



Azienda Agricola La Costa di Clara Crippa
Perego (LC) - Via Curone 15 Tel. 0395312218 - Fax 0395312251
info@la-costa.it - www.la-costa.it

L'Azienda Agricola La Costa è una azienda vitivinicola ad indirizzo biologico situata nel Parco Regionale di Montevicchia e della Valle del Curone.

In occasione della giornata dell'11 settembre l'azienda La Costa, offrirà ai visitatori l'opportunità di gustare, presso il proprio agriturismo, prodotti acquistati da aziende circostanti.

Su prenotazione sarà anche possibile visitare le cantine di vinificazione. Il pranzo (12.00 -14.00) o la cena (19.30 - 21.00) utilizzeranno prodotti esclusivamente locali quali salumi, formaggi, verdure, conserve e confetture e non mancherà la possibilità di assaggiare il vino prodotto in azienda.

La zona offre inoltre la possibilità di fare escursioni, trekking o passeggiate in mountain bike.

Per raggiungere l'azienda dalla statale 342 Como-Bergamo, salire fino al centro di Perego e seguire le indicazioni per l'agriturismo.



Azienda Agricola Il Campagnino di Emanuela e Monica Dilda
Loc. Villarocca di Pessina Cremonese (CR) via strada esterna Campagnino,9
Tel. 347287020 Fax 037287020
rmignoni@inwind.it www.agriturismoilcampagnino.it

L'Azienda Agricola il Campagnino è situata nel Parco Regionale Oglio Sud, a circa 20 km da Cremona. L'attività produttiva dell'azienda annovera la coltivazione di cereali antichi, ortaggi, alberi da frutta, piccoli frutti, zafferano e lavanda e l'allevamento di avicoli quali oche, anatre, faraone, suini e caprette e pony per l'evite.

I prodotti vengono utilizzati nell'agriturismo e venduti nello spaccio aziendale; l'azienda funziona anche come fattoria sociale.

In azienda vengono prodotte farine e prodotti da forno, confetture e cosmetici per la cura e l'igiene del corpo.

Il Campagnino è impegnata inoltre per la salvaguardia della biodiversità: alleva suini della razza mora romagnola e coltiva grano monococco, una varietà antica di grano già utilizzata dall'uomo 23.000 anni fa, grano saraceno e mais rosso da polenta.

Per la giornata dell'11 settembre organizza le seguenti attività didattiche: "conosciamo il frumento preistorico" dove bambini dalla 3a elementare alla 1a media macineranno il grano monococco con delle pietre e prepareranno il pane cuocendolo a pietra, "i piccoli pasticceri" dove i bambini delle materne e della 1a e 2a elementare potranno preparare i biscotti con la farina di grano monococco.

Tutti i bambini potranno infine partecipare all'attività "coloriamo la natura sull'aria", usando i gessetti colorati.

Le attività didattiche avranno inizio alle 15.00, una durata di 1 ora e ½ e un costo di 4 euro a bambino.

Per pranzo, intorno alle 12.30 -13.00, si potranno degustare i prodotti aziendali. Il menù prevede tagliatelle di frumento monococco al sugo di faraona o burro e salvia, salumi con focaccia di monococco, formaggi di aziende agricole del territorio con confetture prodotte in azienda e contorni di verdure e erbe selvatiche, infine una crostata di farina di monococco per dolce. Il costo del pranzo è 20 euro a persona per gli adulti, comprensivo di ½ acqua e ¼ di vino, per i bambini dai 4 ai 10 anni 10 euro.

La zona offre inoltre la possibilità di andare in bicicletta lungo piste ciclabili, di fare escursioni e osservazioni naturalistiche nel Parco dell'Oglio..

