order to foster a long-lasting relationship with teachers and an active involvement of pupils, to create a link between city and country, to make the country environment, the origin of food products and the life of animals known to all people interested. It is a way for young people to discover the importance of a trade which is often underrated.

The Educational Farm can be a useful tool that establishes a connection with the individual, social, economic, technic, political and cultural context of the area where the facility is located.

In the Educational Farm the local cultural policy is combined with policies of innovation proposed by schools in the field of didactics.

A good educational path for schools about country environment is very important and must take place in the local context where the school institute is found.

The Educational Farm is a place of active pedagogy, that is a place where visitors are involved in practical activities, so as to be able to understand the link between the origin of agricultural products and the aim for which they are produced, our nourishment.

It is a place where farmers, young people, teachers and adults can meet and share experiences.

Each Educational Farm shows the variety of Emilia-Romagna rural landscapes and agricultural products; it is also a place where the role of the farmer, the rural culture, the passion of farmers for their own job can be seen.





## L'approccio pedagogico in Fattoria

Tre idee fondamentali sono alla base delle attività in Fattoria:

### 1. *Pedagogia attiva*

La Fattoria propone laboratori per permettere attività pratiche o esperienze dirette. Saper fare, manipolare, raccogliere, seminare, trasformare, mangiare cibi biologici.



### 2. *Il contatto con i viventi*

Occasioni di contatto con animali e piante nel loro ambiente naturale, le produzioni biologiche, la degustazione di prodotti di qualità e tradizionali.



### 3. *Luogo di vita, d'incontro, di formazione, di emozione*

L'incontro tra gli agricoltori e i visitatori ha come obiettivo quello di arricchire, di lasciare un ricordo, un'emozione, una conoscenza, di indurre un cambiamento reciproco.





## Fondamenti educativi delle Fattorie didattiche

### **SAPERE**

- Imparare a conoscere la Fattoria, il contesto naturale e culturale nel quale è inserita.
- Comprendere il significato, la fatica, l'abilità del lavoro agricolo.
- Acquisire la consapevolezza che l'uomo è parte integrante dell'ambiente, da cui dipende e su cui influisce (sviluppo sostenibile).
- Conoscere i sistemi di coltivazione e di allevamento e in particolare l'agricoltura ecocompatibile.
- Comprendere i cicli della natura e le relazioni tra le varie componenti ambientali.

### **SAPER ESSERE**

- Acquisire dei comportamenti di rispetto di organismi e delle componenti ambientali.
- Apprezzare gli ambienti naturali ed essere convinti della loro importanza.
- Acquisire una coscienza ecologica, sentendosi responsabili della gestione dell'ambiente e della propria salute.
- Apprezzare durezza e soddisfazione del lavoro quotidiano. Scoprire erbe, alberi, animali selvatici e coltivazioni al ritmo delle stagioni.

- Ascoltare suoni e silenzi della campagna, passeggiare e giocare nella natura.

### **SAPER FARE**

- Imparare facendo (pane, formaggio, miele, olio, attività nell'orto, raccolta della frutta, trasformazione dei prodotti, nutrire e curare gli animali, cucinare insieme...).
- Imparare a lavorare con altre persone.
- Esprimere la propria creatività.
- Ritrovare l'uso dei sensi.
- Agire come attore responsabile della gestione dell'ambiente.





## La visita in Fattoria

L'azienda agricola ti accoglie nel migliore dei modi, proprio come può fare un bravo e cortese padrone di casa. Durante la visita in fattoria l'amore per la natura deve essere guidato dal rispetto, quindi ricordati che cogliere fiori, spezzare rami o incidere il tuo nome su un tronco secolare sono atti vandalici nei confronti della terra che ti ospita.

Ti invitiamo a entrare in contatto con l'ambiente che ti circonda per approfondirne la conoscenza, relazionarti con i luoghi e dialogare con le persone che ti ospitano.

*Per questo ti chiediamo di ricordare questi semplici consigli:*

- quando sei in Fattoria, cerca di comportarti nel modo più ecologico possibile, consuma moderatamente, riduci i rumori e non lasciare rifiuti;
- entra in sintonia con la natura, partecipa ai programmi e ai percorsi che l'azienda ti propone;
- se hai la fortuna di avvicinare gli animali, comportati con rispetto e discrezione, non disturbarli e non inseguirli, se ti limiti ad osservarli vedrai il meglio del loro carattere;

- quando il personale della Fattoria è impegnato nello svolgimento del proprio lavoro, non può essere tutto perfettamente in ordine e a tua disposizione;
- segnala ogni inconveniente di rilievo da te riscontrato, in modo che si possa intervenire tempestivamente;
- se l'esperienza in Fattoria ti è piaciuta e diventi un frequentatore affezionato, diventerai una persona più informata e consapevole.

### In caso di pioggia

Se è prevista pioggia o se è piovuto nei giorni precedenti, consigliamo ai visitatori di indossare calzature adatte e un abbigliamento che possa riparare dalla pioggia e dal vento. Se l'accompagnatore del gruppo in visita valuta di non uscire all'esterno, la Fattoria didattica prevede valide alternative al coperto. Tutte le fattorie hanno a disposizione spazi al coperto attrezzati dove è possibile realizzare laboratori, percorsi e tutte le attività previste.





## Percorsi didattici nelle diverse stagioni

■ Estate  
■ Autunno  
■ Primavera  
■ Inverno  
■ Tutte le stagioni

dal grano a pane, piadina, dolci  
 agricoltura biologica  
 dall'uva al vino  
 dall'olio all'olio  
 dai bovini al latte e al formaggio  
 dai bovini alla carne  
 dai suini alla carne  
 dalle api al miele  
 laboratori creativi: arte e natura  
 conoscere gli animali  
 laboratori sensoriali e attività motoria  
 laboratori di cucina  
 energie alternative, riciclaggio, fitodepurazione  
 baco da seta  
 dalla frutta alla confettura  
 raccolta di frutta e ortaggi di stagione  
 erbe spontanee e aromatiche  
 percorso storico-culturale  
 giochi di una volta  
 il lavoro del contadino  
 educazione ambientale  
 fiume  
 bosco

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1 Rivalta	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2 La Vignaccia	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
3 Filippi	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4 Monticino	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5 Biomontanara	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
6 Case Nuove di Miano	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
7 Ca' Nova di San Martino	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
8 Desidia	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
9 Società Agricola Bertozzi	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
10 Podere Carlo Fantini	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
11 Pergamena	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
12 La Casaccia	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
13 Maraschelle	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
14 Molino Grotta	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
15 Fattoria Bosco Verde	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
16 Fattorie Faggioli	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
17 Il Campo dei Fiori	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■





## Percorsi didattici nelle diverse stagioni



	dal grano a pane, piadina, dolci	agricoltura biologica	dall'uva al vino	dall'olivo all'olio	dai bovini al latte e al formaggio	dai bovini alla carne	dalle api al miele	laboratori creativi: arte e natura	conoscere gli animali	laboratori sensoriali e attività motoria	laboratori di cucina	energie alternative, riciclaggio, fitodepurazione	baco da seta	dalla frutta alla confettura	raccolta di frutta e ortaggi di stagione	erbe spontanee e aromatiche	percorso storico-culturale	giochi di una volta	il lavoro del contadino	educazione ambientale	fiume	bosco
18 La Collina del Sole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19 Clorofilla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20 Giunchi Enrico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21 Fattoria dei Gessi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22 La Quietè del Rio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23 Castrum Sagliani	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 La Fragola de Bosch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25 Azienda 26Punto80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26 Da Gazèta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27 Cantine Spalletti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28 Biofrutta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29 Cielo e Terra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30 Villa Venti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31 Fattoria Il Monte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32 Ca' Poggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33 Podere Della Rosa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1

## Azienda Agricola RIVALTA

Agricoltura biologica certificata da BioAgriCert

Referente: Marco Rivalta

Via Lughese 118 - Forlì

tel e fax 0543 756251 - cell 333 6956218

e-mail rivalta-fattoria@virgilio.it



### Come arrivare

Da Forlì percorrere via Lughese in direzione Villafranca, oltrepassare l'incrocio con via Minarda e dopo circa 1,5 km girare a destra.

Da Faenza percorrere la via Emilia verso Forlì, prima di Villanova girare a sinistra in via Ghibellina, poi prendere la via Lughese verso Forlì, l'azienda è dopo 200 m sulla sinistra.

DA FORLÌ 7 KM

DA CESENA 27 KM

### Azienda Agricola RIVALTA



Un'azienda condotta dalla famiglia Rivalta da nove generazioni, con i giovani Marco, Matteo e Gianni valide "spalle" del padre Luciano. Un'azienda fortemente rappresentativa dell'agricoltura del territorio e dei suoi mutamenti negli ultimi vent'anni: la coltivazione integrata, la produzione biologica dal 1988, l'attività didattica dal 1996, il punto per la vendita diretta in azienda, l'agriturismo culturale, il laboratorio per la trasformazione dei prodotti, il collegamento con i GAS e i ristoranti biologici e, ultimo nato, l'impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica. Un'azienda costantemente attenta al miglioramento ambientale che offre una conoscenza completa del metodo di coltivazione biologica: funzioni delle rotazioni, del compost, delle siepi, degli uccelli e degli insetti utili, le energie rinnovabili, la valorizzazione di vecchie varietà e razze animali.

La superficie di 12 ettari è coltivata ad indirizzo ortofrutticolo. Le colture presenti sono: pesco, melo, vite, ortaggi, cereali. La stalla familiare ospita bovini da latte, suini, capre, pecore, asini e un pony. Nel cortile si trovano anatre, oche, faraone, polli, colombi, tacchini e conigli.

### Perché sì

*Un'azienda biologica multifunzionale dove traspare passione, tradizione, autenticità che si tramanda di padre in figlio!*

*Lo spaventapasseri Arturo vi spiegherà con una storia perché se ne sta tutto il tempo in piedi nei campi!*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Dal grano al pane

Prepariamo un panino da portare a casa, dopo aver visto la coltivazione del grano, la macinatura nel mulino a pietra e altri attrezzi che servono nel percorso. Il pane verrà cotto nel forno a legna.  
*(tutto l'anno, durata: 3 ore)*

## 2. L'agricoltura biologica e i suoi segreti

Visitiamo le coltivazioni biologiche, scopriamo con quiz e indovinelli quali sono i segreti e le tecniche dell'agricoltura "pulita".  
*(febbraio-marzo, durata: 3 ore)*

## 3. Frutta e verdura, arte in natura

Un laboratorio artistico attraverso il quale si crea un disegno con l'utilizzo di frutta e verdura, attraverso la tecnica dei tamponi imbevuti di tempera colorata.  
*(tutto l'anno, durata: 2 ore)*

## 4. La vendemmia

Nella vigna, dotati di forbici, raccogliamo l'uva che sarà poi in parte pigiata con i piedi oppure con una pigiatrice meccanica.  
*(settembre, durata: 3 ore)*

## 5. Dall'aglio alla bruschetta

Dopo aver raccontato come si coltiva e si produce, l'aglio viene raccolto, pulito e preparato per essere cucinato.

Tutti potranno cimentarsi nella preparazione della bruschetta fatta con il pane tostato, l'aglio e l'olio extravergine d'oliva.

*(tutto l'anno, durata: 3 ore)*

## 6. Costruiamo uno spaventapasseri

Conosciamo lo spaventapasseri Arturo e dopo una breve storia costruiamo un piccolo spaventapasseri fatto con carta, paglia, colori...

*(tutto l'anno, durata: 3 ore)*

## 7. Spettacolo di burattini e altre storie

Spettacolo di burattini con protagonisti gli animali della fattoria.

*(tutto l'anno, durata: 1 ora)*

## 8. Gli animali della fattoria

Conosciamo tutti gli animali della fattoria ad uno ad uno, con la possibilità di accarezzarli o cavalcarli. Ad ogni animale verrà dedicata una spiegazione.

*(tutto l'anno, durata: 4 ore)*

## 9. Dall'erba al latte

L'allevamento bovino e la stalla di mungitura. La mungitura di una mucca, il cui latte verrà portato nel laboratorio caseario dove sarà preparata la ricotta.

*(tutto l'anno, durata: 2 ore)*



## Servizi

- ✿ agriturismo culturale
- ✿ possibilità di spuntini e merende con prodotti aziendali (su prenotazione)
- ✿ punto vendita con ortofrutta, legumi, cereali
- ✿ centri estivi, accoglienza di una giornata per bambini da 3 a 15 anni
- ✿ locale attrezzato per visitatori celiaci
- ✿ aula accessibile ai diversamente abili
- ✿ accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- ✿ area attrezzata con panche e tavoli, area picnic
- ✿ compleanni in fattoria
- ✿ corsi in fattoria
- ✿ degustazioni

2

Azienda Agricola

# LA VIGNACCIA

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referente: Francesca Bognesi

Via delle Vigne 7 - Villa Rovere di Forlì

tel e fax 0543 479391 - cell 348 5905216

e-mail vignaccia@libero.it



## Come arrivare

 Da Forlì si prende via Firenze in direzione Castrocaro, percorsi circa 3,5 km si oltrepassa sulla destra un distributore Agip e si gira dopo 200 metri a sinistra in via delle Vigne. Autobus di linea numero 91.

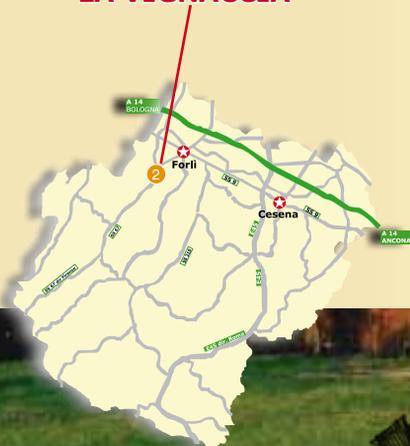
 Raggiungibile in bici o a piedi dal parco urbano lungo il percorso fluviale del Montone.

DA FORLÌ 7 KM  
DA CESENA 20 KM

L'azienda di 8 ettari, ad indirizzo ortofrutticolo, si trova tra Forlì e Castrocaro, sulla riva sinistra del fiume Montone. E' condotta con metodo biologico dal 1989 ed è Fattoria didattica dal 1999. Questa scelta di rispetto e di tutela dell'ambiente ha ripristinato un equilibrio in cui sono presenti tutti gli insetti utili e piccoli animali, indicatori di un buon ecosistema (caprioli, lepri, scoiattoli, istrici, pipistrelli, rondini, barbogianni, ecc.) che abitano più di un ettaro di spazio non coltivato. Sentieri attrezzati attraversano siepi e boschetti che costeggiano il fiume.

La casa colonica restaurata offre ampi spazi per l'ospitalità anche al coperto.

Azienda Agricola  
**LA VIGNACCIA**



## Perché sì

*Pace e natura dietro l'angolo secondo i tuoi bisogni e desideri... in un bosco dove ogni albero ha una storia da raccontare.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Attività motorie in ambiente naturale

Ri-scoprire il nostro corpo in sintonia con la natura attraverso giochi psicomotori, percorsi tattili, orienteering, percorsi vita, percorsi di abilità sugli schemi motori di base.

*(tutto l'anno, durata: da 2 ore a mezza giornata in relazione all'età)*

## 2. Dal grano al pane

Conoscenza e manipolazione dei cereali, macinatura a pietra, setacciatura e impasto fino alla produzione di un panino. Rapporto uomo/cibo. Tracciabilità prodotti. Importanza del clima nelle produzioni. Ritmi delle stagioni e dell'uomo. Le diverse culture nel mondo. L'importanza dei cereali e la nascita dell'uomo agricoltore.

*(tutto l'anno, durata: da 2 ore a mezza giornata in relazione all'età)*

## 3. Educazione ambientale alimentare, raccolto di stagione

Percorso della vendemmia, ecosistema, biodiversità, agricoltura biologica, stagionalità attraverso giochi interattivi

sul lavoro dell'agricoltore, sull'ambiente bosco, laboratorio della terra e costruzione lombricajo.

*(tutto l'anno, durata: da 2 ore a mezza giornata in relazione all'età)*

## 4. L'officina dei 5 sensi

Utilizzo dei 5 sensi come strumento di conoscenza di sé, degli altri esseri viventi e dell'ambiente fattoria. Esplorazione dell'ambiente prato, bosco, fiume, educazione al gusto, attività ludiche mirate all'utilizzo cordiale e consapevole del proprio corpo e delle proprie capacità sensoriali.

*(tutto l'anno, durata: da 2 ore a mezza giornata in relazione all'età)*

*Si propone di abbinare due o più visite in fattoria (sconto del 30%), con eventuali incontri in classe per dare continuità didattica e conoscere le attività agricole nelle diverse stagioni.*

*Per esempio: autunno, vendemmia e semina del grano; primavera, laboratorio del pane.*



## Servizi

- ☒ centri estivi: turni settimanali dal 1° giugno al 15 settembre, dal lunedì al venerdì 7.30-15.00 per bambini e ragazzi da 3 a 15 anni, su prenotazione
- ☒ vendita diretta: ortaggi estivi, pesche, kaki, uva da vino
- ☒ tempo libero: struttura a disposizione per eventi e incontri per ragazzi e adulti, domeniche a tema su prenotazione
- ☒ aula accessibile ai diversamente abili
- ☒ accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- ☒ area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic (fino a 100 persone all'esterno, fino a 60 all'interno)
- ☒ compleanni in fattoria
- ☒ formazione adulti
- ☒ alternanza scuola lavoro
- ☒ doposcuola e compiti

3

Azienda Agricola

**FILIPPI**

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referenti: Lucio e Nadia Filippi

Via Trabalza 1 - Petrignone di Forlì

tel e fax 0543 753232 - cell 340 6847841

e-mail viamaggiounovo@interfree.it

**Come arrivare**

 Da Forlì si prende la via Firenze in direzione Castrocaro, a Villa Rovere si gira a destra per Villagrappa e si va sempre dritto seguendo le indicazioni per Petrignone. Imboccata la strada a sinistra, via di Petrignone, si prosegue fino alla fine della stessa dove inizia via Trabalza.

DA FORLÌ 13 KM  
DA CESENA 27 KM

L'azienda è situata nella valle del Rio Petrignone ai piedi del Monte Poggiolo, su cui sorge l'omonima rocca costruita nel 1471 e dove nel 1983 venne scoperto l'insediamento più antico dell'uomo in Europa. Nell'azienda, durante l'estirpazione di un pescheto, sono stati ritrovati numerosi reperti che la Sovrintendenza ai Beni Culturali ha classificato come appartenenti a una villa rustica di epoca romana.

Il podere di 11 ettari è coltivato con metodo biologico dal 1995 a frutteto: pesco, albicocco, ciliegio, susino, vite. Sono presenti animali da cortile, maiali e capre da latte Saanen. Un ampio edificio dell'azienda è stato ristrutturato ed adibito ad aula didattica ove si realizzano, in caso di maltempo, i percorsi e i laboratori.

La presenza di fauna selvatica è notevole: caprioli, lepri, istrice, faina, poiana, gufi, airone cenerino e molti altri. Dall'azienda, percorrendo sentieri e strade bianche, si può facilmente arrivare al castello di Monte Poggiolo o ai calanchi.

Azienda Agricola  
**FILIPPI**

**Perché sì**

*Se pensate che la storia sia noiosa... fate un salto alla fattoria "Filippi". Dopo aver completato uno dei percorsi sulla vita quotidiana in epoca romana, avrete cambiato parere!*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. La villa rustica in epoca romana

Percorso alla scoperta di come si viveva in campagna in epoca romana: gli alunni studieranno i reperti attraverso una simulazione di scavo e la ricostruzione di oggetti, conosceranno cosa e come si coltivava, nonché come ci si alimentava, attraverso un laboratorio di cucina basato su ricette d'epoca.

*(primavera e autunno, durata: mezza giornata)*

## 2. Visita alla fattoria

Percorso attraverso i campi, le colture, i frutti di stagione, le tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale. Gli animali della fattoria: cure e nutrizione.

*(tutto l'anno, durata: 1,5 ore)*

## 3. Dal latte al formaggio fresco

Percorso didattico attraverso la conoscenza delle capre presenti in azienda, loro alimentazione, mungitura con trasformazione del latte in raviggiolo.

*(da aprile a ottobre, durata: 2 ore)*

## 4. I dolci dei giorni di festa in Romagna

Con gli ingredienti prodotti in fattoria prepariamo bracciatelli, biscotti, crostate.

*(tutto l'anno, durata: 2 ore)*



## 5. La sfujari: il granoturco e la sua festa

Storia del mais nella tradizione contadina, le tecniche di semina, la raccolta. Sfogliatura delle pannocchie nell'aia, balli tradizionali, sgranatura. Laboratorio di cucina a base di mais.

*(tutto l'anno, durata: 3 ore)*

## 6. Agricoltura ieri e oggi

Visita al piccolo museo di civiltà contadina presente in azienda, una raccolta di attrezzi e oggetti in uso nelle case contadine prima della meccanizzazione. Laboratorio "Costruiamo da soli i giochi dei nonni".

*(tutto l'anno, durata: 1,5 ore)*

## 7. Andar per tracce

Passeggiata attraverso i vari ambienti presenti in azienda, laghetti, bosco e campi per riconoscere la flora spontanea e in particolare la fauna selvatica attraverso le tracce visive e sonore. Laboratorio sulle tecniche di rilevamento delle impronte.

*(marzo-aprile e settembre-ottobre, durata: 1,5 ore)*

## Servizi

- ✿ agriturismo didattico-culturale
- ✿ corsi di balli tradizionali emiliano-romagnoli
- ✿ corsi di cucina per adulti
- ✿ aula didattica accessibile ai diversamente abili
- ✿ accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- ✿ area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- ✿ compleanni in fattoria
- ✿ attività anche in caso di pioggia
- ✿ alternanza scuola-lavoro
- ✿ percorsi naturalistici
- ✿ coinvolgimento ospiti diversamente abili

Azienda Agrituristica

**MONTICINO**

Agricoltura biologica certificata da IMC

Referente: Nevio Del Zenero  
 Via Biondina 76 - Terra del Sole  
 tel 0543 769077 - fax 0543 763254  
 cell 338 1091668 - 339 8595969 Nevio  
 e-mail monticino@monticino.it  
 www.monticino.it

**Come arrivare**

Da Forlì percorrere la Statale 67 in direzione Castrocaro Terme, oltrepassare Terra del Sole, voltare a destra in via Biondina, proseguire per 800 metri, sulla destra sono presenti le indicazioni per l'agriturismo.

