Agriturismo CAMPAGNA AMICA

terranostra agriturismo e ambiente

Agrichef CAMPAGNA AMICA

AGRICHEF

i cuochi contadini

COLDIRETTI

FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA

terranostra
agriturismo e ambiente

Associazione per l'agriturismo, il turismo rurale e la protezione dell'ambiente italiano

---

Promuove la rete degli

Agriturismo CAMPAGNA AMICA

Agrichef CAMPAGNA AMICA

Associati a

COLDIRETTI

Aderenti alla rete di

FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA

Il più grande circuito di aziende agricole multifunzionali

terranostra
agriturismo e ambiente

Presidente Nazionale **Diego Scaramuzza**
Segretario Nazionale **Toni De Amicis**

Presidenti regionali	Regione
Diego Scaramuzza	VENETO
Luca Serafini	TOSCANA
Gennaro Mecca	BASILICATA
Adriana Tamburi	CALABRIA
Giuliana Giacinti	MARCHE
Stefania Grandinetti	PIEMONTE
Roberto Caruana	SICILIA
Marcello Grenna	LIGURIA
Manuel Lombardi	CAMPANIA
Roberta Gualtieri	EMILIA ROMAGNA
Elena Tortoioli	UMBRIA
Giorgia De Luca	FRIULI
Felice Amicone	MOLISE
Cristina Scappaticci	LAZIO
Gabriele Maiezza	ABRUZZO
Michelina Mulas	SARDEGNA
Massimo Grignani	LOMBARDIA
Filippo De Miccolis Angelini	PUGLIA

La nostra cucina ha sapori semplici e genuini

Gli **Agrichef** sono una delle novità più importanti nel panorama enogastromico **Made in Italy**: un nome che identifica la versatilità dei nostri agricoltori nel valorizzare i propri prodotti anche ai fornelli. Un valore aggiunto al piatto, dato proprio dal fatto che sono gli stessi contadini a coltivare o allevare quel che poi viene cucinato e servito a tavola.

Perché non ci può essere confronto tra chi mette sul piatto una pietanza, magari presentandola solo con un nome esotico, e chi quel piatto lo riempie secondo ricette antiche che coniugano genuinità e tradizione. Noi siamo orgogliosi della nostra "old cuisine", fatta di tradizioni familiari e amore per la terra. E lavoriamo ogni giorno per valorizzarla.

Abbondanza e gusto, amore per il cibo, gioia del mangiare sensazioni, profumi… solo da noi si trova la giusta alchimia: *siamo gli artefici della cucina che promette e mantiene, della concretezza rispetto al virtuale.*

AGRITURISMO E AGRICHEF

tra tradizione e innovazione

Da noi l'ospitalità è una tradizione antica

Il turismo in campagna si è affermato negli ultimi anni come un fenomeno di successo. Ma i grandi numeri e i viaggi di massa non sono il nostro target. Abbiamo scommesso su un turismo evoluto, rispettoso dell'ambiente e responsabile, che considera le imprese agricole una risorsa preziosa anche per migliorare la qualità del tempo libero.

Campagna Amica promuove e sostiene l'autentico agriturismo italiano, in cui trovare l'accoglienza e lo stile di vita tipici dei nostri agricoltori. In tutta Italia, il nostro modo di fare turismo è espressione della passione per la terra e della particolare cultura del lavoro che i nostri contadini sono capaci di esprimere ogni giorno.

Con noi la vacanza è un'esperienza sensoriale: riscoprire il tatto, la vista e la capacità di "sentire" gli aromi è una priorità che i nostri agriturismi offrono in contesti dove è facile riportare tutto all'essenziale.

VILLAGGI COLDIRETTI

La grande bellezza della campagna italiana conquista la città

I NOSTRI AGRICHEF AI VILLAGGI COLDIRETTI

A TAVOLA CON LE RICETTE DEI NOSTRI AGRICHEF REGIONALI

ABRUZZO

l'agrichef GABRIELE MAIEZZA

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**50'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**2**

Anellini alla Pecorara

ideale **Piatto unico della tradizione contadina abruzzese**

ingredienti e dosi

PASTA

- 150 gr di farina di Grano Solina
- 150 gr di farina di Grano Senatore Cappelli
- 3 uova

CONDIMENTO

- 80 gr di peperoni
- 80 gr di melanzane
- 80 gr di zucchine
- 200 gr ricotta di pecora fresca
- 500 ml passata di pomodoro
- Olio EVO
- Spicchio di aglio
- Pecorino grattugiato

preparazione

PASTA

Preparare l'impasto e lasciare riposare per una decina di minuti.
Lavorare in modo da avere dei cordoncini di diametro di circa 5 millimetri (lo spessore di una penna).
Creare degli anellini arrotolando la pasta attorno al dito.
Lessare in acqua salata il tempo necessario per tornare in superficie.