Per raggiungere l'azienda bisogna giungere a Cremona e proseguire per 20 m in direzione Mantova



Fattoria Le Bine di Francesco Cecere
Acquanegra sul Chiese (MN) Strada Bine 1424
Tel. 3483850901 Fax 1782255763
francesco@lebine.it - www.lebine.it

La Fattoria Le Bine è una azienda agricola biologica immersa nell'omonima Riserva Naturale nonché Oasi WWF, site all'interno del Parco Regionale Oglio Sud. Tra le attività produttive si annoverano l'arboricoltura da legna, l'allevamento di animali di bassa corte, la coltivazione di un orto e di alberi da frutta e la produzione di miele; vengono confezionate mostarde e confetture, prodotti utilizzati nell'agriturismo e venduti in uno spaccio interno, azienda da lungo tempo impegnata nella conservazione della biodiversità, grazie alla passione e alle competenze naturalistiche di Francesco, in collaborazione del WWF ha realizzato oltre 35 ha di rimboscimento di alberi e arbusti autoctoni e stagni e un frutteto con 140 piante di varietà antiche.

Per la giornata dell'11 settembre organizza la "festa della smielatura", rivolta ai ragazzi delle materne, delle primarie e alle loro famiglie, per una giornata all'insegna dello stare insieme nella natura. L'attività didattica, partirà alle ore 11.00 presso il Centro Visite della Riserva Cascina Le Bine Centro di Educazione Ambientale "Guido Santini" e sarà gratuita. Alle ore 13.00 sarà possibile pranzare con i prodotti aziendali; si potrà gustare un primo di pasta al pomodoro, fatta con la salsa dei pomodori dell'orto, un secondo di pollo con zucchine, melanzane e patate e una crostata di frutta. Il vino sarà un lambrusco biologico di produzione locale e il caffè del mercato equo solidale. Il costo per il pranzo completo è di 20 euro/persona per gli adulti, 12 euro per i bambini dai 5 ai 12 anni e gratis per i piccoli ospiti al di sotto dei 5 anni.

La zona offre inoltre la possibilità di escursioni, osservazioni naturalistiche nella riserva e visite culturali nei dintorni. In Azienda sono disponibili giochi per bambini.

Per raggiungere l'azienda, sita tra Mantova e Cremona, lungo il fiume Oglio, bisogna raggiungere la strada che congiunge Calvatone (CR) e Acquanegra s/C (MN). L'auto va lasciata in corrispondenza del ponte in riva destra (lato Calvatone) nei pressi di un ristorante chiuso: attraversare la strada e proseguire a piedi.



Azienda Agricola Olympusaquae di Maria Minelli
Rivalta sul Mincio (MN) strada Settefrati 11
Tel. 0376 681121- 347 4913437 Fax 0376686828
info@olympusaquae.it www.olympusaquae.it

L'Azienda Agricola ed Agrituristica Olympusaquae a vocazione cerealicola, si caratterizza per l'attenzione per l'ambiente naturale in cui è inserita. Grazie infatti a dei battelli, uno dei quali interamente alimentato a energia solare, accompagna i visitatori alla scoperta del Parco Regionale del Mincio, navigando sulle placide acque dell'omonimo fiume alla scoperta di aironi, falchi di palude e spettacolari fioriture di fiori di loto e ninfee.

Per la giornata dell'11 settembre organizza escursioni con battelli ecologici alla scoperta della natura del Parco. L'escursione avrà una durata di circa due ore, con partenze alle ore 10.00 e alle 16.00, ed un costo di 8 euro a persona per gli adulti e 6 euro per i bambini dai 4 ai 14 anni. Per pranzo, su prenotazione, sarà possibile degustare un menù a base di zucca, dall'antipasto al dolce. Tra le portate si potranno assaporare nidi di polenta alla zucca con fonduta di formaggio e salsiccia, tortelli di zucca al burro fuso o con sugo di pomodoro e salsiccia, brasato di manzo al lambrusco mantovano, zucca in carpione e patate al rosmarino e per finire un budino di zucca con amaretti e cioccolato. Il pranzo inizierà alle 12.30 e avrà un costo di 23 euro a persona. Per i bambini dai 3 agli 8 anni verrà praticato uno sconto del 50%.

La zona offre inoltre la possibilità di compiere visite culturali nei dintorni.