DA FORLÌ 12 KM  
 DA CESENA 32 KM

L'esistenza del podere risale al 1400 ed è registrato nel catasto pontificio del 1810. L'azienda, situata sulla sommità di un balcone naturale che domina la Romagna, è specializzata nella coltivazione biologica che le consente di proporre ricette tipiche locali con alimenti totalmente naturali.

La superficie di 12 ettari è coltivata a vigneto, oliveto, orto, prato pascolo, seminativo e fichi.

In azienda si allevano diversi animali: anatre, conigli, oche, galline e cavalli di razza Bardigiana, inoltre, per il mantenimento della biodiversità viene allevato il pollo romagnolo.

L'azienda produce e vende marmellate, sottoli, olive nere, olio extra-vergine d'oliva, vino e offre la possibilità di passeggiate a cavallo e lezioni di equitazione.

**Azienda Agrituristica  
 MONTICINO**
**Perché sì**

*Un balcone naturale che domina la Romagna dove per gli amanti dell'equitazione è possibile anche salire in sella ai cavalli di razza Bardigiana.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Dall'olivo all'olio

Impariamo insieme come è fatto un olivo, le sue foglie, le diverse qualità, la scelta delle piante, la raccolta sul campo, la potatura. Illustrazione delle fasi di lavorazione e trasformazione "dall'oliva all'olio" con immagini del frantoio. Degustazione finale di olio. Le olive: l'impiego in cucina e come conservarle. *(ottobre-novembre, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 2. Dal grano al pane

Facciamo il pane: conosciamo insieme il ciclo del grano, dalla semina alla mietitura, maciniamo, impastiamo e mettiamo a cuocere il pane nel forno. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 3. Agricoltura biologica

Perché biologico: le metodologie usate, gli insetti utili, il ripristino delle siepi, l'agricoltura custode, le vecchie razze romagnole, i frutti antichi. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 4. L'impianto di fichi

Visita guidata in campo, origine e diffusione, cenni botanici, scelta delle cultivar e raccolta. L'utilizzo in cucina dei frutti per una sana merenda. Al termine, ad ogni partecipante, verranno donati vasetti di confettura. *(luglio-ottobre, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 5. Dall'uva al vino

Raccogliamo i grappoli d'uva, li pigiamo ed assaggiamo il dolcissimo mosto. *(autunno, durata: mezza giornata o giornata intera)*



## 6. I frutti prelibati

Raccolta dei vari frutti di stagione, preparazione di marmellate e merenda in allegria. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 7. Il cavallo, la sua vita, il suo utilizzo

La storia del cavallo, l'evoluzione nell'età preistorica ed il suo ruolo nella società fino ai giorni nostri, l'allevamento e l'alimentazione, le caratteristiche e l'utilizzo, la doma e la mascalcia. Al termine del percorso sarà possibile per tutti salire in sella. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 8. Gli animali autoctoni domestici e selvatici

Conosciamo gli animali che fanno parte della nostra fattoria ed impariamo di cosa si nutrono e come accudirli. Attraverso le tracce ed i facili avvistamenti impariamo quali animali selvatici sono presenti in queste zone. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 9. Dove prima c'era il mare

Storia del paesaggio che un tempo era ricoperto dalle acque del mare. Ricerca dei fossili intrappolati nello "spungone", la roccia tipica di queste zone. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## Servizi

- pernottamento con 9 camere
- ristorazione con piatti tipici
- aula didattica accessibile ai diversamente abili
- attività culturali sportive e ambientali
- serate a tema salute e cucina
- degustazioni di salumi e confetture
- punto vendita di salumi e confetture
- scuola equitazione e maneggio
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- centri estivi e settimane verdi per ragazzi dai 5 anni in su (gruppi con minimo 5 iscritti)
- compleanni in fattoria



5

Azienda Agricola

**BIOMONTANARA**

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referente: Luisa Ghirotti

Via Montanara 10/b - Portico di Romagna  
cell 335 5622800 Luisa - 334 3030463 Biagio

e-mail lghirotti@icloud.com

**Come arrivare**

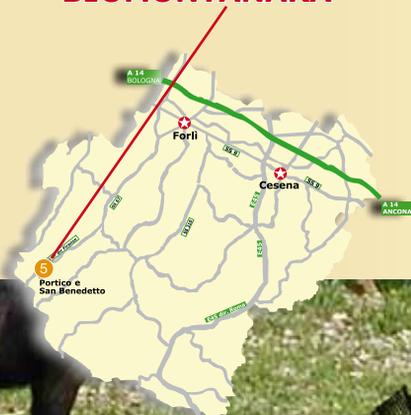
 Da Forlì si percorre la via Firenze fino a Portico di Romagna. Arrivati a Portico, dopo il ponte a 200 metri girare a destra e proseguire per 3 km in salita seguendo i cartelli dell'azienda.

DA FORLÌ 35 KM  
DA CESENA 55 KM

Azienda agricola a circa 600 metri di altezza sulle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo. La superficie di 12 ettari con boschi e siepi è condotta con metodo biologico e coltivata a frutta, ortaggi e foraggi. Curioso è il piccolo "giardino degli aromi" con piante aromatiche. Gli animali presenti in azienda sono capre, galline, conigli, piccioni, oche, anatre, mucche, maiali, pecore e struzzi.



Azienda Agricola  
**BIOMONTANARA**

**Perché sì**

Per gli amanti dei colori e dei sapori autunnali ...

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Gli animali della fattoria

Caratteristiche, cure, nutrizione e nascita dei piccoli. Riconoscimento di uova e piume.  
*(primavera e autunno in relazione alle condizioni atmosferiche, durata: 1,5 ore)*

## 2. Passeggiata nel castagneto

Escursione di circa 1 km ad un secolare castagneto con possibilità di raccolta delle castagne.  
*(ottobre, durata: 2,5 ore)*

## 3. Natura e Arte

Laboratori manuali per imparare ad apprezzare le cose naturali (legumi, frutta secca, pigne, sassi ecc.) e costruirsi un simpatico oggetto. Raccolta dei materiali nel boschetto, assemblaggio dei materiali, costruzione di un oggetto.  
*(primavera e autunno, durata: 2 ore)*

## 4. Laboratorio di cucina (utilizzo di strutto, latte, uova e marmellata)

Ricette e tradizioni romagnole. Pasta, piadina, biscotti: studio delle materie prime e delle ricette, manipolazione dell'impasto, preparazione, cottura, assaggio.  
*(tutto l'anno, durata: 2 ore)*

## 5. Erbe aromatiche e spontanee

Raccolta delle erbe, selezione, riconoscimento dei profumi, descrizione del loro utilizzo in campo alimentare.  
*(primavera, durata: 2 ore)*

## 6. Il latte

Mungitura delle capre. Studio dei vari tipi di latte e latticini, trasformazione del latte in formaggio ravgiolo e ricotta.  
*(tutto l'anno, durata: 2,5 ore)*



## Servizi

- aula didattica attrezzata e accessibile ai diversamente abili
- locali al coperto
- degustazioni con prodotti aziendali: formaggi, salumi, confetture, anche per celiaci
- spazio all'aperto e sala per pranzo al sacco
- punto vendita con prodotti aziendali: formaggi, salumi, confetture
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus



6

Azienda Agrituristica Biologica

## CASE NUOVE DI MIANO

di Scalini Stefano

Agricoltura biologica certificata da BioAgriCert

Referente: Stefano Scalini

Via Casa delle Suore 10 - Modigliana

tel e fax 0543 774999 - cell 331 1984629

e-mail scalini@libero.it

www.agriturismocasenuove.it



### Come arrivare

- Arrivati al paese di Modigliana seguire le indicazioni per Rocca S. Casciano, salire per il Monte Trebbio per circa 3 Km quindi deviare a destra in strada sterrata indicata via Casa delle Suore. Seguendo la strada, la seconda deviazione a destra porta alla fattoria.
- Da Dovadola direzione Rocca San Casciano deviazione per Modigliana, proseguire salendo il Monte Trebbio per circa 6 Km. Deviazione a sinistra in strada sterrata via Casa delle Suore.

**N.B.** La fattoria didattica si occupa anche del trasporto di andata e ritorno delle classi tramite una convenzione stipulata con aziende di trasporto.

DA FORLÌ 32 KM

DA CESENA 50 KM

Collocata nelle verdi colline del Monte Trebbio nel comune di Modigliana, l'azienda si estende su oltre 20 ettari di cui 15 a bosco, 5 a vite e mezz'ettaro di olivo. Si allevano api per la produzione di miele di acacia e millefiori e viene prodotto olio. Nei 15 ettari di bosco sono presenti le principali specie di alberi di alto fusto che compongono la cosiddetta macchia mediterranea. E' possibile effettuare un percorso nei sentieri del bosco. Il centro aziendale è composto da una casa colonica con fienile, completamente ristrutturata in sasso, con ampi saloni per la permanenza delle classi.

### Azienda Agrituristica Biologica CASE NUOVE DI MIANO



### Perché sì

Per imparare una corretta alimentazione con un uso critico dei consumi nel rispetto dell'ambiente.

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Dall'uva al vino

*Per i più piccoli:* è possibile realizzare la pigiatura dell'uva con i piedi, il travaso del succo prodotto in piccole cisterne e programmare una seconda visita per verificare la trasformazione dell'uva pigiata in vino. *Per i più grandi:* spiegazione delle principali attività agronomiche che accompagnano la coltivazione del vigneto e la produzione del vino. (autunno, durata: mezza giornata)

## 2. Il pane Gentil Rosso

Si rivisitano le antiche varietà di grano con semina della varietà Gentil Rosso, (progetto di recupero a cui aderiscono i panificatori di Modigliana). Si possono visitare i campi con le antiche varietà di grano dove la pianta raggiunge l'altezza di circa 1,80 metri. Successivamente si segue la trebbiatura e macinatura a pietra. La farina con acqua e lievito madre diventa la pagnotta del Gentil Rosso di Modigliana. (tutto l'anno per la molitura, da maggio a metà luglio per vedere le spighe mature, durata: mezza giornata)

## 3. Imparare a conoscere le olive

Percorso dell'olio con possibilità di partecipare alla raccolta delle olive e assistere alla molitura delle stesse presso il frantoio a Modigliana. Caratteristiche botaniche dell'olivo e delle diverse varietà di olive prodotte. (autunno, durata: mezza giornata)

## 4. Viaggio di una goccia di miele

Il percorso didattico vuole fare conoscere l'importanza delle api per il loro ruolo fondamentale nell'impollinazione e produzione di miele. La visita in fattoria verterà sulla spiegazione dei vari tipi di miele e dell'importanza delle api nella catena alimentare ed ecologica del nostro mondo. (tutto l'anno, durata: mezza giornata)

## 5. Impariamo a mangiare in fattoria

Una giornata per insegnare la corretta alimentazione e combattere la pigrizia alimentare. Attraverso i "laboratori dei sensi" l'intera famiglia, dai nonni

ai nipoti, sarà coinvolta per imparare a conoscere i prodotti coltivati nella fattoria ed i loro usi alimentari.

(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)

## 6. In fattoria con Silvestro Lega

Riscoprire i gusti ormai dimenticati dell'alimentazione contadina dell'800 e conoscere le motivazioni architettoniche delle vecchie case rurali (porcilaia sotto la cucina, stalla sotto la camera da letto, ecc.). Presso la fattoria, in una atmosfera ottocentesca, in compagnia delle perfette copie dei quadri di Silvestro Lega, i bambini potranno gustare i piatti della antica tradizione. (tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)

## 7. Usa e riusa

Il percorso didattico vuole educare alle scelte consapevoli degli alimenti e delle "cose necessarie" durante la vita di ogni giorno. Attraverso il "laboratorio del riuso" saranno promossi esempi stimolanti di consumo critico per contenere la pratica assai diffusa dell'usa-e-getta.

(tutto l'anno, durata: mezza giornata)

Alla fine di ogni percorso ogni classe riceverà la valutazione dell'impronta ecologica relativa alla CO<sub>2</sub> consumata-risparmiata durante le attività e i comportamenti della visita.

Tutti i percorsi a richiesta possono essere effettuati in lingua inglese.

## Servizi

- aula didattica accessibile ai disabili
- agriturismo
- pernottamento con 12-16 posti letto
- merende con prodotti tipici anche per visitatori celiaci
- percorsi naturalistici all'interno dell'azienda
- conferenze e corsi per adulti
- accesso e parcheggio a scuolabus, max 30 posti
- area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic con utilizzo di barbecue
- Wi-Fi gratuito
- piscina
- compleanni in fattoria

7

Azienda Agricola Biologica

# CA' NOVA DI SAN MARTINO

Agricoltura biologica certificata da ICEA

Referente: Dante Facchini

Via San Martino in Monte 16 - Modigliana

cell 333 6030940 - 339 4904141 - fax 0546 20148

e-mail vignesanmartino@libero.it



## Come arrivare

Da Forlì Autostrada A14 o via Emilia fino a Faenza, seguire le indicazioni per Modigliana e Tredozio, via Faentina per 15 km, all'altezza delle cantine "Intesa", prendere a destra la strada con indicazione San Martino in Monte. Salire per circa 2 km fino al n. 16 (cancello in ferro sulla destra).

DA FORLÌ 32 KM  
DA CESENA 50 KM

L'azienda è situata a circa 300 metri di altezza sulle colline tra i borghi medioevali di Brisighella e Modigliana. La superficie dell'azienda è di circa 50 ettari, di cui 12 coltivati secondo le tecniche di agricoltura biologica e il resto è lasciato a bosco, prato pascolo o a rimboschimento.

Si coltivano viti, ulivi, albicocchi, ciliegi e ortaggi.

Il prodotto di qualità dell'azienda è l'olio extra vergine di oliva biologico ottenuto in prevalenza dalle olive di varietà "Nostrana di Brisighella" coltivate in azienda (olio extravergine Dop).

Miglior olio bio della regione Emilia-Romagna, primo classificato alla manifestazione internazionale premio BIOL 2008 e 2009. Si producono confetture e saba.

Azienda Agricola Biologica

## CA' NOVA DI SAN MARTINO



## Perché sì

*Un'esperienza unica da vivere attraverso percorsi sensoriali. Vi attende Dante pronto a farvi immergere nella natura attorno a voi.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Paesaggio tra gli ulivi

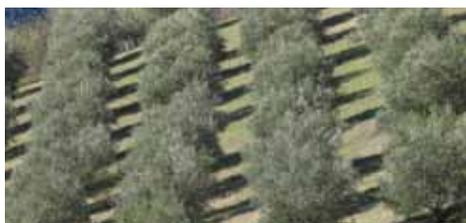
Passeggiata con esplorazione sensoriale tra gli ulivi. Illustrazione delle diverse varietà di olive: "Nostrana di Brisighella" e "Ghiacciola". Dalle olive all'olio: esperienza diretta di raccolta e racconto per immagini della loro trasformazione. Degustazione sensoriale per riconoscere la qualità dell'olio genuino.  
*(ottobre-novembre, durata: mezza giornata)*

## 2. Dal grano al pane

Illustrazione delle varie fasi: semina, raccolta, trebbiatura, pulitura, macinatura, preparazione del lievito madre, impasto e cottura del pane. Esperienza diretta della lavorazione del pane.  
*(settembre-ottobre, durata: mezza giornata)*

## 3. Un orto tra le mani

Semplici attività per imparare a tracciare solchi, seminare e piantare;



attività pratiche di relazione con lo spazio per imparare a "muoversi nell'orto". Realizzazione di un piccolo taccuino da campo per continuare ad avere l'orto in mano dove riportare appunti, piccoli disegni dei lavori svolti, il calendario di coltivazione degli ortaggi, gli elementi dell'orto e dell'ambiente intorno.

*(aprile-maggio e settembre-ottobre, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 4. Il bosco di San Martino

Passeggiata nel bosco con esplorazione del paesaggio collinare. Lungo il percorso sosta e attività all'ombra della grande quercia: riconoscimento delle impronte di animali, scoperta di tane, avvistamento di uccelli.

*(aprile-maggio e settembre-ottobre, durata: mezza giornata)*

*I percorsi sono effettuati anche per gruppi di adulti, associazioni, gruppi di lavoro.*

*Seminari conviviali per insegnanti nei fine settimana, non residenziali, su "sostenibilità e paesaggio", "arte e paesaggio", "paesaggio a tavola".*

## Servizi

- aula didattica accessibile ai diversamente abili
- attività culturali per adulti e giornate a tema con degustazioni (pranzo o cena)
- estemporanee d'arte all'aperto tra le vigne, gli ulivi e il bosco
- ricerca e riconoscimento erbe spontanee e utilizzo in cucina
- giornate rilassanti in campagna: yoga e respiro, massaggi
- degustazioni di olio extra vergine di oliva e vino
- vendita diretta: olio extra vergine di oliva, vini e confetture
- accesso e sosta a scuolabus
- compleanni in fattoria per piccoli gruppi
- pic nic sotto le grandi querce



Società Agricola

**DESIDIA**

Agricoltura biologica certificata da Suolo e Salute

Referente: Isabella Laghi

Via Decio Raggi 398 - Forlì

cell 347 3442634 Isabella - 340 5426422 Samuele

e-mail [desidia.agricarpena@gmail.com](mailto:desidia.agricarpena@gmail.com)**Come arrivare**

 Da Forlì percorrere la tangenziale in direzione Meldola-Santa Sofia, prendere l'uscita di Carpena-Meldola-Santa Sofia, proseguire per circa 2 km, alla rotonda prendere la terza uscita e dopo 300 metri svoltare a sinistra in via Decio Raggi n. 398.

DA FORLÌ 4 KM  
DA CESENA 20 KM

L'azienda agricola Desidia nasce nel 2010 dal sogno di tre giovani fratelli, Davide Samuele e Isabella Laghi, per valorizzare il territorio ed offrire a tutti la possibilità di un'alimentazione sana nel rispetto delle tradizioni locali e delle stagioni. Divenuta poi agriturismo con pernottamento e prima colazione, l'azienda accoglie nei suoi spazi adulti e bambini per gustare insieme la bellezza della natura e rivivere la tradizione romagnola con i suoi sapori ma anche con giochi e attività didattiche.

Direttamente dalla terra alla tavola è possibile acquistare in azienda frutta e verdura di stagione e anche succhi di frutta, confetture e salse. La vigna produce vino venduto direttamente in cantina: sangiovese, cagnina, albana e trebbiano.

In azienda è facile incontrare e conoscere svariate specie di animali ed ammirare la maestosità del bisonne!

Desidia, vicina a centri sportivi specializzati, offre la possibilità di alternare l'attività sportiva a quella culturale e del benessere in fattoria.

Società Agricola  
**DESIDIA**

**Perché si**

*Ogni giorno si scoprono cose nuove: seminando l'orto e curando gli animali riscopriamo le nostre radici.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Una giornata da contadino

Una giornata all'aria aperta per riscoprire uno dei mestieri più affascinanti... il contadino che, a seconda delle stagioni, pianta, raccoglie, lavora la terra e custodisce gli animali. E quando piove e nevica? Lavora canapa e lana, ripara gli attrezzi, costruisce giochi per bambini mentre in cucina si preparano i piatti della tradizione. *(tutto l'anno, durata: 3 ore)*

## 2. Via scarpe, via calzini senza indugi dentro i tini!

Finalmente è arrivata la vendemmia! I bambini, armati di forbici e cesti, saranno accompagnati lungo i filari per raccogliere l'uva. Finita la raccolta, nell'aia... via le scarpe, via i calzini e senza indugi dentro i tini! Tutti a piedi nudi a pigiare l'uva accompagnati da musica romagnola. *(settembre-ottobre, durata: 3 ore)*



## 3. L'arca di Noè

Impariamo a conoscere le caratteristiche dei diversi animali presenti in fattoria, abitudini, alimentazione, impronte e, a seconda dell'età dei bambini, scopriamo alcuni segreti dei nostri amici a due e quattro zampe.

*(tutto l'anno in relazione alle condizioni atmosferiche, durata: 3 ore)*

## 4. A spasso per la fattoria

Ai partecipanti verrà fornito un kit comprendente bussola (costruita insieme) e mappa dell'azienda con cui muoversi per scovare le "lanterne" con le indicazioni su frutta e verdura di stagione, erbe di campo e attività agricole. Il percorso favorisce il concetto di orientamento, l'autonomia e la capacità di collaborazione con il gruppo attraverso il susseguirsi delle stagioni e i prodotti della campagna.

*(tutto l'anno in relazione alle condizioni atmosferiche, durata: 3 ore)*

## 5. La vite e i suoi segreti

Dopo una breve descrizione delle origini della coltivazione della vite, illustrazione delle diverse tecniche colturali e spiegazione delle operazioni da compiere sulla pianta in relazione alle stagioni. Degustazione dei vini aziendali con prodotti tipici locali.

*(tutto l'anno, durata: 3 ore)*

## Servizi

- ✦ ristorazione, 10 posti
- ✦ pernottamento con 9 posti letto
- ✦ agriturismo didattico-culturale
- ✦ punto vendita
- ✦ compleanni in fattoria
- ✦ domeniche a tema per famiglie e gruppi
- ✦ degustazioni
- ✦ coinvolgimento anziani e ospiti diversamente abili
- ✦ accesso e parcheggio a pullman
- ✦ area attrezzata pic nic



## Società Agricola **BERTOZZI**

Referente: Manuela Getti  
Via Santa Croce 2774 - Santa Maria Nuova di Bertinoro  
tel e fax 0543 440812  
cell 347 0719375 **Manuela** - 338 9063646 **Andrea**  
e-mail [soc.agricolabertozzi@libero.it](mailto:soc.agricolabertozzi@libero.it)



### Come arrivare

🚗 Da Cesena: percorrere la via Emilia e superato Capocolle di Bertinoro, giunti al semaforo svoltare a destra, direzione Santa Maria Nuova, via Santa Croce. Percorrere circa 3 km, l'azienda si trova sulla destra.

🚗 Da Forlì: percorrere la via Emilia e superato Forlimpopoli, giunti al semaforo svoltare a destra, direzione Santa Maria Nuova, via Santa Croce. Percorrere circa 3 km, l'azienda si trova sulla destra.