CONDIMENTO

Mettere olio evo, uno spicchio di aglio e le verdure precedentemente tagliate a cubetti di dimensioni non eccessivamente piccole (circa 1 centimetro). Quando le verdure saranno appassite, aggiungere la passata di pomodoro e lasciare cuocere per una ventina di minuti. Salare a piacere.

PIATTO

Scolare la pasta e versare nel condimento, aggiungendo un po' di acqua di cottura e del pecorino grattugiato. Aggiungere la ricotta fresca e un pizzico di pepe.

☒ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Santa Felicita"**
Località **Cepagatti (PE)**
E-mail **Agriturismo.santafelicita@gmail.com** *Tel.* **339 6387521 - 085 9152191**

BASILICATA

l'agrichef
DONATO TORNILLO

Numero persone	4
Tempo di preparazione	15'
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	1

Strascinati di polvere di peperoni dolci ammollicati con salame Lucano

ingredienti e dosi

- 400 gr di strascinati al peperoncino dolce di pasta fresca fatta in casa
- 100 gr di salame lucano
- 100 gr di mollica di pane (possibilmente di grano duro o casereccio)
- 2 spicchi di aglio
- Olio EVO e sale q.b.
- 6/8 peperoni cruschi secchi di media grandezza
- Peperoncino in polvere dolce q.b

preparazione

Pulire i peperoni cruschi con un panno umido, eliminando i torsoli e i semi.

In una padella versare olio evo , uno spicchio di aglio e quando sarà caldo mettere i peperoni cruschi, lasciandoli dorare per pochi minuti girandoli velocemente da un lato e poi dall'altro altrimenti si bruciano. Scolarli su di un piatto e girarli con la carta assorbente.

In un'altra padella, versare un filo di olio evo e tostare la mollica di pane.
Una volta tostata, unire il salame lucano tagliato a tocchetti.

Nel frattempo lessare gli strascinati in abbondante acqua salata, scolarli e versarli nella padella che sono stati tostati i peperoni cruschi. Amalgamamare con un cucchiaino di polvere di peperone dolce e aggiungere una parte di mollica tostata con la salsiccia e peperoni cruschi sbriciolati.

Impiattare gli strascinati e completare con l'altra parte di mollica tostata e peperone crusco sbriciolato

☐ vegetariano ☐ vegano ☐ no glutine

Nome Azienda **Agriturismo "Valle Ofanto"**
Località **Rapone (PZ)**
E-mail **info@valleofanto.com** *Tel.* **335 1362129 - 0976 96366**

CALABRIA

l'agrichef
ANNA WYCZAWSKA

Numero persone	3
Tempo di preparazione	60'
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	8

Pitta m'pigliata

ideale **Dolce tipico natalizio**

ingredienti e dosi

RIPIENO
50 ml succo di arancia
- 100 gr di uva passa
- 200 gr di noci
- Olio EVO
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di cannella e chiodi di garofano macinati
- 50 ml di liquore (grappa mandarinetto)
- 30 gr di miele di arancia

IMPASTO
500 gr di farina 00
- 100 ml di olio EVO
- 100 ml di Vermouth
- 100 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di cannella e chiodi di garofano macinati
- 50 ml succo d'arancia
- un pizzico di sale
- 25 gr di miele di arancia
- 1 bustina di lievito
- 50 ml di grappa anice

preparazione

IMPASTO
Scaldare insieme olio, Vermouth, zucchero, succo d'arancia, miele, cannella, chiodi di garofano, liquori e sale.
Aggiungere il composto tiepido alla farina e lievito.
Lavorare fino a quando l'impasto non diventi duro.