Per raggiungere l'imbarcadero da Mantova basta percorrere l'ex Statale Cremonese per 7 km fino a Grazie, svoltare a destra in direzione Goito - Brescia e proseguire per altri 3 km. Dall'Autostrada A4 invece uscire a Desenzano del Garda e seguire la direzione per Castiglione d/Stiviere, imboccando la SS Goitese 236. Giunti a Goito proseguire sulla provinciale in direzione Rivalta sul Mincio. Giunti a Rivalta, seguire le indicazioni per il Museo Etnografico/Centro Parco in riva al fiume.



Cascina Bullona di Stevano Viganò
Magenta (MI) -Strada Valle 32 Tel. 0297292091 Fax 0297292091
bullona@agriturismobullona.it - www.agriturismobullona.it

La Cascina Bullona è una azienda agricola sita nel cuore del Parco del Ticino, presso la Riserva della Fagiana. Da anni impegnata nella conservazione della biodiversità e attenta ad uno sviluppo sostenibile, aderisce ad un progetto di recupero della Vacca Varzese, rifornisce le camere di acqua calda da solare termico e ha beneficiato delle misure agro-ambientali del Piano di Sviluppo Rurale per la piantumazione di siepi e filari a favore della biodiversità. Ha inoltre aderito ad un progetto del Parco del Ticino per piantare piante da frutta per l'alimentazione dell'avifauna selvatica. I prodotti: salumi, ortaggi, riso, farine di mais e grano, uova e miele vengono utilizzati nell'agriturismo e venduti in uno spaccio interno.

Per la giornata dell'11 settembre organizza percorsi e laboratori di educazione ambientale centrati sulla scoperta della biodiversità e dell'ambiente naturale in cui è immersa l'azienda. Le attività saranno rivolte ai ragazzi delle primarie e alle loro famiglie per una giornata all'insegna dello stare insieme nella natura. Le attività didattiche, centrate sull'esplorazione della biodiversità del bosco e dei corsi d'acqua, della durata di 1 ora e 1/2, partiranno alle 11.00, alle 12.30, alle 15.00 e alle 16.30 e avranno un costo di 3 euro/persona.

Alle ore 13.00 si potranno degustare i prodotti tipici dell'azienda a marchio parco, insieme a quelli di altre aziende aderenti al medesimo consorzio. Tra i prodotti si potranno assaporare un risotto, dei salumi e polenta e formaggio, al costo di 10 euro a persona.

La zona offre inoltre la possibilità di praticare trekking, osservazioni naturalistiche nel Parco del Ticino e visite culturali nei dintorni.

Per raggiungere l'azienda, dalla Mi-To uscire a Mesero Marcallo, proseguire per Magenta e seguire le indicazioni.



Azienda Cascina Caremma di Gabriele Corti
Besate (MI) - Via Cascina Caremma 2 Tel. 02 9050020 - Fax 02 90504181
info@caremma.com - www.caremma.com

Antica cascina lombarda ubicata Parco del Ticino, è una azienda agricola biologica certificata ICEA dal 1990 dove vengono allevate razze in via di estinzione, recuperate produzioni agricole tradizionali e cultivar rare. Tra le culture annoverano frutti di bosco, vite e lavanda. I prodotti vengono utilizzati dall'agriturismo e venduti in un punto vendite interno all'azienda o ai Gruppi di Acquisto Solidale (GAS).

Per la giornata dell'11 settembre organizza percorsi e laboratori di educazione ambientale centrati sulla scoperta della biodiversità e dell'ambiente naturale in cui è immersa l'azienda. Le attività saranno rivolte a bambini delle materne, delle primarie (inf. e sup.), delle secondarie e anche ai loro genitori per una giornata all'insegna dello stare insieme nella natura accompagnati da guide specializzate.

Le attività didattiche, della durata di 2 ore, partiranno alle 10.00, alle 14.00 e alle 16.00 e avranno un costo di 5 euro/persona.

A partire dalle ore 12.00 e fino alle 18.00, si potranno assaporare i prodotti aziendali grazie ad una degustazione che comprenderà un tagliere di salumi aziendali, un primo di pasta o lasagne e il Pan Mejin come dolce al costo di 15 euro/persona o, nel pomeriggio, grazie a merende e spuntini.