DA FORLÌ 15 KM  
DA CESENA 10 KM

### Società Agricola **BERTOZZI**



La società agricola Bertozzi desidera creare momenti di contatto diretto con il mondo rurale, diffondere la conoscenza della tradizione agricola, informare sulle origini dei prodotti della nostra tavola e quindi sui principi di una sana e corretta alimentazione. Un'azienda agricola dove i visitatori hanno la possibilità di vivere concetti rurali in maniera diretta.

In particolare i bambini imparano le abitudini di vita degli animali, si avvicinano a loro e possono seguire le lavorazioni legate alla terra e alle piante, secondo il ciclo delle stagioni.

Tutto ciò permette il recupero della nostra cultura legata alle tradizioni agricole ancora vive nelle piccole realtà locali, per acquisire maggiore consapevolezza dell'ambiente rurale e dell'origine degli alimenti che troviamo sulla nostra tavola. Un'occasione di apprendimento sensoriale in questo luogo di suoni, rumori, odori e sapori.

### Perché sì

*Un collegamento diretto tra città e campagna per trasmettere un patrimonio culturale di valore ambientale e sociale.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Alla scoperta della razza bovina romagnola

Riscopriamo le antichissime origini della razza romagnola, come si è diffusa nella nostra terra e le sue peculiari caratteristiche: il colore del mantello, la forma della testa e la sua corporatura. I bovini, utilizzati in passato come animali da lavoro, oggi hanno ottenuto il riconoscimento del marchio Igp che contraddistingue questa pregiata razza. *(dalla primavera a ottobre, durata: mezza giornata)*

## 2. I prodotti della nostra terra

L'azienda diventa un luogo di esplorazione diretta, esperienza e conoscenza del territorio e delle produzioni dei nostri terreni: foraggi, insilato di mais, mais da granella e orzo. Ogni prodotto viene coltivato e successivamente utilizzato per l'alimentazione del bestiame e degli animali presenti in fattoria. *(dalla primavera a ottobre, durata: mezza giornata)*



## 3. Conoscere le erbe aromatiche

Le erbe aromatiche hanno la virtù di aggiungere profumi, colori e sapore ai piatti della nostra tavola. Insieme mescoleremo alcune erbe con il sale marino di Cervia per ottenere una profumata miscela da portare in tavola. *(dalla primavera a ottobre, durata: mezza giornata)*

## 4. Costruiamo lo spaventapasseri

Ci serviremo di paglia, stoffe e pezzi di legno per dare vita ad uno spaventapasseri, amico inseparabile del contadino, da collocare in un piccolo orto o in un campo. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 5. Conosciamo il mondo del cavallo e dell'asino romagnolo

Un'occasione per scoprire la reale natura del cavallo e dell'asino romagnolo, le origini, le razze, il comportamento, le possibilità che l'uomo ha di comunicare con loro. Le fasi dell'accudimento, della nutrizione e della pulizia dell'animale. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*



## Servizi

- punto vendita
- centri estivi
- compleanni in fattoria
- domeniche a tema per famiglie e gruppi
- coinvolgimento anziani
- coinvolgimento ospiti con disabilità
- pet therapy
- accesso e parcheggio a pullman
- area attrezzata pic nic



10

Azienda Agricola Fantini Gianni

## PODERE CARLO FANTINI

Referente: Monica Fantini

Via Ausa 2182 - Bertinoro

tel 0543 445392 cell 347 0135107

e-mail info@poderefantini.it

www.poderefantini.it

http://poderefantini.blogspot.it/



### Come arrivare

 Da Forlì percorrere la via Emilia in direzione Forlimpopoli, alla rotonda Artusi svoltare a destra per Meldola, all'ultima rotatoria svoltare verso Fratta Terme - Bertinoro. Procedere per 500 m e al bivio e imboccare via Maestrina, dopo 800 m sulla curva svoltare a destra in via Ausa. Il Podere Fantini si trova 2 km più avanti sulla destra.

 Da Cesena percorrere la via Emilia in direzione Forlimpopoli, entrare nel paese e girare a sinistra verso Bertinoro, superato Ospedaletto svoltare verso Fratta Terme e imboccare via Maestrina, proseguire per circa 700 m e imboccare la strada a sinistra sulla curva via Ausa. Il Podere Fantini si trova 2 km più avanti sulla destra.

DA FORLÌ 15 KM  
DA CESENA 15 KM

Azienda Agricola Fantini Gianni

### PODERE CARLO FANTINI



Contadini da generazioni, coltiviamo vite e olivi in questa valle insinuata tra borghi medioevali e terme secolari. Il Podere Carlo Fantini è situato infatti in una esclusiva area di interesse ambientale, nella valle del Rio Ausa, tra il torrente stesso e le pendici del Monte Casale. Questa "enclave" naturale, pur situata a pochi chilometri dalla via Emilia, ha consentito la conservazione di un ecosistema tutt'ora vergine abitato da caprioli, cinghiali, volpi, tassi, scoiattoli e anfibi ormai rari come il tritone crestato e la raganella, indicatori di un ambiente incontaminato.

Il podere è condotto da Monica Fantini che segue l'andamento delle lavorazioni sul campo e la trasformazione dei prodotti, si occupa di tutta la filiera, dalla vinificazione alla vendita diretta nella cantina aziendale. La posizione geografica del podere, che si trova tra Bertinoro e le frazioni di Fratta Terme e Polenta, è ottimale per l'esplorazione del territorio sia a piedi che in bicicletta, attraverso strade vicinali e carraie interpoderali.

### Perché sì

*Il cibo prodotto nei campi è legato alla nostra cultura, alla nostra identità, alla terra in cui si nasce e al lavoro di chi lo produce.*

*Proponiamo percorsi per conoscere, approfondire, comprendere a fondo e riscoprire la propria identità culturale, i tempi delle stagioni, della natura e del rapporto che lega gli uomini alla loro terra.*

*Perché noi crediamo che il futuro sia nei gesti antichi della vita contadina.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. La terra, il chicco, il pane

Conosciamo l'origine di un cereale fondamentale per la nostra alimentazione, il grano e seguiamo il percorso dal campo alla tavola. Tocchiamo le spighe, separiamo i chicchi e li maciniamo con il mulino a pietra, impastiamo un panetto e mentre avviene la lievitazione scopriamo l'utilizzo della paglia e della crusca. Infine cuociamo il pane nel forno a legna.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 2. Dal grano alla piadina

Conoscere un alimento tradizionale della cultura romagnola, dall'impasto degli ingredienti fino alla cottura. Ogni visitatore può impastare e dar forma a una piadina che poi verrà cotta.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 3. Dal campo alla tavola

Il mondo delle erbe spontanee e delle tradizioni ad esse legate spiegato attraverso racconti, aneddoti o storie della nostra tradizione contadina. A primavera passeggiata lungo il podere alla ricerca delle erbe spontanee. Visita all'orto delle officinali. In ogni periodo dell'anno preparazione di un'insalata tipica romagnola o del sale aromatizzato alle erbe.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 4. Dalla terra... il gioco

I giochi del passato con materiali naturali. Rivivere il passato e acquisire capacità manuali. Passeggiata lungo il podere alla ricerca del materiale necessario per la costruzione di

giocattoli antichi: terra (argille), canne, piume, sassi, legni, ecc.. Costruzione dei giocattoli e giochi nell'aria.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 5. Dall'olivo all'olio

Conoscere la pianta dell'olivo la sua importanza dal punto di vista nutrizionale, culturale ed economico. Breve illustrazione delle tipologie coltivate nel nostro territorio. Distribuzione dei cesti per la raccolta in campo. Attraverso cartelloni seguiamo il percorso che le olive compiono per diventare olio di qualità.  
*(ottobre e novembre, durata: mezza giornata)*

## 6. Dalla vite... il vino

Visita al vigneto e consegna dell'attrezzatura per la raccolta dell'uva. In cantina, dimostrazione del funzionamento della pigiatrice tradizionale o pigiatura con i piedi. Per gli adulti, possibilità di tornare in azienda per seguire i travasi e la trasformazione del succo in vino.  
*(settembre e ottobre, durata: mezza giornata)*

## 7. Intrecciamoci

Passeggiata nel podere per riconoscere le piante utili all'intreccio dei cesti e, da novembre a febbraio, raccolta del materiale. Descrizione degli attrezzi e delle tecniche per la costruzione dei cesti romagnoli "e gavagn" e realizzazione di un piccolo cesto o sottopentola.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## Servizi

- ☛ punto vendita
- ☛ compleanni in fattoria
- ☛ domeniche a tema per famiglie e gruppi
- ☛ formazione adulti
- ☛ corsi in fattoria
- ☛ percorsi naturalistici
- ☛ degustazioni
- ☛ coinvolgimento anziani
- ☛ area attrezzata pic nic



11

Azienda Agrobiologica

**PERGAMENA**

Agricoltura biologica certificata da Suolo e Salute

Referente: Mario Ciuffoli

Via Carreggiata 38 - Fratta Terme di Bertinoro

tel 0543 480826 - fax 0543 83030 - cell 333 7123696

e-mail mercurioerbe@libero.it

**Come arrivare**

 Da Forlimpopoli seguire l'indicazione Meldola, dopo 3 km girare a sinistra e seguire l'indicazione per Fratta Terme, attraversato il paese seguire le indicazioni per Polenta, dopo 700 metri, in prossimità di una curva svoltare a sinistra e seguire la tabella indicatrice "Azienda Agrobiologia Pergamena".

DA FORLÌ 13 KM  
DA CESENA 16 KM

L'azienda agrobiologia Pergamena è situata a 300 metri dal Parco Termale di Fratta Terme.

Il terreno leggermente collinare sale verso il Monte Casale sede delle vasche di ricarica dell'acquedotto Romagnolo.

L'esposizione e la composizione del terreno rendono la posizione particolarmente privilegiata per i vigneti Doc di Bertinoro, come l'Albana e il Sangiovese.

L'azienda, di proprietà dal 1989 con una superficie di circa 2,5 ettari, è coltivata con metodo biologico.

Oltre alla coltivazione del vigneto sono presenti alberi da frutto in consociazione o in allevamento puro: albicocchi, ciliegi, prugni, susini, fichi, meli, kaki.

E' presente una siepe con diverse essenze autoctone e un piccolo canneto.

Su un percorso a gradoni, di fronte al centro aziendale, è stato impiantato un piccolo giardino di erbe officinali e aromatiche con circa 60 varietà.

**Azienda Agrobiologica  
PERGAMENA**
**Perché sì**

*Si coltiva e si dipinge con la natura, si proprio così... con fiori, foglie, bacche ed erbe.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Dipingere con la natura

Riconoscimento, raccolta, utilizzo culinario e artistico di foglie, fiori, erbe, bacche.

Colorare e dipingere con la natura, riconoscere gli aromi sprigionati dalle essenze.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 2. Dall'uva al vino

Durante i mesi autunnali è possibile realizzare la raccolta dell'uva. Dai primi di settembre sono maturi i grappoli di Albana Doc, di un bel colore giallo paglierino.

A partire da fine settembre e fino a metà ottobre il Sangiovese Doc raggiunge un colore scuro molto vicino al violaceo-nero ed è pronto per la vendemmia.

I ragazzi e gli adulti, nel vigneto, dove contemporaneamente stanno maturando anche mele e pere cotogne, sono immersi in un paradiso di aromi. L'assaggio dell'uva matura appena raccolta conclude questo rito di millenaria tradizione.

Parte dell'uva viene messa a disposizione dei partecipanti per poter essere pigiata, filtrata e poi degustata. Dall'uva, oltre al vino, si possono fare dei succhi di uva non fermentati e, con opportune aggiunte di addensanti, budini di uva da mangiare durante l'inverno.

Durante i mesi invernali il vino rosso viene bollito con spezie e bucce di arancia per fare il famoso vin brulé.

*(settembre-ottobre, durata: mezza giornata)*



## 3. I cinque sensi in azione

In primavera e in estate è possibile riconoscere e raccogliere le piante officinali della tradizione, usate in cucina e per tisane salutistiche. Nel giardino officinale si possono trovare piante di timo, rosmarino, melissa, menta, ruta, assenzio, lavanda, iris, pimpinella, salvia, origano e alberi di ginkgo biloba, magnolia, robinia pseudoacacia, sambuco. Al riconoscimento botanico fa seguito la raccolta per sentire gli aromi e gli odori che ogni pianta emana. Anche l'uso varia a seconda della proprietà intrinseca ed a seconda dei principi attivi che contiene. Ogni pianta ha la sua storia che la rende magica, unica ed affascinante fin dall'uso che ne facevano tradizionalmente gli antichi. Alla fine di questo percorso gli allievi saranno in grado di apprendere gli effetti benefici e salutistici delle piante con l'uso di tisane ed esercitare la manualità tattile con la raccolta.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

*A tutti i ragazzi saranno consegnati materiali didattici*

## Servizi

- ☛ ristorazione con catering esterno, solo su prenotazione, verranno serviti merende o pasti opportunamente predisposti con ingredienti biologici
- ☛ area attrezzata con panche e tavoli, area picnic sul prato
- ☛ area attrezzata per camper a 100 metri dalla fattoria
- ☛ possibilità di spazi al coperto in caso di maltempo
- ☛ aula didattica accessibile ai diversamente abili, che può ospitare fino a 30 persone
- ☛ vendita diretta di alcune erbe e derivati, estratti, infusi, cosmetici, oli essenziali
- ☛ parcheggio pullman e scuolabus a 50 metri dalla fattoria
- ☛ compleanni in fattoria (50 ragazzi più i genitori)



12

Azienda Agricola

# LA CASACCIA

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referente: Maria Grazia Conti

Via Palareto 9/a - Meldola

cell 333 4192002

e-mail az.lacasaccia@libero.it



## Come arrivare

Da Forlì si prende la Statale del Bidente fino a Meldola, quindi si gira a sinistra e si prosegue fino al Ponte dei Veneziani. Qui si imbecca la strada al centro, via San Domenico che dopo circa 1 km diventa via Palareto. L'azienda si trova a circa 1 km sulla destra.

DA FORLÌ 12 KM  
DA CESENA 19 KM

## Azienda Agricola LA CASACCIA



“Casaccia” era il nome del podere che nel 1700 apparteneva al principe Giò Andrea Doria. L'azienda biologica è posta sulle prime colline a circa 200 metri di altezza con ampia veduta panoramica.

Nella corte si trovano fabbricati rurali antichi.

L'azienda agricola di 7 ettari da anni produce con metodo biologico cereali, foraggio, sementi biologiche, ortaggi di stagione e uve Doc: Sangiovese, Cagnina, Trebbiano di Romagna.

Nel laghetto, contornato da siepi e piante autoctone, si trovano carpe, rane, anatre mute, germani e oche romagnole. Possibilità di percorrere il sentiero delle erbe officinali. Un'aula multifunzionale in legno, vicino al lago e al bosco permette di svolgere le attività anche in caso di maltempo e di effettuare vari laboratori didattici e manuali.



## Perché sì

*Splendido panorama, alberi maestosi, un bosco e un laghetto: troverete tutto questo, insieme a tanti laboratori che ripropongono attività legate alla tradizione romagnola.*

# Percorsi e laboratori didattici

*Dopo l'accoglienza ai ragazzi e agli insegnanti, seguirà la visita alle colture e la realizzazione di un percorso concordato preventivamente, tra i seguenti:*

## **1. Laboratorio di cucina: dal grano ... alla piadina o ai biscotti**

Preparazione della piadina e dei biscotti con la partecipazione attiva dei ragazzi. Cottura sulla piastra.  
*(tutto l'anno, durata: 3 ore)*

## **2. Il vigneto**

Potatura della vite e processo di crescita dell'uva. Raccolta e pigiatura con i piedi come una volta.  
*(autunno, durata: mezza giornata)*

## **3. Gli ortaggi di stagione**

Concimazione, semina, raccolta e assaggio. L'azienda mette a disposizione dei ragazzi anche un appezzamento di terreno in cui svolgere attività pratica. In caso di pioggia l'attività viene svolta dentro l'aula didattica seminando in vassoi.  
*(primavera, estate, autunno, durata: 3 ore)*

## **4. Il baco da seta pregiato e selvatico, allevamento e sperimentazione**

Tradizione e storia dell'allevamento del baco, tipico del territorio di Meldola. Sperimentazione di seta selvatica in collaborazione con il Museo del baco da seta "C. Ronchi" di Meldola.  
*(tutto l'anno, preferibile in maggio per vedere i bachi da seta vivi, durata: 2 ore)*

## **5. Il bosco**

Esplorazione, studio del bosco con siepi e piante autoctone; riconoscimento di alberi e foglie attraverso giochi e cartelloni.  
*(primavera, estate e autunno, durata: 3 ore)*

## **6. Le erbe aromatiche**

Raccolta e riconoscimento delle erbe anche attraverso i 5 sensi. Composizione di un quadretto naturale.  
*(primavera, estate, autunno, durata: 2 ore)*

## **7. Il mondo delle api**

Approfondiamo la conoscenza delle api e del miele che producono. Degustazione del miele prodotto in azienda. Su prenotazione percorso sensoriale con diverse qualità di miele.  
*(primavera, estate, autunno, durata: 2 ore)*

*Previo accordo, si svolgono percorsi didattici per gruppi di diversamente abili*



## **Servizi**

- aula didattica (50-60 persone) attrezzata anche per diversamente abili, spazio all'aperto per merende e tempo libero
- area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- degustazioni dei prodotti aziendali: ortaggi, vino, miele e sottoli
- degustazioni anche per visitatori celiaci, previo accordo
- punto vendita diretta: ortaggi, vino e miele
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- centri estivi: da metà giugno a fine agosto soggiorni di una giornata (max 20 persone dai 3 anni in su), sono previste diverse attività alla scoperta dell'ambiente collina
- "il sabato in fattoria": gli spazi dell'azienda sono aperti alle famiglie, su prenotazione



13

Azienda Agricola

# MARASCHELLE

Agricoltura integrata

Referente: Clara Cerreti

Strada dell'Olmo 6 - Meldola

cell 339 5324935

e-mail clara.cerreti@inwind.it



## Come arrivare

Da Meldola percorrere la Statale Bidentina in direzione Santa Sofia per circa 3,5 km, poi svoltare a destra nella Strada dell'Olmo che si trova davanti agli arredamenti "Bussi". Dopo circa 1,5 km di percorso su strada bianca, si trova il podere "Maraschelle".

DA FORLÌ 14 KM  
DA CESENA 21 KM

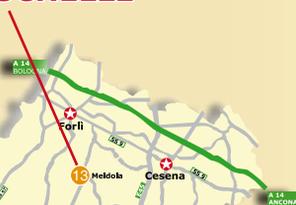
"Maraschelle" è una fattoria di quasi 14 ettari di terreno adagiato sulle colline di Meldola.

Per la coltivazione dei campi di erba medica, orzo, grano, dell'orto, dell'uliveto e del vigneto da anni sono utilizzate tecniche rispettose dell'ambiente.

La presenza di querce secolari, vecchie varietà, spazi naturali e numerosi animali caratterizzano la fattoria.

Nella fattoria puoi trovare: bovini, equini, polli, conigli, piccioni, api e bachi da seta. E non è raro incontrare anche qualche animale selvatico: istrici, caprioli, lepri e fagiani.

## Azienda Agricola MARASCHELLE



## Perché sì

*Il baco da seta, un insetto buffo e apparentemente insignificante, è in realtà importante per la produzione della fibra omonima. La fattoria "Maraschelle" gli dedica un percorso tra i tanti che offre.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Dal chicco di grano, al pane, alla spianata e alla piadina

Preparazione del pane, della spianata o della piadina impastando la farina che si ottiene dalla macinazione del grano.  
(tutto l'anno, durata: 2 ore)

## 2. Esplorazione della fattoria

Fra i campi coltivati scoperta di spazi naturali, ruscello, erbe spontanee, querce secolari, alberi dai frutti dimenticati, vecchie varietà di pesche, susine, ciliegie e viti.  
(tutto l'anno, durata: 2 ore)



## 3. Gli animali della fattoria

I bovini, gli equini, gli animali da cortile e da compagnia che popolano la fattoria.  
(tutto l'anno, durata: 2-3 ore)

## 4. Le fragole

La coltivazione, la raccolta e le proprietà delle fragole.  
(primavera, durata: 2 ore)

## 5. Alla scoperta del mondo dei bachi da seta dai bozzoli colorati

Scoperta della vita del baco da seta che mangia solo foglie di gelso e produce la seta già colorata in bianco, giallo oro, rosa, verde.

(fine maggio-giugno, durata: 2 ore)

*I percorsi sopra descritti possono essere adattati, su prenotazione, a gruppi di adulti, associazioni del tempo libero, volontariato, ecc.*



## Servizi

- percorsi naturalistici
- area pic nic
- aula didattica accessibile ai diversamente abili



Azienda Agricola

**MOLINO GROTTA**

Agricoltura biologica certificata da Suolo e Salute

Referente: Paola Peron

Strada Bivio Teodorano Piandispino 2 - Meldola

tel e fax 0543 497156 cell 339 2257024

e-mail molinogrotta@gmail.com

**Come arrivare**

 Da Meldola girare a sinistra per il Ponte dei Veneziani e prendere la direzione Piandispino. Dopo 6 km sulla sinistra si trova il centro aziendale Molino Grotta.

DA FORLI' 20 KM  
DA CESENA 27 KM

L'azienda Molino Grotta, di 53 ettari, prende il nome dai due poderi omonimi. E' situata nelle colline che fiancheggiano il torrente Voltre, ad un'altitudine di 150 metri, a 6 km da Meldola in quello che era il comune di Teodorano.

L'azienda è inserita in una zona di particolare interesse paesaggistico-ambientale con coltivazioni biologiche di ortaggi, oliveto, frutteto, grano, orzo, erba medica.

I campi sono inseriti tra le siepi, i boschetti, le radure a prato, il fiume, il lago, lo stagno e i fossi dove una pazienza amorevole sta portando a stabilire un patto di mutuo aiuto tra noi, agricoltori-abitanti-paesaggisti e la natura.

Il vecchio mulino sul fiume, ristrutturato in funzione di accoglienza, testimonia questo impegno e invita alla conoscenza.

Azienda Agricola  
**MOLINO GROTTA**

**Perché sì**

*A chi è stanco di mangiare le solite cose consigliamo una visita alla fattoria "Molino Grotta". Si impara, ad esempio, ad apprezzare le cosiddette erbacce e magari farne una bella insalata.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Passato! Presente

Visita guidata alla Rocca di Teodorano per rivivere le gesta di uomini legati alla propria terra, il loro posto. Percorso tra i campi per raggiungere il mulino.