La zona offre inoltre la possibilità di gite in bicicletta, trekking, osservazioni naturalistiche nei boschi e lungo il Ticino e visite culturali nei dintorni. All'interno dell'azienda sono disponibili audio percorsi a carattere storico e filosofico.

Per raggiungere l'azienda, da tutte le direzioni, bisogna raggiungere Besate e poi seguire le indicazioni che si incontrano lungo la strada.



Azienda Agricola Cascina Selva di Anna Sala
Ozzero (MI) - via Cascina Selva 1
Tel. 029407039 - 3923434416 - Fax 029407039;
info@cascinaselva.it - www.cascinaselva.it

Cascina Selva è una Azienda Agricola posta nel Parco del Ticino. Tra le attività a tutela della biodiversità, l'azienda alleva vacche dell'antica razza varzese, coltiva piante antiche, ha recuperato alcuni fontanili e ha beneficiato delle misure agro-ambientali del Piano di Sviluppo Rurale per la piantumazione di siepi e filari a favore della biodiversità. L'attività produttiva si basa sulla produzione di latte, destinato al minicaseificio aziendale per la produzione di vari formaggi, sulla coltivazione di cereali con i quali si producono diversi tipi di farine, e sull'allevamento di animali di bassa corte, cavalli, asini e capre. I prodotti vengono utilizzati nell'agriturismo.

Per la giornata dell'11 settembre organizza l'attività didattica "Un tocco di campagna", dove i bambini della materna e della scuola primaria e le loro famiglie, potranno sperimentare diverse attività come dal latte al formaggio, dalla farina al pane, dalle alpi al miele, dall'uva al mosto e compiere una visita della cascina alla scoperta degli animali. Le attività inizieranno alle 11.00, dureranno tutto il giorno e saranno gratuite. Dalle 12.30-13.00 sarà possibile pranzare in azienda con un menù a base dei prodotti tipici e aziendali come ortaggi, formaggi burro e vari tipi di farine. Il costo è di 28 euro a persona per gli adulti, bevande escluse, mentre per i bambini al di sotto dei 10 anni è di 12 euro.

La zona offre inoltre la possibilità di visite culturali ai dintorni e osservazioni naturalistiche; sono disponibili attrezzature per i giochi dei bambini.

Per raggiungere l'azienda bisogna arrivare ad Ozzero e seguire le indicazioni.



Azienda Agricola l'Aia di Anna Baroni
Cassinetta di Lugagnano (MI) - Cascina dei Piatti
Tel. 0294249090 - 3470023121 Fax 0294964614;
agriturismoaia@hotmail.it - www.agriturismoaia.it

L'Azienda Agricola l'Aia, situata nel Parco del Ticino, è una azienda sensibile alla natura e alla biodiversità; si sta convertendo infatti all'agricoltura biologica, coltiva alberi da frutto anche di varietà antiche, piante officinali, ha beneficiato delle misure agro ambientali del Piano di Sviluppo Rurale per piantare siepi e filari, e sta sperimentando la coltivazione di piante da orto con il metodo sinergico. Le attività produttive sono incentrate sulla coltivazione di orzo, frumento e mais e sugli alberi da frutta come azzerruoli, cornioli, nespole, cotogne, pesche e susine. I prodotti vengono venduti in uno spaccio aziendale e a Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) nell'agriturismo.

Per la giornata dell'11 settembre organizza l'attività "Alla ricerca del pranzo ideale" dove i ragazzi delle primarie e le loro famiglie, saranno guidati alla scoperta di foglie, frutti, radici, semi, erbe selvatiche e fiori commestibili con i quali preparare insalate insolite e coloratissime. L'attività avrà inizio alle 10.30, avrà una durata di 2 ore circa e un costo di 5 euro a persona.

La zona offre inoltre la possibilità di visite culturali ai dintorni e osservazioni naturalistiche; sono disponibili attrezzature per i giochi dei bambini.