(tutto l'anno, durata: mezza giornata)

## 2. L'orto che ci coltiva

L'orto ci nutre in due modi: nel corpo e nello spirito. Dalla semina al raccolto, con cura costante e precisa, al ritmo delle stagioni impariamo a produrre buon cibo, nel rispetto dell'ambiente che ci circonda.

(tarda primavera-estate, durata: mezza giornata)

## 3. Il paesaggio azienda

Muniti delle nostre gambe e dei sensi ci immergiamo in un'aula fatta di salita e discesa, di terra e fango, di sasso ed erba, di freddo e caldo, di vento e quiete, di profumo e puzza, con la possibilità di incontrare i bio-diversi. L'agricoltore è stato il primo paesaggista della storia, il primo tecnico ad operare sul territorio, il cui lavoro è volto a consentire la coesistenza tra le attività umane e l'ambiente: terra, fiume, lago con la sua fauna e flora.

(tarda primavera-estate, durata: mezza giornata)

## 4. Dalle api al miele

La varietà di forme e di colori della natura sono l'ambiente di vita di questi insetti, sentinelle dell'ambiente e la loro presenza ne testimonia la salubrità. Conoscere l'ape, un'amica dell'uomo e di tutti gli esseri viventi ed un prodotto, il miele, che ci viene donato semplicemente, senza manipolazioni.

(primavera e autunno, durata: mezza giornata)

## 5. Dal grano i mangiari di Romagna

Sentiamo ancora la voce del povero *Iacmin Grota* che sta macinando il grano di sotto, nella stanza del mulino. Proviamo a fare il pane e a cuocerlo nel forno a legna, ma anche la spianata e i biscotti. Tra i mangiari anche al *tajadèl* e i *stròzaprit* e se non son perfetti allora saranno *maltajàd* in brodo di fagioli.

(tutto l'anno, durata: mezza giornata)

## 6. Dal gelso alla seta

Ad aprile la schiusa delle uova, quando dagli alberi di gelso spuntano le nuove tenere foglie, in maggio la crescita del *Bombix mori*, ai primi di giugno il prodigio si compie con la produzione del bozzolo. A parte il borbice del gelso, "il cavaliere", gli altri

bruchi non hanno bisogno di tante cure. (anche diversamente abili, maggio-giugno, durata: mezza giornata)

## 7. Colore e calore, le erbacce diventano risorsa

La varietà di forme e di colori della natura è emblematica nel rappresentare la complessità della realtà. Un'arte per stimolare i sistemi psicosensoriali esplorando le sensazioni tattili, gustative, visive e olfattive prodotte dal colore-frutto-foglia-fiore-terra-natura, con la consapevolezza che l'importante è creare. Daniele dice: "Più colore più mangio" e alimenta il corpo e lo spirito. Raccolta dei materiali quali fiori, frutti, semi, foglie, rami, radici, legni, terra per la produzione del colore. Disegno su supporti vari.

(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)

## 8. Chi cerca trova

Passeggiata all'interno dell'azienda alla ricerca delle buone erbe selvatiche "*mej d' l'insalè ch' l'è int l'ort, pr'adarbèm a l'usanza d'una bescia buvena*" (Aldo Spallicci).

(tutto l'anno, durata: mezza giornata)

## 9. Orientamento e conoscenza nel bosco

Un percorso predefinito caratterizzato da punti di riferimento chiamati "lanterne" (paletto con punzone) con l'aiuto esclusivo di una bussola e di una cartina topografica molto dettagliata a scala ridotta che contiene particolari del percorso. Per imparare a destreggiarsi all'interno di un bosco e conoscerne la complessità.

(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)

## Servizi

- aula didattica accessibile ai diversamente abili
- vendita diretta di ortaggi, miele, frutta
- centri estivi: soggiorni di una giornata per tutti (bambini, adulti, anziani e diversamente abili)
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- merende, locale attrezzato per visitatori celiaci
- attività didattica giornaliera per ogni fascia di età
- area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- compleanni in fattoria



15

Azienda Agrituristica

# FATTORIA BOSCO VERDE

Agricoltura biologica certificata da IMC

Referenti: Valerio Landi e Valeria Mambelli  
 Via Badia 52 Ronchi II - Voltre - Civitella di Romagna  
 tel e fax 0543 989431 - cell 338 6194608  
 e-mail info@fattoriaboscoverde.it  
 www.fattoriaboscoverde.it



## Come arrivare

Da Forlì percorrere la Provinciale del Bidente in direzione Santa Sofia. Al semaforo di Cusercoli voltare a sinistra per Voltre; percorsi circa 2,5 km girare a destra per Bonalda e proseguire per altri 2,5 km.

DA FORLÌ 28 KM  
 DA CESENA 30 KM

coordinate SAT:  
 44.024120 - 12.005352

Ci presentiamo a Voi, siamo Valerio e Valeria di Fattoria Bosco Verde, azienda agrituristica e agricola a conduzione biologica con coltivazioni di vigneti, ulivi, ciliegi e meli, situata in zona collinare a 500 metri di altezza con boschi di querce secolari.

A Fattoria Bosco Verde abbiamo voluto creare un legame profondo tra agricoltura, rispetto per l'ambiente, amore per il cibo con la nostra cucina tipica, memoria delle tradizioni romagnole legate anche al mondo del fantastico come i Folletti, ai quali abbiamo dedicato il percorso "tra favola e realtà" all'interno di un Bosco Magico abitato da Verdolino, Rosellina, Pangiallo e Bluetta. Disponiamo di ampi spazi per l'accoglienza, il gioco e la meditazione, di cui uno in particolare dedicato col cuore a San Francesco d'Assisi.

Accogliamo in modo semplice e cordiale gruppi scolastici, famigliari, centri estivi, turisti in genere e ogni fine settimana proponiamo iniziative o laboratori visibili nel nostro sito alla voce "menù e iniziative" e siamo inoltre raggiungibili con pullman.

Azienda Agrituristica

## FATTORIA BOSCO VERDE



## Perché sì

*Se verrete a trovarci alla nostra fattoria nel bosco incantato, faremo lavorare le vostre mani, solletteremo la vostra fantasia e carezzeremo il vostro cuore.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. La ciliegia, il frutto più gustoso, dal campo alla tavola

Si va in campo insieme cantando come facevano i contadini fino a pochi anni fa, si raccolgono le ciliegie dai rami più bassi e si mangiano. Al ritorno assaggio di crostata con ciliegie.

*(primavera, durata: mezza giornata)*

## 2. Una mela al giorno toglie il medico di torno

Il sapore delle nostre mele biologiche rosse e croccanti vi stupirà. Le raccoglieremo direttamente dall'albero e in fattoria le utilizzeremo per farcire delle crostatine da gustare a merenda.

*(autunno, durata: mezza giornata)*

## 3. Dall'olivo all'olio

Si va in campo a raccogliere le olive con reti e pettini. Al ritorno viene mostrata con materiale cartaceo la lavorazione finale e si fa merenda con pane e olio.

*(autunno, durata: mezza giornata)*

## 4. Dall'uva al vino

Si esegue la vendemmia in campo, con una vecchia mostarola viene eseguita la pigiatura manuale con intervento diretto dei partecipanti e assaggio del mosto.

*(autunno, durata: mezza giornata)*

## 5. Dal latte al formaggio e ricotta

Viene mostrato, partendo dal latte, come si fanno la ricotta e il formaggio, con partecipazione attiva dei partecipanti alla lavorazione e al risultato finale.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 6. Il tartufo questo sconosciuto

Si va nel bosco insieme a un cercatore e al suo cane, viene mostrata la cerca, i luoghi e le piante dove cresce il tartufo. Al ritorno, per chi pranza, tagliolini al tartufo.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 7. Cammino, vedo, imparo

Si fa una bella camminata dai campi al bosco, si fanno notare alberi, erbe, tracce di animali, punti cardinali, colori e sentire i profumi della natura, seguendo le stagioni.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 8. Dalla farina e zucchero ai biscotti

Esecuzione dell'impasto e preparazione dei biscotti che saranno cotti e dati a merenda.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 9. Il bosco tra favola e realtà

Percorso fantastico all'interno del bosco con villaggio dei folletti, giochi in legno e una bella storia da leggere basata sul folletto, molto presente nella nostra cultura contadina romagnola.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 10. La carbonaia e le capanne nel bosco

Impareremo a conoscere un combustibile naturale come il carbone. Con il legname del bosco costruiremo la carbonaia e le capanne che venivano usate solitamente nei boschi del nostro Appennino, il tempo necessario a trasformare la legna in carbone.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

*In caso di pioggia, attività e laboratori saranno svolti al coperto e in inverno in luogo riscaldato.*

*Per famiglie o gruppi di adulti proponiamo attività quali: il falò di San Giuseppe, la raccolta degli stridoli, la costruzione del pagliaio, la trebbiatura del grano come una volta, ecc.*

*Nel nostro sito trovate foto e informazioni sui percorsi, il programma di ogni fine settimana e la nostra fattoria in tempo reale (webcam).*

## Servizi

- pernottamento con 6 posti letto
- ristorazione, locale attrezzato per visitatori celiaci e vegetariani
- possibilità di pranzo al sacco in area attrezzata con panche e tavoli
- centri estivi da giugno a fine agosto, per tutti, un giorno o settimane verdi compresa la domenica
- spazi al coperto accessibili anche ai diversamente abili per attività di tipo ludico e manuale
- percorsi naturalistici
- attività culturali: corsi enti di formazione
- punto vendita con olio, vino, marmellate, liquori e frutta di stagione
- possibilità di ospitare fino a 150 bambini o adulti
- gite di fine anno scolastico con bambini e genitori



Società Cooperativa Agricola

**FATTORIE FAGGIOLI**

Agricoltura biologica certificata da ICEA

Referente: Francesca Faggioli

Via San Giovanni 41 - Cusercoli - Civitella di Romagna

tel e fax 0543 989826 - cell 335 6110252

e-mail ff@fattoriefaggioli.it

www.fattoriefaggioli.it

**Come arrivare**

Da Forlì prendere la Statale del Bidente in direzione Santa Sofia. Superato l'abitato di Cusercoli, a destra si trova l'indicazione "Fattorie Faggioli". L'azienda, ben segnalata, si trova a 2 km.

DA FORLÌ 30 KM  
DA CESENA 38 KM

L'azienda agrituristica Fattorie Faggioli, ecocompatibile e multifunzionale, è situata in Val Bidente, prime colline dell'Appennino forlivese.

Condotta con metodo biologico dal 1991, la superficie di circa 20 ettari è coltivata a cereali, piccoli frutteti, orticole e boschi.

Ci sono percorsi di trekking, mountain bike, orienteering, per l'osservazione dei nidi e di tiro con l'arco. Inoltre un percorso istruttivo per visitare la fattoria, monitorando i dati della stazione meteorologica e tutto il ciclo produttivo.

La fattoria, ristrutturata con il progetto del risparmio energetico, offre ampi spazi per la gestione di laboratori didattici e attività all'aria aperta.

Ma quello che contraddistingue questa azienda è la capacità della famiglia Faggioli di trasmettere agli ospiti, italiani e stranieri, la passione per il Territorio.

Società Cooperativa Agricola  
**FATTORIE FAGGIOLI**

**Perché sì**

*Per chi ama il giusto equilibrio tra uomo e natura, dove l'energia viene prodotta da fonti rinnovabili.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Osservazione naturalistica

L'attività pratica consiste nella raccolta di materiali, piante e altro che si trovano in natura "lista alla mano", per i quali servono riflessione e organizzazione, per esempio cercare una traccia lasciata da un animale, che può essere una foglia mangiata ecc.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 2. Alimentarsi secondo stagione

Raccolta di frutta o verdura, trasformazione delle piante officinali, eventi agricoli, smielatura ecc. In fattoria coltiviamo con sistemi biologici per la salvaguardia della qualità dei prodotti e dell'ambiente. All'interno di questo percorso abbiamo riscoperto "frutti dimenticati" come biricoccoli, sorbi, mele cotogne e i prodotti tipici legati ad antiche ricette di preziosi sapori.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 3. Energie alternative

La generazione di energia elettrica dal vento, attraverso aerogeneratori, è una delle forme più pulite ed economicamente interessanti di utilizzazione delle fonti rinnovabili. Un impianto di pannelli fotovoltaici trasforma l'energia solare in energia elettrica, producendo una corrente continua che deve essere trasformata in alternata per essere adatta alle esigenze dell'utenza finale.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 4. Il pane e la piadina, arti antiche

Arrivo in fattoria, incontro di benvenuto e presentazione del programma.

Visita al vecchio Mulino di Mastalsò, dove si potrà assistere al processo di selezione del seme, alla molitura e alla divisione in semola, farina e crusca. Il Mulino, tutt'ora funzionante, è il più antico Mulino della Val Bidente. Già nei libri di storia fin dal XII secolo, ha le macine in pietra e per le sue pale utilizza l'acqua del fiume Bidente. Al

rientro in fattoria, l'azdóra ci svela i segreti della panificazione e daremo inizio alla lavorazione della pagnotta o della piadina. Cottura del pane o della "piadina romagnola" e infine ... merenda per tutti con le confetture della fattoria. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 5. La pasta nella dieta della tradizione

Arrivo in fattoria, incontro di benvenuto e presentazione del programma. L'azdóra romagnola ci svela tutti i segreti degli "strozzapreti" nella tradizione, delle farine e dell'alimentazione che segue il ritmo delle stagioni. Disponremo la farina a fontana sul tagliere, con sale ed acqua e lavoreremo l'impasto, quindi col matterello stenderemo una sfoglia che taglieremo a strisciole. Infine una alla volta le spezzeremo con le dita. E son fatti gli "strozzapreti"!

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## Servizi

- pernottamento con 9 posti letto
- bed & breakfast
- degustazioni
- vendita diretta di ortofrutta e prodotti trasformati: miele, confetture, sottoli
- aula didattica accessibile ai diversamente abili
- attività culturali: incontri sulla storia, la cultura e le tradizioni del mondo rurale
- percorsi naturalistici per tutti: visita del territorio, percorso nidi, percorso naturalistico con la riscoperta di piante spontanee
- area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic, area ristoro
- compleanni in fattoria
- centri estivi e settimane verdi per tutte le tipologie di scuole
- formazione per adulti e stage per imprenditori
- energie rinnovabili
- vecchie razze e varietà: asino romagnolo e pollo romagnolo
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus



17

Azienda Agricola

# IL CAMPO DEI FIORI

Agricoltura integrata

Referente: Orietta Boschi

Via Settecrociari 5079 - San Vittore di Cesena

tel e fax 0547 662362

cell 329 7435157 Orietta - 333 1321617 Marco

e-mail [ilcampodeifiori@tin.it](mailto:ilcampodeifiori@tin.it)[www.ilcampodeifiori.com](http://www.ilcampodeifiori.com)

Azienda agricola e apistica ai piedi delle colline cesenati ad indirizzo frutticolo e sementiero. Si coltivano albicocchi, colture da seme in serra e campo aperto, grano e fieno. Presenza di arnie per la produzione di miele, laboratorio di smielatura e punto per la vendita diretta.

Sono presenti animali: cavalli, asinelli, capre, oche, anatre, galline, tartarughe, porcellini d'India e conigli. Ricostruzione di una Fattoria Neolitica.

Nuova aula didattica, spazi sicuri per giochi e attività all'aperto. Bagni accessibili anche ai diversamente abili.

## Come arrivare

-  Da Cesena in direzione San Vittore, alla rotonda di Borgo San Vittore girare a destra in Via del Rio. Proseguire fino in fondo e girare a destra in via Settecrociari, percorrerla per 100 metri.
-  Da Forlì prendere la via Emilia, a Diegaro, alla rotonda girare a destra e percorrere la via Settecrociari per 5 km.
-  Dall'Autostrada A14: uscire a Cesena Nord e tenere la E45 direzione Roma, uscire a San Vittore e girare a destra, alla Chiesa girare a sinistra e percorrere 1,5 km.
-  Con mezzi pubblici da Cesena: linea 13 Stazione FFSS – Tipano, fermata a 150 metri dall'azienda e linea 93 Stazione FFSS – Borello, fermata a 700 metri dall'azienda.

DA FORLÌ 22 KM  
DA CESENA 5 KM



## Azienda Agricola IL CAMPO DEI FIORI

### Perché sì

*Vi piacerebbe tornare indietro nel tempo? Tirare con l'arco, scavare come gli archeologi, cuocere la salsiccia, eseguire frottage su incisioni, qui si può fare... nella fattoria del neolitico!*



# Percorsi e laboratori didattici

*La visita è così strutturata: accoglienza, racconto della storia e foto dell'azienda, passeggiata nei campi, visita agli animali, alle serre e ai nidi artificiali. Segue il percorso didattico scelto.*

## **1. Alla scoperta del mondo delle api**

I ragazzi osservano le api nell'arnia di vetro, conoscono la loro società, provano gli attrezzi dell'apicoltore e guardano un video sulle api e la smielatura nel laboratorio. I bimbi più piccoli interpretano la storia dell'Ape Margherita vestiti da ape. Merenda con pane e miele.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## **2. La piadina romagnola**

I ragazzi conoscono la trebbiatura nella storia attraverso immagini, macinano il grano, setacciano, impastano, stendono e cuociono la piadina.  
*(da ottobre a marzo, durata: mezza giornata)*

## **3. La casa contadina**

I ragazzi compongono i grandi puzzle in legno delle tre case contadine tipiche della nostra zona: appenninica, cesenate, riminese e forlivese; si illustrano i materiali con i quali venivano costruite. Si imparano a riconoscere queste case che sono un patrimonio per il nostro territorio e come vivevano le persone che ci abitavano. Scrittura con cannetta e pennino e uso di piccoli telai.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## **4. La fattoria neolitica ®**

Percorso storico che illustra ai ragazzi come vivevano i primi agricoltori: i ragazzi tirano con l'arco, scavano come gli archeologi, cuociono la salsiccia, usano trapani a volano, eseguono frottage su incisioni, macinano il grano sulla pietra, trasportano sui rulli, usano telai verticali e costruiscono capanne. Mostra utensili come quelli usati dai primi agricoltori, pelli e corna. Le classi che scelgono la giornata intera, nel pomeriggio, oltre alla visita in azienda possono preparare con le proprie mani la merenda neolitica a base di miele,

mele e frutta secca, oppure creare con l'argilla vasetti, ciotole o piatti in uso nel neolitico con la tecnica del colombino.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## **5. Dal seme alla pianta**

In questo percorso insegniamo ai ragazzi a piantare bulbi, raccogliere foglie per eseguire frottage, imparare a realizzare un erbario; i ragazzi giocano a squadre per indovinare frutti radici e foglie. Ognuno porta a casa il materiale piantato.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## **6. Mani abili**

I ragazzi realizzano mosaici con i semi, piccoli spaventapasseri e giocattoli in sughero. Percorso ideale per il pomeriggio per sviluppare la manualità dei bambini.  
*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

*A scuola, prima della visita, ad ogni ragazzo verrà consegnato un libretto con informazioni, giochi e curiosità sul percorso scelto. Se rimane del tempo, dopo ogni percorso, attività ludica con staffetta della frutta e della verdura, chi ha fatto l'uovo, ecc. Nel sito aziendale ci sono foto e informazioni su ogni percorso.*

## **Servizi**

- pernottamento con 4 posti letto
- aula didattica accessibile ai diversamente abili
- punto vendita: miele e caramelle al miele
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- fattoria attrezzata per i visitatori celiaci
- area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- compleanni in fattoria
- visite didattiche per gruppi extrascolastici in settembre e ottobre
- ampi spazi al coperto, attività anche in caso di pioggia



Azienda Agrituristica

# LA COLLINA DEL SOLE

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referenti: Oretta Bonavita e Candida Ceccarelli

Via Tessello 2260 - San Vittore di Cesena

tel e fax 0547 661000 - cell 347 2550584

e-mail collinasole@gmail.com



## Come arrivare

 Dal centro di San Vittore di Cesena imboccare la via Comunale Tessello e percorrerla fino al n. 2260, sulla destra.

DA FORLI' 26 KM  
DA CESENA 7 KM

## Azienda Agrituristica LA COLLINA DEL SOLE



L'azienda agrituristica culturale è situata in una suggestiva posizione collinare, con ampia veduta verso il Mare Adriatico. Immersa in un'area boschiva, è una vera oasi di pace, che si estende per 18 ettari, all'interno di una zona protetta per il riequilibrio ecologico.

Nel fondo agricolo, sottratto all'attività venatoria, si coltivano cereali, frutta ed erbe officinali con metodo biologico. Sono presenti anche pavoni, anatre, polli, conigli, piccioni, oche, cigni bianchi e neri.

Una breve nota sulla formazione delle titolari, madre e figlia: Oretta Bonavita, ex insegnante di scuola media superiore e operatore agrituristico, è laureata in Lettere, specializzata in Erboristeria, Cosmetologia, Naturopatia, Scienze mediche ed esperta Counselor nella Comunicazione e Gestione delle Relazioni d'Aiuto e direttrice della Scuola Quadriennale di Naturopatia e Counseling; Candida Ceccarelli è insegnante titolare di Biodanza, sistema Rolando Toro, tutor di II livello, con specializzazione per imprese, bambini, anziani e persone diversamente abili. Specializzata in Erboristeria, Naturopatia, Maestra d'Arte.

## Perché sì

*Ritroverete il benessere fisico e mentale, attraversando i sentieri delle emozioni. Sarete catapultati nel magico mondo delle fiabe e apprezzerete l'armonia che regna tra uomo e natura.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Curiamoci con i cibi biologici

Ippocrate affermava: "sia il cibo la tua medicina e sia la medicina il tuo cibo". Una sana alimentazione biologica contribuisce a conservare la salute e a prevenire le malattie.

*(primavera-autunno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 2. Frutta e verdura in tavola e nelle scuole

Distinzione fra frutta fresca, frutta secca e frutta essiccata. Classificazione dei vari tipi di vegetali: cereali, tuberi, leguminose, ortaggi e insalate. Valore nutritivo dei vari elementi ed alimentazione biologica.

*(primavera-autunno, durata: mezza giornata o giornata intera)*



## 3. Preparare un erbario - Esperienze sensoriali

Studio e osservazione delle piante dal punto di vista botanico. Metodi di essiccazione e preparazione di un erbario personale. Studio delle proprietà curative delle erbe officinali.