Per raggiungere l'azienda bisogna arrivare a Cassinetta di Lugagnano; si può arrivare anche in bicicletta + treno, con la linea Porta Genova - Mortara scendendo ad Abbiategrasso - Cassinetta.

domenica
11 settembre 2011

Giornata di Festa
nelle Fattorie del Panda lombarde

VIVI IN FATTORIA LA PASSIONE E L'IMPEGNO A SOSTEGNO DELLA NATURA

divertenti e gustose attività
per la scoperta e la valorizzazione
della biodiversità in azienda





Biodiversità in azienda e a tavola



Domenica 11 settembre sarà una grande giornata di festa.

Gli invitati sarete voi, che leggete questo opuscolo-invito e la Biodiversità, preservata quotidianamente con passione dalle aziende agrituristiche inserite nel circuito delle Fattorie del Panda del WWF.

Le Fattorie del Panda sono Aziende situate in Aree Protette sensibili alla conservazione della Biodiversità e allo sviluppo sostenibile. Le aziende agrituristiche che hanno aderito a "La biodiversità in azienda e a tavola" manifesteranno e presenteranno il proprio impegno a sostegno della natura con diversi eventi.

C'è chi organizzerà laboratori di educazione ambientale, giochi e attività varie sulla biodiversità, rivolti ai bambini e alle famiglie e chi invece la biodiversità la porterà a tavola: un pranzo con i prodotti tipici - molti dei quali derivati da razze, cultivar e varietà locali frutto di selezioni secolari - assortiti nei menù caratteristici delle varie Fattorie.

Questa iniziativa, si inserisce nell'ambito del progetto "Coltiviamo la Sostenibilità", promossa da Agriturist, Terranostra, Turismo Verde e WWF e sostenuto dalla Fondazione CARIPLO, dalla Regione Lombardia - Assessorati Sistemi Verdi e Paesaggio e Agricoltura e da Unioncamere Lombardia:

Buona giornata Fattorie del Panda!!



Azienda Agricola Al Sass di Francinetti Matteo
Dossena (BG) - via Provinciale 20/A Tel. 3331139815
agriturismo.alsass@libero.it - www.agriturismoalsass.com

L'Azienda Agricola Al Sass situata nel Parco Regionale delle Orobie Bergamasche, è una azienda attenta alla salvaguardia della biodiversità e allo sviluppo sostenibile: ha sistemato diversi nidi artificiali per gli uccelli, per favorirne la nidificazione, utilizza tecniche e alimentazioni naturali, pratica il risparmio dell'acqua recuperando l'acqua piovana e praticando l'irrigazione a goccia e utilizza pannelli fotovoltaici per autoconsumo e caldaie centralizzate a legna per l'acqua calda e riscaldamento; mantiene inoltre pascoli evitando l'ingresso degli arbusti. Le attività produttive vertono sull'allevamento di bovini da carne, animali di bassa corte, suini, api per la produzione di miele e sulla coltivazione di un orto e un frutteto stagionale. I prodotti vengono utilizzati nell'agriturismo e venduti in uno spaccio aziendale.

In occasione della giornata dell'**11 settembre** l'azienda l'Agriturismo Al Sass, offrirà ai visitatori l'opportunità di gustare, presso i propri locali, un menù composto da salumi prodotti in azienda, risotto al radicchio verde e formaggio di capra e gnocchetti all'ortica al burro versato, maialino al forno, brasato di manzo con polenta, contorno di verdure dell'orto e dolce fatto in casa. Il pranzo inizierà alle 12.30 e avrà un costo di 25 euro a persona, bevande incluse per gli adulti, e di 12 euro per i bambini sotto i 10 anni.

La zona offre inoltre la possibilità di fare escursioni, trekking e osservazioni naturalistiche nel Parco delle Orobie o visite culturali nei dintorni.

Per raggiungere l'azienda uscire al casello di Dalmine o di Bergamo dell'autostrada A4 Milano - Venezia, seguire le indicazioni per la Valle Brembana e proseguire oltre San Pellegrino per le gallerie fino ad uscire a Dossena. Proseguire quindi per circa 8 km sulla strada provinciale seguendo le indicazioni.



Azienda Agricola El Frutero di Loredana Favaro
Villa d'Adda (BG) - via Parscera 56
Tel. 035.794250 - 3406968939 Fax 035.794250
elfrutero@tiscali.it - www.elfrutero.it

L'Azienda Agricola El Frutero, situata nel Parco Regionale Adda Nord, è una azienda a conduzione biologica la cui attività produttiva si basa sulla coltivazione di frutta, verdure e piccoli frutti e sulla trasformazione di questi prodotti in confetture, succhi e liquori; viene prodotto anche il miele. I prodotti vengono utilizzati nell'agriturismo.

Per la giornata dell'**11 settembre** organizza l'attività didattica "alla scoperta del biologico", dove i bambini della scuola primaria e le loro famiglie potranno scoprire l'azienda e i metodi di coltivazione biologica, attraverso attività ludiche e l'osservazione degli animali della fattoria e delle coltivazioni. Sarà possibile inoltre partecipare al laboratorio manuale "i ferri di cavallo". Le attività che partiranno alle 15.30 avranno la durata di due ore; la partecipazione al laboratorio avrà il costo di 3 euro a bambino mentre "alla scoperta del biologico" sarà gratuita. Per pranzo ci sarà la possibilità di degustare i prodotti aziendali: per gli adulti il menù prevede un antipasto di pancetta, salame e coppa accompagnati con una focaccia rustica, un cestino di verdure biologiche e del cotechino con gelatina di frutta biologica, di primo dei casoncelli alla bergamasca e un risotto pere e taleggio, di secondo anatra alle mele, formaggi bergamaschi e polenta, come dolce una torta di frutta secca; acqua, vino, caffè. Il menù dei bambini invece prevede salame e prosciutto cotto accompagnati da una focaccia rustica, pasta fresca al pomodoro, una cotoletta di pollo o di tacchino impanata, patate al forno e una torta di frutta fresca; acqua e succo di frutta biologico. Il pranzo avrà inizio alle 12.30 e un costo di 27 euro a persona per gli adulti e 15 euro per i bambini.

La zona offre inoltre la possibilità di visite culturali ai dintorni; al tragheto leonardesco, al Santuario della Madonna del Bosco e a Sotto il Monte.

Per raggiungere l'azienda da Milano sull'A4 uscire a Capriate; da Lecco - Como direzione Merate - Brivio o Merate - Paderno; da Bergamo direzione Ponte San Pietro - Carvico.



Azienda Agricola Il Riccio di Giovanmaria Martinazzoli
Capo di Ponte (BS) - Località Campolungo Deria Tel. 3476114766
martinazzoli@yahoo.it - www.agriturismoilriccio.it

Al Riccio, azienda agricola di montagna ad indirizzo biologico, sita nel Parco dell'Adamello lombardo, vengono allevate razze in via di estinzione, recuperate produzioni agricole tradizionali e cultivi rari.

Tra le peculiarità si coltivano piccoli frutti quali i mirtilli totalmente biologici e vengono allevate le capre bionde dell'Adamello, una razza autoctona della zona. I prodotti vengono utilizzati dall'agriturismo.

Per la giornata dell'**11 settembre** organizza percorsi e laboratori di educazione ambientale centrati sulla scoperta della biodiversità e dell'ambiente naturale in cui è immersa l'azienda. Le attività saranno rivolte alle famiglie per una giornata all'insegna dello stare insieme nella natura. Le attività didattiche, della durata di 1 ora, si realizzeranno durante tutta la giornata e saranno gratuite.

A partire dalle ore 12.00 si potrà pranzare con i prodotti aziendali degustando come primi tagliatelle con farina di castagne e casoncelli, di secondo pollo ai funghi, polenta e patate e come dolce una crostrata nostrana e caffè, al costo di 25 euro a persona per gli adulti e 12 euro per i bambini fino agli 8 anni.

La zona offre inoltre la possibilità di praticare trekking, osservazioni naturalistiche nel Parco dell'Adamello e visite culturali nei dintorni. C'è anche la disponibilità di un maneggio.

Per raggiungere l'azienda, da Brescia o Milano, seguire direzione Ponte di legno, arrivati a Capo di Ponte, prendere a destra per Paspardo e seguire le indicazioni.