*(primavera-autunno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 4. L'alfabeto delle vitamine

Nella frutta, nella verdura e nei cereali sono presenti tutte le vitamine indispensabili per l'equilibrio biologico del nostro organismo e per la nostra salute.

*(primavera-autunno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 5. I quattro elementi: terra, acqua, aria, fuoco

Importanza e funzione di ciascun elemento. Esercizi specifici.

*(primavera-autunno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

*L'agriturismo è specializzato in percorsi didattici alternativi, incontri culturali, laboratori esperienziali erboristici e storici, corsi formativi per l'evoluzione e la crescita personale, tecniche di rilassamento.*

*Tutte le attività culturali e le dinamiche dolci possono essere seguite sia da gruppi scolastici di ogni ordine e grado, sia da gruppi di adulti.*

## Servizi

- ✦ agriturismo culturale: biodanza, aromaterapia e benessere, conferenze culturali, percorsi di consapevolezza ed evoluzione personale
- ✦ conferenze e corsi per adulti
- ✦ aula accessibile ai diversamente abili
- ✦ accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- ✦ centri estivi giornalieri per tutti
- ✦ area attrezzata con panche e tavoli (circa 100 posti), area pic nic



Società Agricola Cooperativa

**CLOROFILLA**

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referente: Maurizio Pagliarani

Via Barbotto 3172 - Mercato Saraceno

tel e fax 0547 691726 - cell 335 5321827

e-mail clorofilla1@virgilio.it

www.clorofillascarl.it

**Come arrivare**

 Dalla superstrada E45, uscire a Mercato Saraceno, attraversare il centro storico del paese seguendo l'indicazione Barbotto. Dopo circa 3 km sulla destra si trova l'indicazione Coop. Clorofilla.

DA FORLÌ 46 KM  
DA CESENA 27 KM

Azienda di 180 ettari situata a 360 metri di altezza sul passo del Barbotto, fra le valli dell'Uso e del Savio, coltivata con metodo biologico dal 1996. L'indirizzo è cerealicolo-zootecnico: girasole, mais, grano, sorgo, orzo, erbe aromatiche, frutta e verdura.

Il settore zootecnico è il fiore all'occhiello di questa azienda: numerosi i capi bovini da carne allevati allo stato brado nei pascoli di Serra, località situata a 550 metri di altezza a ridosso del Monte Perticara, in un territorio aspro e incontaminato. Nel centro aziendale del Barbotto sono presenti anche suini "Mora Romagnola", razza autoctona e ormai estinta, e non mancano pecore di razza appenninica, galline, tacchini e conigli. Il tutto immerso in una pace fuori dal tempo, caratterizzato da calanchi, ginestre, boschi misti di arbusti, piante spontanee e animali selvatici.

L'azienda offre ampi spazi per giocare e per i vari laboratori didattici.

L'ospitalità prevede una merenda preparata in casa con prodotti esclusivamente aziendali; è possibile, su prenotazione, pranzare nell'agriturismo con prodotti caserecci.

Società Agricola Cooperativa  
**CLOROFILLA**

**Perché sì**

*Fatevi un giro sull'agribus! Vi condurrà per la fattoria, dall'orto biologico al sentiero dei piaceri, dal campo dei cereali ai boschi di arbusti ...*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Percorsi generali

**Visita della fattoria:** percorso attraverso i campi, le colture e gli insetti indicatori di qualità ecologica dell'ambiente.

**Il bosco e i suoi abitanti:** passeggiata, con una guida, attraverso il sentiero naturalistico, riconoscimento e classificazione delle tracce degli animali e della flora presente.

**Orto biologico:** conoscenza delle piante, dei loro cicli, le semine, gli attrezzi e preparazione dell'orto.

**Riconosciamo il suolo:** esperimenti di laboratorio per riconoscere i componenti dei terreni.

*(tutto l'anno, durata: 1 ora per percorso)*

## 2. Zootecnia

**Contatto diretto con gli animali della fattoria:** conigli, galline, pecore, pulcini, maiali, mucche, tacchini.

**I bovini da carne:** trasferimento in località Serra per visitare l'allevamento con metodo biologico dei bovini da carne di razza Romagnola allo stato semibrado.

**Riconoscimento degli animali:** le differenze degli animali e classificazione.

**Alimentazione degli animali:** dimostrazione pratica di come si formula e si produce un mangime biologico.

**La scuola degli asini:** attività didattiche e passeggiata con gli asini.

*(tutto l'anno, durata: 1 ora per percorso)*

## 3. I laboratori manipolativi

**Dal latte al formaggio:** la formazione della cagliata, preparazione del formaggio e della ricotta.

**Dal grano alla piadina o al pane:** preparazione e cottura nel forno a legna.

**Lavorazione delle carni:** osservazione della preparazione del salame.

**Dall'uva al vino:** i processi di produzione del vino, vendemmia e pigiatura.

**La cardatura della lana:** lavorazione della lana grezza.

*(tutto l'anno, durata: 1 ora per percorso)*

## 4. Divertimento

**Giro in Agribus a bordo del carro trainato dal trattore.**

**Giochiamo insieme:** giochi a tema.  
*(tutto l'anno, durata: 1 ora per percorso)*

## 5. I programmi specifici

**Approfondimento dei percorsi precedenti, a seconda dell'indirizzo della scuola**

**Gli impianti di trasformazione dell'energia alternativa:** impianto di fitodepurazione, fotovoltaico, pannello solare, all'interno di una azienda agricola (costi, manodopera, problematiche e risorse).

**Riconosciamo il suolo:** i componenti organolettici dei terreni (calanchi, terreni vicini ai corsi d'acqua, indicatori biologici).

**Qualità degli alimenti:** Dop, Doc e Igp. Possibilità di preparare un pranzo in cucina con ricette originali e prodotti biologici (max 10 persone).

**Le macchine agricole:** le moderne attrezzature al servizio dell'azienda agricola e loro utilizzo.

*(tutto l'anno, durata: 1 ora per percorso)*

## Servizi

- ☛ pernottamento con 16 posti letto
- ☛ ristorazione su prenotazione anche per visitatori celiaci
- ☛ aula didattica accessibile ai diversamente abili
- ☛ attività culturali: corsi per adulti, cibo e benessere, cucina naturale, benessere organizzativo, gestione delle risorse umane
- ☛ punto vendita: insaccati, vino e tisane
- ☛ settimane verdi: soggiorni da 2 a 6 giorni, gruppi max 16 persone
- ☛ centri estivi max 5 giorni
- ☛ campus estivi della durata di 5-6 giorni
- ☛ agribus con 23 posti
- ☛ accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- ☛ area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- ☛ compleanni in fattoria



20

Azienda Agricola

**GIUNCHI ENRICO**

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referente: Enrico Giunchi

Via Tranzano 1100 - Rio Marano di Cesena

tel 0547 300315 - fax 0547 645996 - cell 328 3646831

e-mail fattoriagiunchi@yahoo.it

**Come arrivare**

Da Cesena si percorre la via Emilia in direzione Rimini. Dopo aver percorso la rotonda G. Finali, si gira a destra in via Rio Marano, dopo 1 km circa si prende la via Tranzano (la prima strada sulla destra), l'azienda è a 100 metri, la prima casa sulla sinistra.

DA FORLI' 30 KM  
DA CESENA 2 KM

Azienda agricola ad indirizzo frutticolo.

Su una superficie di 150 ettari, albicocchi, peschi, susini, ciliegi, meli, kaki, kiwi, ulivi e viti sono interamente coltivati con il metodo biologico.

La fattoria, vicinissima al centro storico, è facile ed agevole da raggiungere ma al tempo stesso immersa nel suggestivo paesaggio delle colline cesenati.

Fulcro dell'azienda è la casa colonica nel cui portico sono stati restaurati l'antico forno a legna e una saletta trasformata in un piccolo museo della civiltà contadina.

Aula didattica al coperto e spazio verde per pranzare al sacco, presenza di un laghetto artificiale con anatre e oche e un recinto con capre, pecore, cavalli, asino e animali da cortile.

Il titolare è "Agricoltore custode" di vecchie varietà peschicole (Bella di Cesena, Pesca Carota, Sant'Anna Balducci) e del Pollo Romagnolo.

Azienda Agricola

**GIUNCHI ENRICO****Perché sì**

*Vi siete mai chiesti cosa vuol dire il termine "biologico"? Se siete curiosi di saperlo, questa è la fattoria dove imparerete come si riconosce un prodotto biologico, come si produce e si preserva.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Dalla vite al vino

Raccolta dei grappoli, pigiatura tradizionale con i piedi, assaggio del mosto.

*(settembre-ottobre, durata: mezza giornata)*

## 2. Dall'olivo all'olio

Raccolta delle olive, visione di un cartellone esplicativo sulle varie fasi della trasformazione delle olive in olio con immagini del frantoio, degustazione dell'olio nuovo.

*(novembre, durata: mezza giornata)*

## 3. La produzione biologica

Saranno approfonditi sul campo, tramite visite guidate all'azienda e diversi laboratori didattici legati alle stagioni (la panificazione, la raccolta della frutta, il monitoraggio e la costruzione di trappole per gli insetti fitofagi), i temi dell'agricoltura biologica. In particolare si parlerà: della produzione di frutta biologica, delle metodologie utilizzate (insetti utili, ripristino delle siepi, rotazione delle colture, fertilizzazione naturale), di come riconoscere i prodotti biologici, della loro certificazione e dei benefici effetti di questo sistema di coltivazione sull'ecosistema e sulla nostra salute.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*



## 4. Giochiamo in fattoria

Riutilizzazione creativa degli elementi naturali: realizziamo insieme disegni con sassi, foglie, fiori, bacche.

Costruiamo uno spaventapasseri.

Una carezza agli animali della fattoria (filippini, galline, conigli, anatre, oche, capre, pecore, cavalli, asino) per conoscerli meglio.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 5. Dal frutto al vaso

Raccolta delle ciliegie e laboratorio di trasformazione della frutta in marmellata con assaggio finale. La classe porterà a scuola la marmellata realizzata durante la giornata.

Possibilità di adottare un ciliegio e seguirne i cambiamenti durante le 4 stagioni.

*(fine maggio - metà giugno, durata: mezza giornata)*

## 6. Dal chicco al pane

Prepariamo insieme il pane e lo cuociamo nel forno a legna. Ogni ragazzo porterà a casa la pagnotta da lui realizzata.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*



## Servizi

- ✘ aula didattica accessibile ai disabili
- ✘ vendita diretta: frutta, vino e olio
- ✘ percorsi naturalistici
- ✘ conferenze e corsi per adulti
- ✘ accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- ✘ area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- ✘ compleanni in fattoria
- ✘ piccolo museo della civiltà contadina



21

Società Agricola

# FATTORIA DEI GESSI

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referente: Enrico Giunchi

Via Tranzano 820 - Rio Marano di Cesena

tel e fax 0547 645996 - cell 328 3646831

e-mail info@altavita-wine.com

www.altavita-wine.com



## Come arrivare



Da Cesena si percorre la via Emilia in direzione Rimini. Dopo aver percorso la rotonda G. Finali, si gira a destra in via Rio Marano, dopo 1 km circa si prende la via Tranzano (la prima strada sulla destra). L'azienda si trova a 300 metri, è il secondo edificio sulla sinistra.

DA FORLÌ 30 KM

DA CESENA 2 KM

La Fattoria dei Gessi si trova lungo un percorso paesaggistico e naturalistico denominato "I Gessi", da cui trae il nome e nasce grazie alla grande passione e all'amore incondizionato per la terra e il vino.

La cantina è volutamente sobria e proporzionata alle piccole produzioni.

La conduzione è biologica, le rese bassissime, con potature super selezionate, un'attenta gestione della chioma delle vigne, i diradamenti plurimi, la vendemmia manuale in più passaggi con selezione dei grappoli.

Il motto dell'azienda è "Io brindo alla vita". Il significato è legato all'anima aziendale, che vuole essere portatrice di valori come il benessere e la cura dell'anima e del corpo, filosofia di vita diffusa nel territorio dell'azienda, il cuore della Romagna. L'influenza del mare, le colline fertili, il saper vivere e la simpatia delle persone di una terra ospitale: tutto questo invita a brindare alla vita!

Società Agricola

## FATTORIA DEI GESSI



## Perché si

"Io brindo alla vita" è il nostro motto! Ottimo connubio tra tradizione e moderna impresa nella quale si partecipa alle fasi di produzione dell'uva, della vendemmia, della pigiatura tradizionale coi piedi...

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Dalla vite al vino

Raccolta dei grappoli, pigiatura tradizionale con i piedi, assaggio del mosto.

*(settembre-ottobre, durata: mezza giornata)*

## 2. Dall'olivo all'olio

Raccolta delle olive, visione di un cartellone esplicativo sulle varie fasi della trasformazione delle olive in olio con immagini del frantoio e degustazione dell'olio nuovo.

*(novembre, durata: mezza giornata)*

## 3. Vino in cucina

Laboratorio di cucina, preparazione di piatti a base di vino e uva e prodotti tipici di stagione.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*



## Servizi

- agriturismo
- ristorazione
- azienda e aula didattica accessibili ai diversamente abili
- vendita diretta: vino e olio
- attività culturali: musica, cinema, ambiente
- percorsi naturalistici
- conferenze e corsi per adulti
- degustazioni guidate
- corsi di cucina
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- compleanni in fattoria



22

Fattoria Biologica

# LA QUIETE DEL RIO

Agricoltura biologica certificata da AIAB-ICEA

Referente: Marco Amadori

Via Rio Marano 3250 - Rio Marano di Cesena

tel e fax 0547 26659 - cell 347 7049474

e-mail info@laquietedelrio.it

www.laquietedelrio.it



## Come arrivare

 Da Cesena percorrere la via Emilia in direzione Rimini. Dopo aver percorso la rotonda G. Finali, si gira a destra in via Rio Marano percorrendola per 2 Km. Comodo parcheggio autobus.

DA FORLÌ 31 KM

DA CESENA 4 KM

La Quietedel Rio si trova alla periferia di Cesena, nelle prime colline, in una incantevole posizione nella valle del Rio Marano, immersa tra boschi e spazi naturali. Dall'anno 1998 è un'azienda agricola biologica con una superficie di 10 ettari. Produce e vende direttamente vino, olio, frutta e verdura biologica. Alleva polli, galline da uova, anatre, tacchini, maiali, bovini. Sono presenti, inoltre, capre, asini e cavalli a scopo didattico.

Fattoria Biologica

## LA QUIETE DEL RIO



## Perché sì

*Luogo ideale per gli indecisi cronici, perché offre un programma di attività a tutto tondo, dal percorso sull'olivo alla favola di Bambi.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. L'agricoltura neolitica nella preistoria

Percorso indicato per coloro che vogliono vivere l'esperienza di una giornata nel periodo in cui nacque l'agricoltura e vivere una giornata all'interno della nostra fattoria. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 2. L'olivo e l'olio

La raccolta delle olive con reti e rastrelli e le fasi di trasformazione dell'olio attraverso un piccolo torchio. *(autunno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 3. Dall'uva al vino

La vendemmia, la pigiatura con le mani, i piedi, la pigiadiraspatrice e la vinificazione utilizzando metodi tradizionali. *(autunno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 4. Gli animali in fattoria

La mucca Clarabella, le capre, i cavalli e somari, i conigli e le galline, il maiale... attraverso il gioco, contatto diretto con gli animali della fattoria. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 5. Dal grano al pane

Semina del grano, macinatura del grano prodotto in azienda, la farina e i suoi derivati, preparazione del pane e cottura finale nel forno. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 6. Fragole

Raccolta delle fragole in pieno campo: prepariamo la marmellata e la macedonia. *(primavera, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 7. Il bosco di Bambi

Attraverso un percorso nel bosco rivivremo la favola di Bambi e dei suoi amici. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 8. Gli insetti utili in biologico

Viaggio alla scoperta del fantastico mondo degli insetti utili, innocui e dannosi: la loro vita, i loro segreti, le trappole usate in agricoltura. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 9. Laboratori creativi

Costruire uno spaventapasseri con elementi naturali. Gli animali della fattoria: colori, disegni, i loro versi. Giochi in pieno campo. Lancio degli insetti utili. Le biciclette da fragola, la zappatrice, il carro e il trattore. *(tutto l'anno, in classe e/o in fattoria, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 10. La fattoria dei 5 sensi

Come riconoscere la fattoria e il suo mondo attraverso i 5 sensi. *(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

*L'agricoltore si rende disponibile per eventuali incontri in classe e per l'organizzazione di centri estivi. Per i centri estivi, le attività culturali e la disponibilità dei prodotti aziendali, consultare il sito dell'azienda.*

## Servizi

- centri estivi settimanali da metà giugno a fine luglio e inizio di settembre, per bambini da 5 a 13 anni
- escursioni nella natura, mountain bike, trekking, percorsi di orienteering
- laboratori naturalistici, laboratori artistici, animazione e musica
- ristorazione su prenotazione (per visita di una giornata, scuola infanzia, primaria e secondaria, da 7,00 a 10,00 euro), locale attrezzato per visitatori celiaci
- punto vendita prodotti aziendali: vino, olio, frutta e verdura biologica fresca o trasformata
- aula didattica accessibile ai diversamente abili
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- settimane verdi per bambini da 5 a 13 anni
- area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic che può ospitare fino a 150 persone
- compleanni in fattoria
- nel corso dell'anno iniziative legate alle produzioni aziendali e alle stagioni
- visite didattiche per famiglie



23

Azienda Agrituristica

# CASTRUM SAGLIANI

## TORRE DI PETRA

Agricoltura integrata

Referente: Giuseppe Pecorai  
Via Saiano 575 - Saiano di Cesena  
tel e fax 0547 326381 - cell 346 6026728  
e-mail giuseppepecorai@alice.it



### Come arrivare

Da Cesena prendere la via Emilia in direzione Rimini, appena fuori Cesena, svoltare a destra in direzione San Tomaso e Saiano, raggiunto il paese di Saiano svoltare a sinistra per Sorrivoli. Dopo 200 metri girare in via Saiano; l'azienda dista circa 700 metri.

DA FORLÌ 30 KM  
DA CESENA 9 KM

### Azienda Agrituristica

## CASTRUM SAGLIANI



"Castrum Sagliani" era il nome che nel 1371 aveva l'antico borgo di Saiano, ora è un'azienda agrituristica ricavata restaurando in vent'anni di paziente lavoro, le rovine storiche del complesso abbandonato nell'immediato dopoguerra, costituito da rocca, mura, chiesa e abitazioni. Le prime note storiche sul castello risalgono al VII secolo; dal 1100 al 1500, il periodo storico più sofferto nella lotta fra Guelfi e Ghibellini, il complesso venne demolito e ricostruito più volte. Nel 1183 apparteneva alla Chiesa ravennate, nel 1304 venne assediato da Bernardino da Polenta e gravemente danneggiato, nel 1318 era occupato dai Ghibellini romagnoli condotti da Fosco Umbertini, nel 1333 il Castello si sottomise al Comune di Cesena, ma nel 1355 venne occupato e demolito da Francesco Ordelaffi. Ricostruito dalla Santa Sede tornò alla Chiesa ravennate, alla quale lo tolse nel 1471 Roberto Malatesta. Con l'avvento dei Comuni, la struttura da edificio militare prende l'aspetto di borgo e gli edifici trasformati in chiesa, canonica e casa colonica. Così per secoli fino agli anni successivi al secondo conflitto mondiale, quando, abbandonato dagli abitanti, quasi scompare per vetustà e abbandono.

"Castrum Sagliani", ora dopo anni di tenace lavoro di recupero, pietra su pietra, è pronto per una nuova storia.

L'azienda di circa 4 ettari coltivati a vigna, ulivi, ciliegi, albicocchi e cachi, produce in proprio vino Sangiovese e Pagadebit Doc, olio, miele e confetture. Si allevano animali di bassa corte, cavalli, asini.

### Perché sì

Nel momento in cui metterete piede nella fattoria vi ritroverete di colpo nel bel mezzo delle lotte tra Guelfi e Ghibellini. Un luogo fantastico, unico, ricco di passione ed emozione!



# Percorsi e laboratori didattici

## 1. La riscoperta della cucina tradizionale

Riscoprire le ricette della tradizione rurale: semplici, geniali, salutari.

(tutto l'anno, durata: 4 ore)

## 2. Storico culturale

Visita al complesso storico nelle sue componenti e trasformazioni causate dal mutare delle realtà politiche e sociali.

Visita al rifugio di guerra (seconda guerra mondiale).

(tutto l'anno, durata: 4 ore)

## 3. La magia della calce

Come nasce la calce e le sue applicazioni (costruire, dipingere, curare le ferite, ...).

(tutto l'anno, durata: 4 ore)

## 4. Grano, farina, pane

La complessa azione "del far pane" attraverso la storia delle trebbiatrici, dei mulini, delle impastatrici. Raccogliere la legna, accendere il fuoco e cuocere il pane.

(tutto l'anno, durata: 4 ore)

## 5. Teatro botanico

Seduti, come in un teatro di fronte al mare, tra gli alberi da frutta dimenticati (Parco della Memoria), si ascoltano storie e curiosità di ogni singola specie e varietà.

(tutto l'anno, durata: 4 ore)

*"Io coltivo un monte che la gente aveva abbandonato perchè inospitale.*

*Con gli occhi della speranza ho guardato lontano oltre i cumuli di rovine.*

*Con la forza della passione ho dissepolto pietre intrise di memoria carpendole all'oblio del fango.*

*Con la loro lucentezza scomposta ho disegnato sogni.*

*Ora la gente del mondo si ferma qui a riposare la mente e il cuore e gustare il cibo della mia terra"*

G. Pecorai



## Servizi

- ristorazione su prenotazione di gruppi, locale attrezzato per visitatori celiaci, previo accordo
- aula didattica accessibile anche ai diversamente abili
- incontri di poesia
- cene a tema
- punto vendita: vino, olio, frutta
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- compleanni in fattoria



Azienda Agricola Biologica

# LA FRAGOLA DE BOSCH

Agricoltura biologica certificata da Suolo e Salute

Referente: Piergianni Pazzaglia

Via Sottorigossa 1321 - Gambettola

cell 347 9629766

e-mail info@lafragoladebosch.com

www.lafragoladebosch.com



## Come arrivare

 Dall'Autostrada A14 uscire al casello Valle del Rubicone, alla rotonda prendere la seconda uscita e imboccare via Neruda, svoltare a destra in strada Provinciale 62, a destra su via Kennedy e infine a destra su via Sottorigossa fino al n. 1321.

 Da Cesena e da Rimini percorrere la via Emilia, svoltare all'incrocio che porta al centro di Gambettola seguendo via del Lavoro. Svoltare a destra in via Zoffoli, a destra in via Buozzi, a destra in via Pascucci, a sinistra in via Leopardi, a sinistra su via Kennedy e infine a destra imboccando via Sottorigossa fino al n. 1321.

 Con mezzi pubblici 1 km dalla fermata del bus e 2 km dalla stazione ferroviaria.

DA FORLI' 38 KM  
DA CESENA 11 KM

Azienda Agricola Biologica

## LA FRAGOLA DE BOSCH



La nostra azienda agricola produce frutta e verdura di altissima qualità. La Fragola de Bosch, su una superficie agricola di circa 5 ettari, utilizza le più moderne tecniche colturali per ottenere prodotti sani e biologici nel rispetto dell'ambiente e di ogni forma di vita.

Coltivare fragole è la nostra passione più grande, dopo anni di esperienza siamo in grado di offrire un prodotto di assoluta eccellenza. Produciamo fragole da aprile a novembre, anche in coltura idroponica.

Ai nostri visitatori possiamo mostrare cosa facciamo e soprattutto come lo facciamo! Nell'ottica di un'agricoltura sostenibile è nata l'esigenza di costruire una serra fotovoltaica che unisce la capacità di fornire energia elettrica alla possibilità di ottenere uno spazio coperto e protetto per la produzione agricola.

Costruita nel corso del 2011, la serra occupa un'area di 2600 metri quadrati; sul tetto, alto 4 metri da terra, sono installati ben 936 pannelli fotovoltaici, che possono produrre una potenza energetica fino a 200 kilowatt. Queste caratteristiche rendono la struttura imponente e tecnologica, ma al tempo stesso ecologica e affascinante.

## Perché sì

*Noi vi offriamo un'emozione, quella di immergervi in ciò che credevate perduto. Ciò che coltiviamo ha gli stessi sapori di una volta, perché cresciuto naturalmente e con tutto l'amore necessario a far tornare vive le sensazioni di un tempo e ciò che vedrete è la semplice armonia della natura che qui si esprime in tutta la sua essenza.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Gianni l'ortolano e le storie in fattoria

Narrazione animata e visita all'azienda agricola con il quaderno di "Gianni l'ortolano", da completare per apprendere la stagionalità delle colture dalla semina al raccolto. Costruzione di una piccola serra con materiale di recupero, semina di fragole e altre piantine da portare a casa per averne cura e vederle crescere.

*(da settembre a maggio, durata: mezza giornata)*

## 2. La natura ci racconta

Narrazione animata e visita all'azienda agricola con il quaderno di "Gianni l'ortolano". La Terra, la nostra casa, è ricca di ambienti, abitanti, suoni e profumi. È una casa preziosa fatta di diversità, in costante evoluzione ed è anche un luogo che noi trasformiamo continuamente per procurarci tutto ciò che ci serve. Creazione di piccoli giardini creativi utilizzando contenitori inusuali per dare nuova vita agli oggetti recuperati secondo la tradizione del comune di Gambettola con la sua storia di straccivendoli e rottamai.

*(da settembre a maggio, durata: mezza giornata)*

## 3. Una merenda da favola

Narrazione animata con il coinvolgimento dei bambini per invogliarli ad un'alimentazione sana, corretta ma anche golosa e divertente. Dopo la narrazione Gianni porterà i bambini a visitare l'azienda e illustrerà le varie piante per imparare a riconoscerle attraverso un gioco d'osservazione. Raccolta di frutta e verdura direttamente dal campo per preparare insieme una merenda sana e gustosa con le ricette di Donatella.

*(da settembre a maggio, durata: mezza giornata)*

## 4. Romagna mia

Storie di Romagna, terra di mare e campagna. Questo percorso ha l'intento di avvicinare i bambini alla tradizione locale, usi e costumi del territorio. Gambettola è un paese ricco di tradizione nella lavorazione del ferro e della stampa a mano. Creazione di timbri con motivi popolari che saranno utilizzati per stampare piccole tele di stoffa.

*(da settembre a maggio, durata: mezza giornata)*

## 5. Tintura naturale e riconoscimento delle piante tintorie

Letture animate per avvicinare i bambini alle piante spontanee del nostro territorio e alle loro caratteristiche. La nostra attenzione sarà rivolta ai fiori, alle foglie alle radici e alle cortecce da cui possiamo estrarre il colore: le piante tintorie. Assieme a Gianni raccoglieremo alcune specie per realizzare un erbario.

*(da settembre a maggio, durata: mezza giornata)*

## 6. Tessere e intessere

Riflessioni e laboratorio sulla tessitura: si tessono fili ma anche rapporti, lavorando insieme, costruendo insieme. Tessuti e filati arrivano dalla natura e ogni civiltà, fin dalla preistoria, utilizzava piante del proprio territorio. Scopriamo insieme quali sono le piante da fibra che possiamo trovare guardandoci attorno! Costruiamo un piccolo telaio con materiali di recupero e lavoriamo su veri telai da tessitura per produrre una piccola tela da portare a casa.

*(da settembre a maggio, durata: mezza giornata)*



## Servizi

- pernottamento con 6 posti letto
- bed & breakfast
- agriturismo didattico-culturale
- degustazioni (anche per visitatori celiaci)
- punto vendita
- compleanni in fattoria
- domeniche a tema per famiglie e gruppi
- settimane verdi
- coinvolgimento ospiti diversamente abili
- alternanza scuola-lavoro
- accesso e parcheggio a pullman
- area attrezzata pic nic



25

Azienda Agrituristica

**26PUNTO80**

di Cappelli Samantha

Referente: Samantha Cappelli  
 Via Felloniche 2680 - Longiano  
 tel 0547 665378 - cell 327 7567394  
 e-mail info@26punto80.com  
 www.26punto80.com



## Come arrivare



Da Cesena prendere la via Emilia direzione Rimini, a Savignano sul Rubicone alla rotonda girare a destra, dopo circa 1 km svoltare a destra per Felloniche. Percorrere la strada Fondovalle Rubicone per circa 5/6 km. L'azienda si trova sulla destra.

DA FORLÌ 40 KM  
 DA CESENA 19 KM

Siamo una piccola azienda agricola di poco più di 3 ettari, funzionante da tre generazioni e specializzata in colture integrate di frutticoli e orticoli, come ciliegie, susine, albicocche, pesche, fichi, melograni, giuggioli, zucchine, asparagi, fava, piselli, pomodori, carciofi e patate.

L'azienda, a conduzione familiare, è situata a Felloniche, piccola frazione del comune di Longiano, vicinissima al fiume Rubicone e non lontana dal mare.

La nostra fattoria ha caratteristiche contemporanee che però ricercano nelle proprie origini e nelle sue tradizioni una trasformazione in quotidianità.

Azienda Agrituristica  
**26PUNTO80**



## Perché sì

*Perché avere la possibilità di vedere, fare, conoscere e capire in modi differenti può aumentare la capacità del percepire, la qualità e la possibilità di soddisfare i propri bisogni.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Raccogliamo le ciliegie!

Attività di raccolta della frutta direttamente dagli alberi.

*(maggio-giugno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 2. Ortaggi e frutta in vetro

Raccolta di ortaggi o frutta, lavaggio e taglio dei prodotti. Le verdure verranno messe sotto sale e aceto, mentre la frutta, con l'aggiunta di zucchero, sarà cotta ed infine seguirà l'invasatura.

*(da marzo a novembre, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 3. Contadino laureato

Centro estivo di attività legata al lavoro agricolo che percorre l'attività giornaliera del contadino, come la raccolta dei frutti, la lavorazione della terra e la semina.

*(da giugno a settembre, durata: giornata intera)*

## 4. S.O.S.tieni l'albero

Possibilità di sostenere un albero e di seguirne i cambiamenti durante le quattro stagioni attraverso una costante informazione e possibili visite dirette, fino alla raccolta diretta dei suoi frutti.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 5. Cammino eco-natura

Percorsi naturalistici alla scoperta delle diverse caratteristiche dell'azienda, del territorio circostante e attività creative all'aria aperta.

*(tutto l'anno, durata: 2 ore)*

## 6. Giampa che stampa!

Laboratorio di stampa calcografica su lastre di rame, xilografia su legno e stampa ecologica su supporto cartaceo e stoffe.

*(tutto l'anno, anche serale, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 7. Carlotta nella terra cotta

Creazione di vasellame, utensili, mattoni e piccoli attrezzi contadini attraverso la manipolazione e modellazione di terra e argilla.

*(tutto l'anno, anche serale, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 8. Ciclo sul riciclo e compostiera

In azienda tutto si riutilizza, quando un oggetto smette di avere la sua funzione viene reimpiegato: così il cestino di plastica diventa una piccola serra e la cassettona di legno un piccolo orto.

Oppure costruzione di un piccolo

raccogliatore artigianale per la raccolta di scarti organici come foglie secche, bucce e scarti di verdure che si trasformano in terriccio nutritivo da utilizzare per piante e fiori.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 9. Orto in figure

Dove sono finiti la mela timida, l'asparago assorto e il caco maleducato? Leggiamo le loro storie e cerchiamoli in aperta campagna, tutti insieme in una grande caccia al tesoro. Trovate le sagome costruiamoci una collana da personalizzare e portare con noi. Impariamo a riconoscere frutta e verdura e le loro caratteristiche nutritive. Oppure costruzione di un almanacco illustrato con animali della fattoria, foglie e alberi, attrezzi contadini attraverso una miscelanea di curiosità.

*(tutto l'anno, fino a 6 anni, durata: mezza giornata o giornata intera)*

## 10. Texture-laboratorio di tessitura

Costruzione di piccolo telaio con i materiali dell'azienda agricola, creazione di piccoli arazzi utilizzando l'antica tecnica della tessitura a mano.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata o giornata intera, anche serale)*

## Servizi

- ✦ agriturismo con ristorazione max 25 persone
- ✦ pernottamento con 9 posti letto
- ✦ bed & breakfast
- ✦ aula didattica accessibile ai diversamente abili
- ✦ agriturismo didattico-culturale
- ✦ vendita diretta di prodotti aziendali: ortaggi e frutta
- ✦ percorsi naturalistici
- ✦ attività culturali
- ✦ conferenze e corsi per adulti
- ✦ degustazioni
- ✦ coinvolgimento anziani
- ✦ corsi di cucina
- ✦ piccola biblioteca
- ✦ area attrezzata con sedie e tavoli
- ✦ centri estivi giornalieri
- ✦ serate a tema
- ✦ accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- ✦ compleanni in fattoria



26

Società Agricola Donini e Pasolini

**DA GAZÈTA**

Referente: Cesarina Pasolini

Via Villagrappa 52 - San Mauro Pascoli

tel 0541 932710 - fax 0541 934309 - cell 333 4961678

e-mail fattoriadidatticagazeta@gmail.com -

cesarinavittoria@gmail.com

**Come arrivare**

Da Cesena percorrere la via Emilia in direzione Rimini, arrivati a Savignano sul Rubicone, alla prima rotonda, prendere la terza uscita in direzione Gatteo Terra. Dopo il cavalcavia, alla rotonda "Carlo Brighi", prendere la prima uscita in direzione San Mauro Pascoli e proseguire sempre dritto attraversando due rotonde fino a quella "della cavalla e il fanciullino di Pascoli", prendere la terza uscita in direzione Fiumicino. Allo stop girare a destra; dopo circa 200 m a destra, c'è l'azienda "da Gazèta".



Dall'Autostrada A14: uscita Valle del Rubicone, alla rotonda prendere la terza uscita in direzione San Mauro Pascoli, proseguire sempre dritto attraversando una rotonda fino a quella "Carlo Brighi"; proseguire poi come sopra descritto

DA FORLÌ 40 KM  
DA CESENA 19 KM

**Società Agricola Donini e Pasolini**  
**DA GAZÈTA**


L'azienda agricola Donini e Pasolini si estende su una superficie di 13 ettari coltivati a mais, grano, orzo, girasole, alberi da frutto, ma soprattutto fiori e piante ornamentali. L'azienda fu fondata nei primi anni del '900 su parte dei terreni che appartenevano alla tenuta dei Torlonia, di cui il padre di Giovanni Pascoli era stato fattore dal 1855 al 10 agosto 1867.

Da sempre all'avanguardia con coltivazioni di canapa, tabacco, bachi da seta, cocomeri, meloni e piante da frutto, l'azienda negli anni '70 cambia ordinamento culturale.

Inizia la coltivazione dei fiori finché negli anni '80 Antonio e Cesarina si staccano dalla famiglia patriarcale e creano una propria azienda specializzata nella produzione e vendita di piante e fiori recisi direttamente al pubblico, aiutati in seguito dai loro 4 figli. Abbiamo deciso di dare vita alla fattoria didattica "da Gazèta" per offrire agli abitanti di San Mauro e a tutti i visitatori interessati, uno spazio nel quale poter vivere, toccare con mano e osservare da vicino i fiori, i colori, i profumi, l'armonia di un luogo ancora capace di esprimere bellezza, valori, poesia... e forse ispirare nuovi talenti!

**Perché sì**

*Labirinti e caccia al tesoro per chi ha voglia di riscoprire le stagioni, la natura, i cinque sensi... e Pascoli... con una chiave di lettura nuova...*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Dal balzo di grano alla piadina

Spiegazione del ciclo di vita del grano, dalla semina alla raccolta seguendo il ritmo delle stagioni. Legatura della cova, costruzione del covone, sgranatura, macinatura, setacciatura e utilizzo della farina. Impasto della piadina e simulazione della cottura sul testo.

Poesie di Giovanni Pascoli: *Nei campi, Il piccolo mietitore, Grano e vino, E lavoro, Il pane, La piada.*

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 2. Dalla pannocchia ai biscotti gialletti

Spiegazione del ciclo di vita del mais, dalla semina alla raccolta seguendo il ritmo delle stagioni. Spannocchiatura, sgranatura, macinatura, setacciatura e utilizzo della farina. Impasto dei biscotti gialletti. Utilizzo della pianta del mais nel passato: le foglie per i materassi, il tutolo (comunemente chiamato pannocchio) per accendere il fuoco o trasformato in giochi per bambini (bambole, trenini, barchette).

Poesie di Giovanni Pascoli: *Galline, Il desinare, La piada.*

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 3. Il ciclo delle stagioni

Riconoscimento e osservazione delle colture. Semina e raccolta delle essenze seguendo il ciclo delle stagioni. I bambini potranno passeggiare tra mais o girasoli alti il doppio di loro ed inoltrarsi tra canne di bambù altissime, seguendo un percorso speciale nel quale potranno vedere, toccare, ascoltare e odorare. Labirinto nel campo di mais o nel canneto a seconda della stagione.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 4. Il lombrico nostro alleato

Osservazione e scoperta della lombricoltura al servizio dell'uomo. Il lombrico, instancabile lavoratore, smaltisce i nostri rifiuti e li trasforma in ottimo terriccio e concime. I bambini impareranno questa tecnica, per utilizzarla eventualmente a casa con i propri rifiuti domestici.

*(primavera, estate, autunno, durata: mezza giornata)*

## 5. Cesti e scope

Utilizzo di tamerisco, vinco, canne e saggina per la costruzione di cesti, scope e scopettini. I bambini osserveranno la costruzione della scopa di tamerisco e dei cesti e con le loro mani costruiranno lo scopettino (*garnadèl*). Poesie di Giovanni Pascoli: *La canzone della granata, L'oliveta e l'orto, Dialogo, I vecchi di Ceo.*

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 6. Percorso pascoliano

Grazie alla collaborazione di esperti del Museo Casa Pascoli, utilizzeremo come spunto le piante e i fiori cari al poeta, per quanti vorranno ri-leggere i bellissimi versi del nostro concittadino.

Realizzazione dell'erbario pascoliano, dalla cedrina al liquore. Per i bambini caccia al tesoro nell'azienda alla scoperta delle piante e delle poesie del Pascoli che le celebrano.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*



*"Vorrei che pensaste con me che il mistero, nella vita, è grande, e che il meglio che ci sia da fare, è quello di stare stretti più che si possa agli altri, cui il medesimo mistero affanna e spaura. E vorrei invitarvi alla campagna".*

Castelvecchio di Barca, 5 di giugno 1897  
Giovanni Pascoli

## Servizi

- punto vendita fiori
- compleanni in fattoria
- domeniche a tema per famiglie e gruppi
- attività culturali: percorsi pascoliani
- accesso e parcheggio a pullman
- area attrezzata pic nic



27

Azienda Agricola

## CANTINE SPALLETTI COLONNA DI PALIANO

Referenti: Mirko Franchini e Claudia Fuschetto

Castello di Ribano - Via Sogliano 100

Savignano sul Rubicone

tel 0541 945111 - fax 0541 937689

e-mail info@spalleticolonnadipaliano.com

www.spalleticolonnadipaliano.com



### Come arrivare



Da Cesena percorrere la via Emilia in direzione Rimini, alla rotonda di Savignano sul Rubicone svoltare a destra in direzione Sogliano/Borghi. Proseguire per 3 km circa fino ad arrivare al Castello di Ribano. L'azienda è segnalata dalle apposite indicazioni.

DA FORLÌ 40 KM

DA CESENA 17 KM

Sul terreno collinare della splendida "Tenuta di Savignano", 3 km a sud di Savignano sul Rubicone dove sorge il Castello di Ribano, si estendono i vigneti da cui nascono i grandi vini della Cantina Spalletti Colonna di Paliano. Dei 220 ettari di superficie, dove si producono grano, barbabietole, erba medica, olive ed uva, 75 sono dedicati esclusivamente alla viticoltura e in particolare al Sangiovese di Romagna Doc, Trebbiano di Romagna Doc, Albana di Romagna Docg, Bombino Bianco (Pagadebit), Cabernet Sauvignon e Franc, Riesling, Chardonnay e Merlot.

Le Cantine Spalletti Colonna di Paliano esprimono da sempre il meglio della tradizione, il valore del sapere umano, la qualità della tecnologia, il talento per il vino. L'azienda ha inaugurato nell'ottobre 2005 la sua nuova tecnologica cantina, una struttura completamente nuova nella costruzione e nella tecnologia realizzata per rispondere ai più moderni e rigorosi criteri di vinificazione.

Azienda Agricola

## CANTINE SPALLETTI COLONNA DI PALIANO



### Perché sì

*Splendida tenuta dove conoscere nei dettagli tutte le fasi di produzione del vino. Così, ogni volta che vi capiterà di bere un bicchiere di vino, vi ricorderete di questa "Cantina".*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Vigneti

Visita in campo con spiegazione dei vigneti visitati. Far conoscere il processo di vinificazione.

*(tutto l'anno, durata: 30 minuti)*

## 2. Processo produttivo

Visita guidata nelle cantine con descrizione dettagliata dei nuovi tecnologici impianti di vinificazione e stoccaggio.

*(tutto l'anno, durata: 30 minuti)*

## 3. Castello di Ribano

Visita all'interno del castello ristrutturato e alle cantine sotterranee.

*(tutto l'anno, durata: 30 minuti)*

*Percorsi e laboratori didattici sono adatti a ragazzi della scuola secondaria, studenti universitari, gruppi di adulti ed extrascolastici.*



## Servizi

- visite guidate
- punto vendita
- degustazioni guidate, locale attrezzato per visitatori celiaci, previa richiesta
- eventi e convegni su richiesta
- su richiesta si effettuano visite guidate in lingua straniera francese, tedesco, inglese
- aula didattica accessibile ai diversamente abili
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- area picnic attrezzata con panche e tavoli per 60 persone



28

Azienda Agricola Biologica

**BIOFRUTTA**

di Gobbi e Pedrelli

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referente: Liliana Pedrelli

Via Montigallo 330 - San Giovanni in Compito  
Savignano sul Rubicone

tel e fax 0541 944585

cell 348 1721648 Liliana - 338 1532026 Sanzio

e-mail sanzio gobbi@virgilio.it

www.biofrutta.com

**Come arrivare**

- Da Cesena, finita la secante si prosegue lungo la via Emilia in direzione Rimini per circa 5 km. In località San Giovanni in Compito prendere sulla destra la via Montigallo, seguire la segnaletica aziendale fino alla seconda casa sulla destra.
- Da Rimini, passato l'abitato di Savignano sul Rubicone proseguire sulla via Emilia, dopo circa 1 km prendere a sinistra la via Montigallo, l'azienda è la seconda casa a destra (segnaletica aziendale).
- Dall'Autostrada A14 uscita "Valle del Rubicone" seguire le indicazioni per Savignano sul Rubicone, poi proseguire sulla via Emilia in direzione Cesena, dopo circa 1 km prendere a sinistra la via Montigallo, l'azienda è la seconda casa a destra (segnaletica aziendale).

DA FORLÌ 35 KM  
DA CESENA 12 KM

L'azienda biologica si estende su una superficie di 12 ettari di terreno coltivati a frutteto tra cui ciliegi, peschi, albicocchi, susini, kiwi, fragole e ortaggi. Si possono trovare varie specie di erbe spontanee. Vengono prodotte marmellate, sott'oli e succhi di frutta e polpa bio.

All'interno dell'azienda è presente un bosco biologico di 6700 metri quadrati per la riproduzione e la tutela di insetti utili e un laghetto che attira trampolieri ed altri uccelli e animali selvatici (lepri, fagiani). Tra i rami di sanguinello, frassino e acero, nidificano varie specie di uccelli.

All'interno dell'azienda sono presenti molti animali: pony, papere, galline, conigli, cani e gatti.

A circa 300 metri dall'azienda, situata nella zona romanica del Compito, si trovano il museo "Compitum" e gli scavi etruschi.