Azienda Agricola Stella Orobica di Giuliano Murada
Albosaggia (SO) - via Torchione 32
Tel. 0342 510161 - 3492257668
giuliano@stellaorobica.com - www.stellaorobica.com

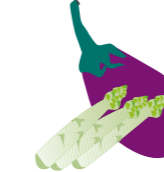
L'Azienda Agricola Stella Orobica, situata nel cuore del Parco delle Orobie Valtellinesi, gestisce un alpeggio a 1500 m di quota, dove nel periodo estivo vengono portate al pascolo vacche da latte, dalle quali si produce il rinomato formaggio Bitto e manze da carne.

Il mantenimento di queste pratiche, consente la conservazione di questi habitat aperti che, con l'abbandono della montagna sono sempre più rari, importanti per la salvaguardia della biodiversità. Nell'azienda agricola si producono inoltre salumi e ortaggi e patate che vengono utilizzati nell'agriturismo.

Per la giornata dell'11 settembre, organizza l'attività "vita d'alpeggio", dove sarà possibile, attraverso una agevole passeggiata, raggiungere l'alpeggio ed assistere alla preparazione del formaggio. L'attività partirà dalle ore 10.00 e avrà un costo di 10 euro a persona. Per pranzo (12.00 - 13.30) o a cena (19.30 - 21.00), si potranno invece assaporare le specialità della casa e i prodotti aziendali presso l'agriturismo, ad un costo variabile tra le 25 e i 30 euro a persona.

La zona offre inoltre la possibilità di compiere escursioni, trekking ed osservazioni naturalistiche nel Parco delle Orobie Valtellinesi, nonchè di compiere escursioni in mountain bike e passeggiate a cavallo.

Per raggiungere l'agriturismo bisogna raggiungere Sondrio e da qui seguire le indicazioni per Albosaggia.



Azienda Agricola Al Marnich di Emanuele Bonfiglio
Schignano (CO) - via per Marnico, 8
Tel. 031819242 - 3385723748 Fax 031819730
info@al-marnich.it - www.al-marnich.it

L'Azienda Agricola Al Marnich, ubicata nel Parco Regionale Spina Verde, è una azienda attenta alla salvaguardia della biodiversità e allo sviluppo sostenibile. In azienda si utilizza il solare termico, termo camini e pellets; inoltre si informano gli ospiti delle camere su come risparmiare energia e adottare comportamenti sostenibili.

Al Marnich non si utilizzano fitofarmaci e altre sostanze chimiche, c'è un impianto di compostaggio e sono stati restaurati gli antichi muretti a secco, testimonianze di una sapiente arte antica e rifugio per diverse specie animali. In azienda vengono prodotti formaggi e salametti di capra, miele, marmellate di lamponi, more e ribes e ortaggi vari. I prodotti vengono utilizzati nel punto ristoro dell'agriturismo.

In occasione della giornata dell'**11 settembre** l'azienda Al Marnich, sarà lieta di accogliere i visitatori facendogli degustare le sue specialità e i suoi prodotti. Il pranzo sarà composto da un assaggio di formaggi di capra e mucca locali e salametti di capra, gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cinghiale o pizzoccheri fatti in casa. Il secondo prevede uno stracottino d'asina con polenta taragna o una parmigiana di melanzane dell'orto, per concludere con un dolce a sorpresa della casa e un caffè. Il pranzo che si terrà tra le 12.30 e le 14.30 avrà un costo di 30 euro a persona.

La zona offre inoltre la possibilità di fare escursioni, trekking e andare a cavallo.

Per raggiungere l'azienda bisogna uscire a Como Nord, seguire per Menaggio, svoltare a sinistra dopo le indicazioni per Argegno e infine seguire le indicazioni per l'azienda.



Azienda Agricola Alpe di Lemma di Algo Cantaluppi
Faggeto Lario (CO) - Località Alpe di Lemna Tel. 3392714749
algoalpedilenna@gmail.com

L'Azienda Agricola Alpe di Lemma, situata in montagna, si caratterizza per l'allevamento di ovicapri da cui si producono saporiti formaggi e la produzione di legna da ardere. Inserita in uno scenario incantevole e raggiungibile solo a piedi, con una passeggiata di 45 minuti lungo una comoda mulattiera.