**Azienda Agricola Biologica  
BIOFRUTTA****Perché sì**

*Facciamo quattro salti con i giochi campestri!  
Nella fattoria al termine dei percorsi proposti, ci si svaga con il tiro alla fune, la corsa coi sacchi...  
alla faccia dei videogiochi!*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Passeggiata nel bosco biologico con studio degli insetti utili

Passeggiata nel bosco biologico con studio degli insetti utili. Giocando si osservano: coccinelle gialle (in via di estinzione), nidi di varie specie di uccelli e tane di lepri e caprioli. Studio delle tipologie di piante che formano il bosco. *(tutto l'anno, durata: 40 minuti)*

## 2. Visita al museo dell'azienda con attrezzi della civiltà contadina

Visita al museo aziendale con circa 200 pezzi della civiltà contadina. Osservazione degli strumenti che si usavano nella cascina di campagna quando non c'era la luce, l'acqua corrente e il gas metano. *(tutto l'anno, durata: 50 minuti)*

## 3. Laboratorio dal chicco di grano alla piadina romagnola

Lezione sulla semina, la nascita, la raccolta, la macinatura del grano cui segue l'aspetto pratico dell'impasto e della cottura della piadina. Si parla di farine biologiche con l'aggiunta di farro, kamut e crusca, tutti cereali integrali. *(tutto l'anno, durata: 2 ore)*

## 4. Raccolta delle erbe spontanee di stagione, pulitura, cottura e preparazione di semplici pietanze

Raccolta delle erbe spontanee di stagione quali: dente di leone, stridoli, orecchie di lepre, radicchio selvatico, portulaca, crespino, pimpinella e molte

altre. Prima di metterle nel cesto si ripuliscono. Arrivati in azienda sono cotte e preparate per il pranzo. *(tutto l'anno, durata: 2 ore)*

## 5. Passeggiata degli artisti

All'ombra del gazebo, nell'orto giardino dell'azienda, possiamo sentire le voci della campagna, il canto degli uccellini e il profumo dell'aria pulita. Osservare le foglie che si muovono e cambiano colore, incontrare le caprette che vogliono giocare, il micio e il cane che cercano la nostra amicizia. Passeggiare in campagna e raccogliere fiori, foglie e bacche dell'azienda.

In fattoria, nell'apposita casetta di legno decorata con tante varietà di farfalle, possiamo comporre la nostra opera d'arte, dipingere le sensazioni che ci sono rimaste dentro e portare a casa un ricordo della nostra giornata in campagna.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

*Ai percorsi 1, 2, 3 e 4 si aggiungono i giochi campestri (tiro alla fune, corsa nei sacchi e gioco del tappo) e una merenda biologica a scelta prodotta all'interno della fattoria (crostata, ciambella, piadina, frutta di stagione).*



## Servizi

- ✦ ristorazione, anche per visitatori celiaci, previa richiesta
- ✦ aula didattica accessibile anche ai diversamente abili per attività di tipo ludico e manuale
- ✦ percorsi naturalistici
- ✦ attività culturali: scuola di cucina, balli di gruppo e balli folcloristici
- ✦ punto vendita: frutta e verdura biologica e di stagione, succhi e confetture dell'azienda e altri prodotti
- ✦ area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic (70 bambini e/o adulti)
- ✦ compleanni in fattoria (50 bambini e/o adulti)

29

Azienda Agrituristica

# CIELO E TERRA

Agricoltura integrata

Referente: Cristian Bartolucci  
 Via Colombara 309 - Roncofreddo  
 tel e fax 0541 949350 - cell 338 3227821  
 e-mail bartoluccicristian@libero.it



## Come arrivare

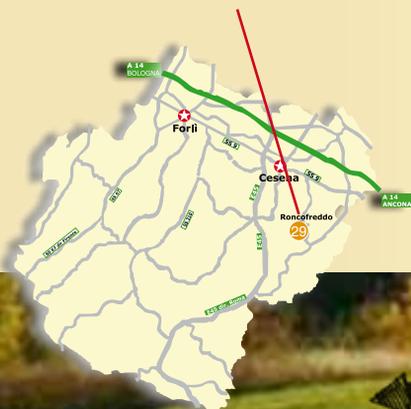
 Da Cesena prendere la via Emilia direzione Rimini, all'altezza del semaforo per Gambettola - Longiano girare a destra direzione Longiano, poi proseguire per Roncofreddo, a 1 km dal paese girare a sinistra in via Belvedere e poi imboccare sulla sinistra la via Colombara.

DA FORLÌ 45 KM  
 DA CESENA 24 KM

In posizione dominante il litorale adriatico da Rimini a Cervia, tra la vallata del Rubicone e quella del Savio, nel territorio di Roncofreddo è ubicata l'azienda agricola "Cielo e Terra" dove è possibile venire a contatto con il profumo e il sapore della tradizionale vita contadina.

L'azienda, da sempre a conduzione familiare, occupa un'area di circa 42.500 metri quadrati coltivati nel rispetto della natura dal 1997. La produzione è finalizzata quasi esclusivamente al consumo, alla trasformazione e alla vendita diretta al consumatore. Sono presenti animali di bassa corte, pecore, capre, cavalli e tortore. Coltiviamo ortaggi di stagione, albicocco, ciliegio, vigneto e oliveto. I prodotti tipici dell'azienda sono: frutta, verdura, marmellata, miele, olio e vino.

Azienda Agrituristica  
**CIELO E TERRA**



## Perché sì

*Sperimenterete l'arte dell'orto trascorrendo "un giorno da agricoltore". Siamo pronti a scommettere che alla fine della giornata vi sarete innamorati della vita contadina!*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Il custode delle ricchezze ambientali

Conosciamo l'azienda, la giornata e il lavoro dell'agricoltore attraverso l'esperienza diretta e in relazione alla stagione: semina, irrigazione, potatura, raccolta e trasformazione dei prodotti e loro utilizzo nell'alimentazione. Durante la passeggiata conosciamo alcuni animali selvatici tipici della nostra fauna. *(tutto l'anno, durata: 3-4 ore)*

## 2. Dall'orto alla vecchia fattoria pio beè e coccodè

Osserviamo l'orto, riconosciamo insieme le verdure e gli ortaggi presenti, costruiamo lo spaventapasseri con materiale di recupero e tantissima fantasia. Conosciamo il signor Compost che mangia gli scarti dell'orto e la sua importanza. Raccogliamo i radicchi e li portiamo agli animali per nutrirli e conoscerli. *(tutto l'anno, durata: 3-4 ore)*

## 3. Brindisi alla natura

Visitiamo la vigna, osserviamo le parti della vigna, del grappolo e impariamo i nomi specifici. Gustiamo il frutto della vite. Raccogliamo l'uva, conosciamo i passaggi segreti per ottenere la preziosa bevanda utilizzata fin dall'antichità per dare ospitalità, amicizia, allegria: il vino. Il percorso può essere fatto tutto l'anno grazie all'ausilio di cartellonistica in lingua italiana e inglese. *(tutto l'anno, durata: 3-4 ore)*

## 4. Virtù dell'olio: colore e sapore

Sotto il grande ulivo conosciamo storie, leggende, curiosità legate a questa pianta e al suo frutto. Armati di rastrelli, raccogliamo le olive, poi le prepariamo, togliendo le foglie, per portarle al mulino dell'olio. Osserviamo il colore dell'olio e sentiamo il profumo. Grazie all'ausilio di documentazione, esperienza e filmati il percorso è possibile *tutto l'anno*. *(tutto l'anno, durata: 3-4 ore)*

## 5. Amarcord

Giochi di socializzazione ormai dimenticati, nell'aia. Viaggio nel passato attraverso il racconto diretto di vita passata. Costruzione di giocattoli antichi utilizzando materiale naturale e/o di recupero. *(tutto l'anno, durata: 3-4 ore)*

*I percorsi didattici proposti dall'azienda sono dedicati a bambini di scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria e possono essere concordati ed elaborati con le insegnanti, arricchiti ed approfonditi a livello formativo, teorico e pratico in base all'età del gruppo presente. E' consigliata, da parte dei docenti interessati, una visita preliminare in fattoria per accordarsi su obiettivi, contenuti e modalità di realizzazione dei percorsi.*

*Disponibilità di incontri in classe, prima della visita in azienda, per conoscere e presentare l'esperienza in fattoria e/o in seguito alla giornata in azienda per approfondire temi ed esperienze vissute in fattoria.*

*L'azienda accoglie anche famiglie e gruppi di adulti per visitare la fattoria gustare i prodotti dell'azienda organizzare un pic nic e usufruire del barbecue.*

## Servizi

- ✿ agriturismo aperto venerdì e sabato la sera, domenica a pranzo e cena, per le visite guidate possibilità di pranzo tutti i giorni previa prenotazione
- ✿ locale attrezzato per visitatori celiaci previo accordo
- ✿ vendita diretta: vino e olio
- ✿ aula didattica accessibile ai diversamente abili
- ✿ attività culturali: cene, degustazioni
- ✿ accesso e parcheggio per scuolabus, max 35 posti
- ✿ area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- ✿ compleanni in fattoria



30

Azienda Agrituristica

**VILLA VENTI**

Agricoltura biologica certificata da Suolo e Salute

Referente: Manuela Riva

Via Doccia 1442 - Roncofreddo

tel e fax 0541 949532 - cell 333 4645911

e-mail info@villaventi.it

www.villaventi.it

**Come arrivare**

Da Cesena lungo la via Emilia in direzione Rimini, all'altezza del semaforo per Gambettola-Longiano girare a destra direzione Longiano, proseguire per Roncofreddo. Raggiunta la località Cento, tenere la destra direzione Villa Venti, proseguire circa 1,5 km e scendere a destra.

DA FORLÌ 40 KM  
DA CESENA 13 KM

L'azienda si trova a Villa Venti di Roncofreddo sulle colline cesenati, in una posizione panoramica rivolta verso il mare.

La superficie aziendale è di circa 16 ettari coltivati a vigneto, uliveto, frutteto, un piccolo spazio con piante aromatiche e officinali ed il giardino delle vecchie varietà.

I terreni sono esposti al levar del sole.

All'interno del podere si trovano abitualmente animali selvatici come lepri, caprioli, istrici e fagiani, che spesso nidificano nelle zone adiacenti il laghetto.

L'edificio è di nuova costruzione, di concezione moderna con alcuni riferimenti all'architettura rurale locale, ben inserito nel territorio. Offre ampi spazi all'ospitalità quali: ampio portico d'arrivo, terrazzo sulla vallata e ampia sala di degustazione. L'azienda è gestita da tre famiglie Riva, Giardini e Castellucci che cordialmente accolgono i loro ospiti.

Azienda Agrituristica  
**VILLA VENTI**

**Perché sì**

*Il modo migliore per ritrovare pace e serenità è ridar voce ai propri sensi. Alla fattoria avrete modo di vedere, annusare, toccare, sentire, gustare ciò che la campagna offre.*

# Percorsi e laboratori didattici

Ogni percorso è introdotto dalla presentazione dell'azienda, delle attività, delle produzioni, di tutte le persone che lavorano (famigliari e collaboratori esperti). Segue una piacevole visita guidata dell'azienda grazie ad un percorso strutturato che mostra agli ospiti i punti principali e di maggior interesse di Villa Venti: la residenza, le varie coltivazioni, la siepe e i suoi abitanti, il laghetto e le anatre, il giardino delle vecchie varietà, l'orto del nonno.

Al termine la caccia tesoro "La fattoria segreta" per grandi osservatori, attenti ai dettagli, ai singoli oggetti e a tutto ciò che si presenterà sul loro cammino!

## 1. Gusto Rosso Ciliegia

Un ricco percorso didattico "dal barattolo ... alla ciliegia" per conoscere tutto di questo frutto in un contesto educativo che diviene carismatico perché ricco di giochi, laboratori, attività sensoriali e materiali appositamente creati.

La raccolta delle ciliegie; il gusto della frutta raccolta matura dagli alberi; che cosa contiene una ciliegia, i colori del benessere della frutta e della verdura, quando si raccoglie e come si consuma. E' confettura o marmellata? Gli ingredienti e il percorso per la loro trasformazione e per finire "Pane e marmellata"... una merenda meritata! Ad ogni ospite sarà donato il vasetto di confettura di ciliegie con l'etichetta personalizzata.

(primavera, durata: 3-5 ore)

## 2. Il succo della vendemmia... il vino racconta

Il percorso è stato pensato per gli studenti più grandi. Un'attività ricca di colori, profumi, storia e cultura, raccontata da chi quotidianamente lavora con passione. Le tecniche di impianto, di lavorazione e la cura del vigneto. La trasformazione dell'uva, dalla bacca... al calice. La vinificazione nella storia. Le emozioni dal vino grazie all'analisi sensoriale. Le azioni di marketing e il commercio delle bottiglie. (tutto l'anno, durata: 2-4 ore)

## 3. Metti le mani in pasta... il pane

Storia di un chicco di grano dalla semina al raccolto. La macinatura in un piccolo mulino. Il riconoscimento delle diverse tipologie di semi e di farine, gli ingredienti del pane, la lievitazione con lievito madre. Ogni bambino impasta e crea la forma del proprio panino che verrà cotto sotto i

suoi occhi. Un laboratorio ricco di attività didattica e completo, che conduce i bambini alla conoscenza della filiera dei cereali. Si completa di coinvolgenti attività sensoriali e si conclude con la personalizzazione del sacchetto contenente il panino che ogni alunno porterà in famiglia per condividere l'esperienza.

(tutto l'anno, durata: mezza o giornata intera)

## 4. L'officina dei 5 sensi

Il progetto nasce dal desiderio di accompagnare i bambini alla scoperta dei 5 sensi favorendo così sia l'acquisizione di capacità percettive sia la capacità di esprimere sensazioni ed emozioni.

Il laboratorio sensoriale stimola la capacità d'uso della vista, del tatto e aumenta la sensibilità dell'olfatto, dell'udito e del gusto attraverso la manipolazione, il linguaggio verbale, le attività grafico-pittoriche e la "sperimentazione". Il tutto grazie all'utilizzo di supporti appositamente creati: i cuscini del tatto, le scatole dei profumi, i tubi dei suoni, giochi di squadra, "aguzziamo la vista" e divertenti esperienze di educazione al gusto.

(tutto l'anno, durata: 2 ore)

Per adulti è realizzabile anche il percorso di degustazione del vino "Dal Vigneto al Calice".

## Servizi

- agriturismo
- vendita diretta vino
- pernottamento con 4 posti letto
- ristorazione
- aula accessibile ai diversamente abili
- abitualmente vengono organizzati eventi enogastronomici con i prodotti d'eccellenza del territorio, programmi disponibili sul sito aziendale
- percorsi naturalistici: l'azienda è in prossimità del parco naturale intercomunale "Rigossa"
- sala degustazione a disposizione per conferenze e corsi di aggiornamento (max 30 persone)
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- area pic nic con panche e tavoli
- compleanni in fattoria



**31**

Azienda Agrituristica

# FATTORIA IL MONTE

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referente: Maurizio Neri

Via del Monte 601 - Roncofreddo

tel 0541 949016 - fax 0541 1642042

cell 338 9908644 Maurizio - 339 4180310 Donatella

e-mail info@fattoriailmonte.it

www.fattoriailmonte.it



## Come arrivare

 Da Cesena proseguire lungo la via Emilia in direzione Rimini, svoltare a destra in direzione Longiano, poi in direzione Roncofreddo. All'ingresso del paese, dopo il lampeggiante, svoltare a destra in via Casalino, dopo circa 1 km imboccare la via del Monte.

DA FORLÌ 40 KM  
DA CESENA 15 KM

Azienda agricola biologica a gestione familiare di 12 ettari adagiata sul colle da cui prende il nome.

Produciamo e vendiamo direttamente piccole quantità di vino (Rigossa, Casalino, Castiglione, Ca' Monte), miele, olio, saba, savor, frutta fresca e sciropata, verdura, succhi, confetture, formaggio stagionato. Sono inoltre presenti allevamenti di caprette da carne, maiali di Mora Romagnola, polli di razza romagnola e non, conigli, anatre, oche e tacchini.

Da giugno 2010 è attivo l'agriturismo con 4 alloggi, ristorante, sale e terrazza belvedere.

Azienda Agrituristica

## FATTORIA IL MONTE



## Perché sì

*Vi aiutano a fare un erbario, per conservare non solo il ricordo, ma anche un esemplare di quel bellissimo fiore o foglia colto durante la visita.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Fattoria degli animali

Asino, polli, faraone, anatre, maiali, conigli, capre. Un percorso guidato per conoscere gli animali da vicino, dando loro nutrimento e osservando i loro comportamenti.  
(primavera, autunno, durata: 2 ore)

## 2. Erbario

Passeggiata botanica alla scoperta delle piante presenti, raccolta e riconoscimento. Realizzazione del quaderno utilizzando le piante medesime e/o riproduzione.  
(primavera, autunno, durata: 6 ore)

## 3. Il naso in fattoria

Percorso tra il giardino dei frutti dimenticati, vigneto, cantina, stagno, porcilaia, pollaio, orto, giardino delle erbe. Percepriamo con il naso. Al termine ad occhi bendati riconosciamo odori e profumi.  
(primavera, autunno, durata: 4 ore)

## 4. Vendemmia e pigiatura junior

Raccolta dell'uva. Pigiatura a piedi nudi nella "manrola". Assaggio del mosto. Preparazione della marmellata con le vinacce.  
(autunno, durata: 8 ore)

## 5. Dalla terra alla terra. Piada e argilla

Note storiche intorno alla piada. Le ricette: la piada comune, la piada dolce, la piada sfogliata. Gli ingredienti: il grano e le varietà antiche. Impastare. Sfogliare. La cottura sul "testo" di argilla.  
(primavera, autunno, durata: 4 ore)



## 6. Prima l'uovo o la gallina

Il pollaio: il gallo e le galline. La cova e l'incubatore. La nascita dei pulcini in incubatrice (previa prenotazione almeno un mese prima). Dal pulcino al pollo. Uova, polli, galline in cucina.  
(primavera, autunno, durata: 4 ore)

## 7. Il racconto della terra

Un percorso a piedi all'interno dell'azienda, segnalato e illustrato con opportuna cartellonistica con funzione didattico-educativa.

Il percorso è illustrato nel suo insieme in un pannello introduttivo da frecce segnaletiche e da 7 pannelli illustrativi posizionati in diversi punti dell'azienda integrati con il paesaggio: animali da corte, fitodepurazione, lo stagno, le api, i patriarchi vegetali, la siepe naturale e l'arboreto.  
(tutto l'anno, durata: 2 ore)



## Servizi

- pernottamento con 12 posti letto
- ristorazione
- aula didattica e spazi al coperto per attività di tipo ludico e manuale accessibile anche ai diversamente abili
- percorsi naturalistici
- attività culturali: incontri e convegni su gastronomia e storia locale, laboratori per adulti
- punto vendita: vino, olio, frutta fresca, conserve

32

Azienda Agricola Mancini

**FATTORIA CA' POGGIO**

Agricoltura integrata

Referente: Angela Pari

Via Vignola Ca' Poggio 13 - Sogliano al Rubicone

tel e fax 0541 948560 - cell 320 2724249

e-mail capoggio1@alice.it

www.agriturismocapoggio.it

**Come arrivare**

-  Dalla superstrada E45, uscire a Bivio Montegelli, prendere la strada per Sogliano. Prima del paese girare a destra per Ponte Uso, l'azienda si trova dopo circa 2 Km (segnalata da un'insegna).
-  Da Savignano sul Rubicone, svoltare a destra in direzione Sogliano. Superato il paese si seguono le indicazioni per Ponte Uso, l'azienda si trova dopo 2 Km circa.
-  Da Santarcangelo di Romagna, prendere in direzione Stradone-Ponte Uso. Giunti a Ponte Uso, girare a destra per Sogliano, l'azienda si trova dopo circa 2 km e mezzo sulla destra (la strada migliore per i pullman).
-  Dall'Autostrada A14, uscita "Valle del Rubicone", seguire le indicazioni per Savignano poi svoltare a destra in direzione Sogliano. Superato il paese si seguono le indicazioni per Ponte Uso, l'azienda si trova dopo 2 Km circa.

DA FORLÌ 50 KM  
DA CESENA 28 KM

L'azienda denominata Ca' Poggio, condotta dai giovani Mirco e Angela, si trova a Vignola di Sogliano al Rubicone, su un colle a 2 km dal paese famoso per le sue antiche fosse, in un bellissimo paesaggio, con vista sul mare e sulla valle dell'Uso. Sono 18 gli ettari tra calanchi, boschi e terra coltivata a grano, orzo e erba medica per l'alimentazione degli animali dell'azienda. Una stalla ospitale accoglie mucche e vitelli, nei ricoveri nell'aia vi sono maiali, pecore e animali da cortile. Si coltivano anche alcune piante da frutta, la vigna e molti ulivi. Mirco, nel laboratorio aziendale trasforma e vende direttamente le carni bovine, ovine, suine e i salumi. Numerosi anche gli animali selvatici: con un po' di fortuna si possono incontrare volpi, istrici, fagiani, lepri e caprioli mentre in cielo volano le rondini. A pochi metri si può visitare anche la piccola chiesetta di San Donato con il "Tempio alla Pace".

Azienda Agricola Mancini  
**FATTORIA CA' POGGIO**

**Perché sì**

Offerta di tanti laboratori sul pane, sul formaggio e sulla frutta... Tutte attività scandite dalle ore indicate dalla meridiana che troneggia nella fattoria.

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Le piume e le uova

Si guardano e toccano le piume e le uova degli animali e si fa capire a quali animali appartengono.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 2. Fitodepurazione

Visita all'impianto che utilizza le piante come filtri biologici per la depurazione delle acque di scarico dell'agriturismo.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 3. Il tempo che scorre

La Meridiana, il vecchio orologio solare.

La Concavità di Leonardo da Vinci: riproduzione di un particolare sistema acustico, tratto da un antico disegno di Leonardo da Vinci, per ampliare il suono del corno tra i pastori dell'Appennino romagnolo.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 4. Nutro le mucche

I ragazzi prepareranno una razione alimentare con foraggio e cereali dell'azienda per mucche e maiali per conoscere la differenza tra fieno e paglia. I cereali: cosa sono, come vengono dati agli animali, come vengono prodotti, le fasi della coltivazione, della raccolta e del mantenimento.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 5. Laboratorio di cucina: facciamo la pasta

Impastiamo, stendiamo la sfoglia con tutte le varie spiegazioni e prepariamo le tagliatelle oppure con l'impasto senza uova, gli strozzapreti. Ogni bambino manipolerà un po' di impasto.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 6. Dalla stalla... alla tavola

Conoscenza del ciclo dalla nascita alla tavola. Prima facciamo vedere la mezzena del maiale, poi la sezioniamo, la lavoriamo e la trasformiamo in insaccati o altro.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 7. Laboratorio di cucina: facciamo il pane

Mostriamo come fare il pane, il classico e altri formati, anche le forme degli animali. Anche i bambini fanno il loro panino e lo cuociamo nel forno dell'agriturismo. Ognuno porta a casa il proprio panino.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 8. Laboratorio di cucina: rubiamo l'uovo alla gallina

Facciamo i dolci: impastiamo i vari ingredienti e facciamo i biscotti in vari

formati anche con le forme degli animali della fattoria.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 9. Gli animali producono latte e... formaggio

Dimostrazione di come si faceva il formaggio e la ricotta. Si mostra la preparazione del formaggio, le varie fasi della cagliata e poi ognuno prepara il proprio formaggio che porterà a casa da mostrare ai genitori. Visita alla fattoria.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 10. Laboratorio del gusto... sapori di frutta

Una passeggiata in campagna alla scoperta dei frutti e del vigneto, per terminare col laboratorio. Facciamo la marmellata: laviamo, tagliamo, prepariamo la frutta e gli ingredienti per preparare la marmellata, poi la cuociamo, la invasiamo e infine sterilizziamo. Oppure facciamo la macedonia e la mangiamo tutti assieme.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

## 11. Laboratorio del gusto... i 5 sensi

La frutta viene messa in vari vasetti senza etichetta. I bambini, annusando e assaggiando, devono capire quale è il tipo di frutta contenuta in ogni vasetto. Nella propria scheda devono riportare le proprie sensazioni e i propri gusti.

*(tutto l'anno, durata: mezza giornata)*

*Tutti i percorsi si possono adattare con modifiche e materiali ai vari cicli della scuola, dal nido alle superiori.*

## Servizi

- ✦ agriturismo con 10 posti letto
- ✦ azienda accessibile ai diversamente abili
- ✦ ristorazione (pranzo e merenda anche per bambini celiaci)
- ✦ presenza di spazi coperti per merenda e pranzi al sacco anche in caso di pioggia
- ✦ degustazioni
- ✦ punto vendita diretta: carne bovina, suina, ovina e salumi
- ✦ centri estivi giornalieri per ragazzi da 3 a 12 anni
- ✦ accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- ✦ area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic



33

Azienda Agrituristica

# PODERE DELLA ROSA

Agricoltura biologica certificata da CCPB

Referenti: Livio e Lorena Dellarosa  
 Via Lago 24 - Bagnolo di Sogliano al Rubicone  
 cell 338 3776665  
 e-mail [agriturismo@poderedellarosa.it](mailto:agriturismo@poderedellarosa.it)  
 www.poderedellarosa.it



## Come arrivare

Da Cesena direzione Rimini, a Savignano sul Rubicone, alla rotonda, girare a destra, dopo circa 1 km svoltare a destra per Roncofreddo, Felloniche. Percorrere tutta la strada di Fondovalle Rubicone (11 km) e al termine girare a destra per Roncofreddo. L'azienda si trova dopo 1 km sulla destra.

DA FORLÌ 50 KM  
 DA CESENA 22 KM

In azienda, su una superficie di 4 ettari e mezzo, si possono trovare alberi di ciliegie, pesche, albicocche, susine, viti, olivi, vicino ad alberi secolari, all'interno di un'area recintata da piante spontanee.

In azienda è possibile consumare il pranzo al sacco nell'ampio giardino all'ombra degli olivi o nell'ampia sala del camino e ballare nell'aia. La casa antica del 1700 è stata completamente ristrutturata anche per accogliere i diversamente abili.

Le produzioni aziendali sono: uva, pesche, albicocche, ciliegie, fichi, susine, olive e ortaggi; inoltre è possibile trovare susine e prugne selvatiche. Dalla trasformazione di una parte dei prodotti aziendali si ottengono vino Sangiovese, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Barbera, Cabernet Sauvignon, confetture e succhi. Dalle olive si ottiene un ottimo olio extra vergine d'oliva.

In caso di pioggia si possono realizzare dei laboratori all'interno dell'agriturismo, da concordare di volta in volta.

## Azienda Agrituristica PODERE DELLA ROSA



## Perché sì

*La vita in campagna non è solo lavoro, ma anche divertimento. Sarete coinvolti in corsi di ballo e imparerete a costruire i giochi dei nostri nonni.*

# Percorsi e laboratori didattici

## 1. Dall'olivo all'olio

Raccolta delle olive, visione di un cartellone esplicativo sulle varie fasi della trasformazione delle olive in olio, degustazione dell'olio nuovo.  
(autunno, durata: 2 ore)

## 2. Dall'uva al vino

Vendemmia dell'uva, merenda contadina con pane e uva nel vigneto, pigiatura con i piedi, raccolta del mosto.  
(settembre-ottobre, durata: 3 ore)

## 3. Dalla farina al pane e ai biscotti

La tradizione della pasta e dei dolci fatti in casa.  
(tutto l'anno, durata: 2 ore)

## 4. Le erbe spontanee

Riconoscerle, raccoglierle, prepararle e degustarle.  
(primavera-estate, durata: 2 ore)

## 5. Le erbe aromatiche

Riconoscerle al tatto, all'olfatto e l'uso in cucina.  
(primavera, estate, autunno, durata: 2 ore)

## 6. Dall'albero alla confettura

Raccogliamo, trasformiamo e degustiamo la frutta.  
(primavera, estate, autunno, durata: 3 ore)

## 7. Riconosciamo le piante

Dalle foglie, dai fiori, dai frutti, dalla corteccia, dai rami, dalle gemme.  
Percorso per il riconoscimento delle erbe e dei frutti attraverso i 5 sensi (tatto, olfatto, udito, vista e gusto).  
(tutto l'anno, durata: 2 ore)

## 8. I cestini di vimini e le scope

Realizzazione di cestini e di scope con materiali naturali presenti in azienda: vimini, olivo, vitalba, canna, saggina, ecc.  
(inverno, primavera, durata: 3 ore)

## 9. I giochi dei nonni

Laboratorio di manualità per la costruzione dei giochi dei nonni (palla di stracci, bambola di pezza, spaventapasseri, s-ciuplet, ecc.).  
(tutto l'anno, durata: 3 ore)

## 10. Ricicla - come riutilizzare il rifiuto

Come utilizzare i rifiuti alimentari e realizzare dei giochi con carta da macero e plastica.  
(tutto l'anno, durata: 2 ore)

## 11. I balli antichi romagnoli

Ogni paesino dell'Emilia-Romagna ha un ballo nella propria tradizione; breve corso per imparare i balli antichi.  
(tutto l'anno, durata: 2 ore)



## Servizi

- pernottamento con 10 posti letto
- vendita diretta di frutta, vino, olio, confetture, succhi
- attività sportive e culturali (percorsi mountain bike, trekking)
- accesso e parcheggio a pullman e scuolabus
- locali coperti per attività
- area attrezzata con panche e tavoli, area pic nic
- compleanni in fattoria



## Promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità

### Prodotti Agroalimentari Tradizionali – PAT

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali rappresentano un biglietto da visita dell'agricoltura italiana di qualità. Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

La normativa di riferimento è data dal Decreto Legislativo n. 173 del 30/4/1998 seguito dal Decreto Ministeriale n. 350 dell'8/9/1999.

Le domande per l'iscrizione di nuovi prodotti all'Elenco ministeriale vanno presentate entro il 30 ottobre di ogni anno alla Regione Emilia-Romagna che provvederà in seguito a trasferire al Ministero delle Politiche Agricole le denominazioni ammesse. Per essere accolte, le domande devono essere corredate da notizie, ricerche storiche e, soprattutto, documenti autorevoli che rendano testimonianza di almeno 25 anni di significativa presenza del prodotto o della preparazione e relativa denominazione.

L'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali viene aggiornato ogni anno ed è consultabile nei vari siti istituzionali, Ministero delle Politiche Agricole, Regione Emilia-Romagna, Provincia di Forlì-Cesena.





## Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Provincia di Forlì-Cesena

### XIII Revisione Decreto Legislativo n. 173/98, art. 8

#### **Pasta fresca**

Basotti  
Cappelletti all'uso di Romagna  
Curzoli  
Gnocchi di patate  
Manfrigoli  
Maltagliati  
Minestra imbottita  
Orecchioni  
Panzanella  
Pappardelle  
Passatelli  
Pasticcio di cappelletti  
Patacucci  
Sfoglia dell'Emilia-Romagna  
Stricchetti  
Strozzapreti  
Tagliatelle  
Tagliatelle verdi  
Tagliatelle con gli stridoli  
Tardura  
Tortelli coi rosolacci

#### **Panetteria**

Bracciatello  
Crescioni  
Pagnotta pasquale  
Pane di Castrocaro  
Piada coi ciccioli  
Piadina frita  
Piadina romagnola  
Tortelli alla lastra

#### **Biscotteria e pasticceria**

Bustrenco  
Caffè in forchetta

Castagnaccio  
Castagnole  
Ciambella  
Fave dei morti  
Latteruolo  
Mandorlato al cioccolato di  
Modigliana  
Migliaccio di Romagna  
Pesche dolci ripiene  
Piadina dolce della Madonna del  
Fuoco  
Straccadenti  
Tagliatelle dolci fritte  
Torta di ricotta  
Zuppa inglese

#### **Carne e piatti composti**

Agnello da latte razze sarda e  
massese  
Bovino razza romagnola  
Castrato di Romagna  
Pollo romagnolo  
Suino razza mora romagnola  
Suino pesante  
Salsiccia matta  
Salame gentile  
Coniglio in umido  
Fegatelli di maiale  
Pollo alla cacciatora  
Ragù alla romagnola  
Trippa

#### **Pesce e piatti composti**

Saraghina cotta sul testo  
Saraghina maturata nel sale  
Baccalà in umido

Baccalà coi porri  
Risotto con le poveracce  
Seppie con i piselli

#### **Prodotti vegetali naturali e trasformati**

Cardo Gigante di Romagna  
Ciliegia di Cesena  
Fragola di Romagna  
Kiwi  
Lischi  
Loto di Romagna  
Pera Volpina  
Pesca Bella di Cesena  
Pera Scipiona  
Raperonzolo  
Stridoli  
Susina Vaca Zebeo  
Tartufo bianco pregiato  
Cavolfiore all'uso di Romagna  
Cuciaroli  
Fagioli in giubalunga  
Saba dell'Emilia-Romagna  
Savòr

#### **Formaggi**

Pecorino del pastore  
Ravgiolo

#### **Miele**

Miele di erba medica della  
pianura emiliano-romagnola  
Miele del crinale dell'Appennino  
emiliano-romagnolo

#### **Liquori**

Nocino



## Produzioni agroalimentari DOP e IGP

I prodotti DOP e IGP sono i veri fiori all'occhiello del settore agroalimentare di qualità.

Secondo il Reg. CE 510/2006 i prodotti a Denominazione di Origine Protetta - DOP, sono prodotti agricoli o alimentari di una determinata area geografica, zona o regione le cui caratteristiche sono tutte legate a quella determinata zona e sono soggetti a specifici disciplinari di produzione.

### DOP in Emilia-Romagna

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena  
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia  
Aglio di Voghiera  
Casciotta d'Urbino  
Coppa Piacentina  
Culatello di Zibello  
Formaggio di Fossa di Sogliano  
Grana Padano  
Olio extra vergine di oliva Brisighella  
Olio extra vergine di oliva Colline di Romagna  
Pancetta Piacentina  
Parmigiano Reggiano  
Patata di Bologna  
Prosciutto di Modena  
Prosciutto di Parma  
Provolone Valpadana  
Salame Piacentino  
Salamini Italiani alla Cacciatora  
Squacquerone di Romagna

Per i prodotti ad Indicazione Geografica Protetta - IGP, secondo il Reg. CE 510/2006 il rapporto fra ambiente geografico e prodotto è meno stretto; infatti, è sufficiente che uno solo dei passaggi di produzione, trasformazione, elaborazione avvenga nell'area geografica determinata. Anche in questo caso ci si deve attenere alle regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione.

### IGP in Emilia-Romagna

Aceto Balsamico di Modena  
Agnello del Centro Italia  
Amarene Brusche di Modena  
Asparago Verde di Altedo  
Ciliegia di Vignola  
Coppa di Parma  
Coppia Ferrarese  
Cotechino Modena  
Fungo di Borgotaro  
Marrone di Castel Del Rio  
Melone Mantovano  
Mortadella Bologna  
Pera dell'Emilia-Romagna  
Pesca e Nettarina di Romagna  
Piadina Romagnola (*iter in corso*)  
Riso del Delta del Po  
Salame Cremona  
Salame Felino  
Scalogno di Romagna  
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale  
Zampone Modena





## Vini DOC, DOCG e IGT della Provincia di Forlì-Cesena

La Romagna in generale e la Provincia di Forlì-Cesena in particolare hanno una storia vitivinicola antichissima. La coltivazione della vite, che nella nostra provincia si estende su circa 7000 ettari, è favorita da condizioni ambientali ideali date dalla conformazione del territorio, dalla posizione favorevole tra l'Appennino e la pianura e dalla vicinanza al mare. La fertilità del suolo, l'esposizione solare e le moderne tecniche colturali oggi consentono la produzione di vini di alta qualità.

Cinque sono i vitigni che caratterizzano la viticoltura della provincia e che danno origine ad altrettanti vini a denominazione DOC e DOCG: Sangiovese, Trebbiano, Albana, Bombino bianco e Terrano, questi ultimi due danno origine rispettivamente ai vini Pagadebit e Cagnina. Ai vigneti classici oggi si aggiungono due vitigni internazionali: lo Chardonnay (a bacca bianca) ed il Cabernet Sauvignon (a bacca rossa).

Con la vendemmia 2011 è nata la nuova DOC Romagna che accorpa in un unico disciplinare le seguenti denominazioni:

- Romagna Albana Docg
- Romagna Albana Spumante
- Romagna Cagnina
- Romagna Pagadebit
- Romagna Sangiovese
- Romagna Trebbiano

Nel nostro territorio sono presenti inoltre le DOC Colli di Faenza e Colli Romagna Centrale.

La produzione di vini IGT è invece identificata dalle denominazioni: Forlì, Rubicone e Sillaro o Bianco del Sillaro.





## L'agricoltura biologica

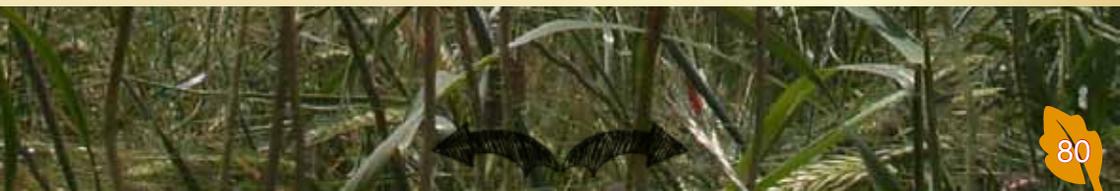
L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione che considera l'intero ecosistema agricolo, sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera ed esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi (salvo quelli specificatamente ammessi dal regolamento comunitario) e organismi geneticamente modificati.



Nel giugno del 2007 è stato adottato un nuovo Regolamento CE per l'agricoltura biologica, Reg. CE 834/2007, che abroga i precedenti ed è relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici sia di origine vegetale che animale (compresa l'acquacoltura).



Il logo che contraddistingue il biologico in Europa è una foglia stilizzata disegnata con le stelline dell'unione europea, la "Euro-leaf". Si tratta di un simbolo molto diretto che trasmette due messaggi chiari: natura ed Europa.



# Fattorie Didattiche: istruzioni per l'uso

## Prenotazioni

**La visita va concordata direttamente con la Fattoria Didattica per definire la data, i tempi e l'attività da svolgere.**

Si consiglia di scegliere al massimo 2-3 percorsi didattici in relazione alla durata della visita. E' necessario confermare la prenotazione tramite fax o e-mail per evitare disguidi. Comunicare anticipatamente la presenza di bambini con eventuali allergie (fieno, graminacee, polline, ecc.) o intolleranze alimentari in modo da prevenire situazioni di rischio.

## Costi

Il prezzo minimo è il seguente:

**Mezza giornata: € 7,00** a persona  
(orario indicativo 9.00-13.00)

**Giornata intera: € 10,00** a persona  
(orario indicativo 9.00-16.00)

Sono previsti sconti per favorire più visite nel corso dell'anno scolastico.

**Sconto 20%** per visite realizzate nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio.

**Sconto 30%** dalla seconda visita realizzata nello stesso anno scolastico.

## Pranzo con prodotti tipici locali:

da **€ 6,00** a **€ 15,00** per gruppi scolastici a seconda dell'età.

## Trasporti

L'organizzazione del trasporto è libera e a carico della classe.

## Periodo

Le visite possono essere effettuate tutto l'anno. In caso di maltempo è possibile organizzare, dove la struttura lo permette, attività alternative in azienda.

## Abbigliamento e materiali occorrenti

E' necessario un abbigliamento sportivo e scarpe comode adatti alle attività all'aria aperta e alla stagione; prevedere scarpe di ricambio, cappellino, una borraccia con acqua e merenda o pranzo al sacco se non prenotati in azienda.

## Merende e pasti

Nelle fattorie didattiche è possibile consumare una merenda al sacco all'aperto o al coperto. **Le aziende agrituristiche** sono in grado, su prenotazione, di fornire una merenda o un pranzo con i prodotti dell'azienda.

## Materiali didattici forniti

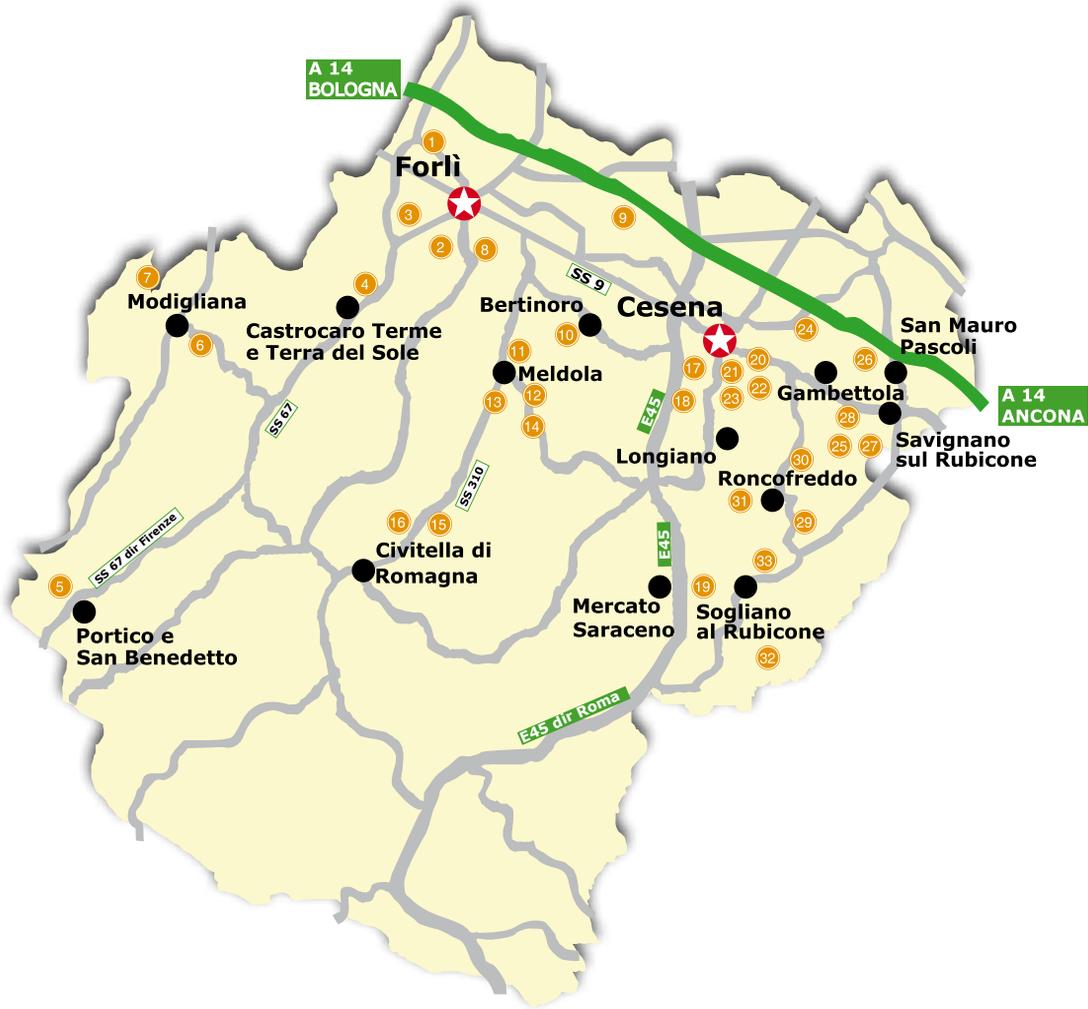
Durante la visita, l'azienda fornirà materiali didattici a supporto dell'attività realizzata.

## Valutazione dell'esperienza

Agli insegnanti verrà fornita dall'agricoltore una scheda di valutazione dell'esperienza in fattoria da inviare compilata alla **Provincia di Forlì-Cesena** (fax 0543 447512 - email: info\_agri@provincia.fc.it).



# Mappa delle Fattorie Didattiche di Forlì-Cesena



## Curatori

Filippo Mazzoni  
Alimos Soc. Coop.

Marisa Fabbri  
Provincia di Forlì-Cesena  
Servizio Agricoltura  
Spazio Rurale Flora e Fauna

## Hanno collaborato

Annalisa Brighi  
Alimos Soc. Coop.

Francesca Marini

Laura Milanese  
Provincia di Forlì-Cesena  
Servizio Agricoltura  
Spazio Rurale Flora e Fauna

## Foto d'archivio

Alimos Soc. Coop.

Provincia di Forlì-Cesena  
Servizio Agricoltura  
Spazio Rurale Flora e Fauna

Diateca Agricoltura

Regione Emilia-Romagna - F. Dell'Aquila

Fattorie Didattiche in elenco

## Realizzazione

Enrico Samori

## Stampa

Wafra - Cesena

novembre 2013

\*I laboratori, ad eccezione di quelli segnalati, sono studiati per accogliere tutte le tipologie di gruppi e vanno concordati preventivamente con il referente della Fattoria Didattica.