Per la giornata dell'**11 settembre** l'Agriturismo Alpe di Lemma darà la possibilità ai visitatori di degustare i prodotti locali.

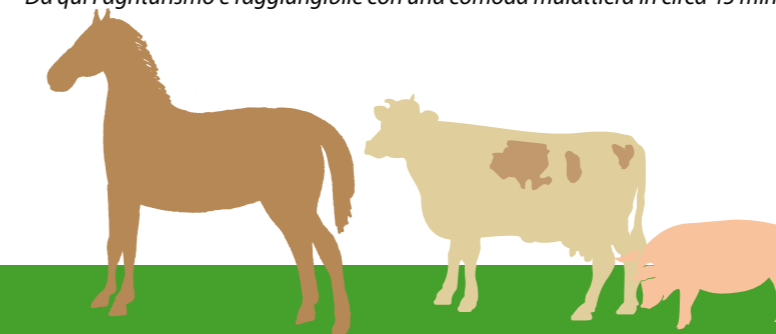
Il pranzo sarà composto da un menù evocatore dell'autunno incipiente, con un antipasto di salumi con assaggi di formaggi di capra, pizzoccheri, polenta unca con burro e formaggio, cervo con le castagne e un dolce fatto in casa.

Il pranzo inizierà verso le ore 12.30 e costerà 25 euro a persona bevande comprese.

Durante la giornata sarà possibile visitare l'azienda ed assistere alla mungitura, oppure fare una passeggiata a cavallo o dedicarsi al trekking o all'osservazione naturalistica.

Per raggiungere l'azienda da Milano o dalla Svizzera uscire dall'autostrada A9 a Como Sud o Como Monteolimpino seguendo le indicazioni per Bellagio.

Prima di entrare nel paese di Faggeto Lario, prendere la strada a monte in direzione di Lemna. Da qui l'agriturismo è raggiungibile con una comoda mulattiera in circa 45 minuti.



MONTAGNA

BERGAMO:
Azienda Agricola Al Sass



SONDRIO:
Azienda Agricola Stella Orobica



BRESCIA:
Azienda Agricola Il Riccio



COMO:
Azienda Agricola Al Marnich



COMO:
Azienda Agricola Alpe di Lemma



COLLINA

BERGAMO:
Azienda Agricola El Frutero



LECCO:
Azienda Agricola La Costa



PIANURA

CREMONA:
Azienda Agricola Il Campagnino



MANTOVA:
Azienda Agricola Fattoria le Bine



Azienda Agricola Olympusaquae



MILANO:
Azienda Agricola Cascina Bullona



Azienda Agricola Cascina Caremma



Azienda Agricola Cascina Selva



Azienda Agricola l'Aia



RISTORO



PERNOTTAMENTO



BIO



FATTORIA DIDATTICA
NON ACCREDITATA

PARTNER DI PROGETTO:

TURISMO VERDE LOMBARDIA
P.zza Caiazzo, 3 - 20124 Milano
Tel. 02/67078281 - fax 02/66984935
Turismoverde.lombardia@cia.it
www.turismoverde.lombardia.it
Referente: **Silvana Sicouri**

TERRANOOSTRA LOMBARDIA
Via Fabio Filzi, 27- 20124 Milano
Tel. 02/97094511 - fax 02/6704486
Terranostra.lombardia@coldiretti.it
www.lombardia.terranost.it
Referente: **Valeria Sonvico**

AGRITURIST LOMBARDIA
Viale Isonzo, 27 - 20135 Milano
Tel. 02/58302122 - Fax 02/58300881
agriturist@confagricolturalombardia.it
www.agriturist.confagricolturalombardia.it
Referente: **Simona Giorcelli**

WWF ITALIA - sede Milano
Via P. Orseolo, 12 - 20124 Milano
Tel. 02/831331 - fax 02/83133202
lombardia@wwf.it - www.wwf.it
Referente: **Roberto Furlani**



WWF: Telefono 02 831331
email: fattorie@wwf.it - www.fattoriedelpanda.net