RIPIENO
Mischiare gli ingredienti e lasciare riposare un'ora.
Stendere l'impasto con il mattarello a disco sottile, ricavare strisce large 7-8 cm circa.
Riempire le strisce con i ripieno al centro, alzando i bordi e arrotolare su stessi, formando una rosa.
Infornare a 180 gradi per 30 minuti circa

☒ vegetariano ☒ vegano ☐ no glutine

Nome Azienda **Agriturismo "Tenuta di Torre Garga"**
Località **San Giovanni in Fiore Calabria (CS)**
E-mail **awyczawska@yahoo.com** *Tel.* **380 7950949**

CAMPANIA

l'agrichef AMELIA SALAMONE

Numero persone	**3**
Tempo di preparazione	**25'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**5**

Lagana e ceci

ideale **Nelle lunghe serate d'inverno e con pochi ingredienti del proprio orto si può realizzare una portata gustosa e nutriente**

ingredienti e dosi

LAGANE
- 400 gr di farina di semola,
- un pizzico di sale,
- 200 ml di acqua,
- 4 uova

ZUPPA
- 500 gr di ceci
- uno spicchio di aglio
- 150 gr di guanciale
- un pizzico di sale,
- 1 peperoncino
- sedano
- 1 carota
- 1 cucchiaio di olio EVO
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato

preparazione

Mettere in ammollo i ceci secchi con il bicarbonato e lasciarli coperti di acqua per almeno 12 ore.
In una spianatoia, disporre le farine a fontana e versare al centro l'acqua tiepida e le uova, mescolare per bene, continuando a lavorare l'impasto fino a ottenere un panetto molto sodo e liscio.
Coprire l'impasto con un canovaccio pulito e lasciarlo riposare per 1 ora.
Prendere i ceci e metterli a cuocere per 2 ore.

In una padella, versare l'olio e lo spicchio di aglio spellato. Far dorare e aggiungere guanciale, carota e sedano a dadini. Lasciar rosolare per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto, successivamente uniamo i ceci con un po' della loro acqua di cottura per poter cuocere la lagana.

Lavorare l'impasto per realizzare le lagane. Prendere il panetto e dividerlo a metà. Con il matterello, iniziare a stenderli uno per volta, formando delle sfoglie di circa 3 millimetri di spessore.
Ritagliare dalle sfoglie delle strisce come delle tagliatelle più corte e non uniforme (quella è la particolarità).
Unire la pasta ai ceci e lasciarla cuocere per 10 minuti circa (a gusto se volerla più densa e corposa).

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Terra Nostra"**
Località **Corleto Monforte (SA)**
E-mail **info@agriturismoterranostra.it** *Tel.* **333 80692361 - 0828 1962235**

EMILIA ROMAGNA

l'agrichef FEDERICO MOSCHINI

Numero persone	**6**
Tempo di preparazione	**150'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**3**

Pisarei e fasò

ideale **Tipico pasto dei contadini emiliani, ideale nei mesi freddi. Piatto povero, ma gustoso e nutriente**

ingredienti e dosi

PASTA
- 500 gr di farina
- 150 gr di pangrattato
- Sale
- Acqua

SUGO
- Burro
- Olio
- 1 pezzo di lardo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio intero
- 350 gr di fagioli borlotti
- sale e pepe
- 150 gr di salsa di pomodoro

preparazione

Per i Pisarei, impastare la farina con il pangrattato scottato con l'acqua bollente e fatto raffreddare.
Quando l'impasto sarà morbido ed elastico prendere dei pezzetti e assottigliarli coi palmi delle mani fino a formare delle biscette. Da questi lunghi cilindri staccare dei pezzetti lunghi un paio di centimetri e col pollice schiacciarli leggermente in modo da dare una forma simile a quella degli gnocchi, ma molto più piccoli.

Per il sugo, preparare i fagioli secchi ammollati in acqua fredda per una notte. Fare soffriggere la cipolla e il prezzemolo sminuzzati nell'olio e burro, aggiungere il lardo e l'aglio interi che andremo a togliere a fine cottura. Aggiungere i fagioli e lasciare cuocere a fuoco lento, salare e pepare. Dopo 30 minuti aggiungere la passata e acqua tiepida se il sugo tende ad asciugare. Il sugo sarà pronto quando i fagioli saranno ben cotti.
A questo punto buttiamo i Pisarei preparati precedentemente in abbondante acqua salata e quando saliranno in superfice scolarli e saltarli in padella col sugo per un paio di minuti.
A piacere, aggiungere una spolverata di grana a fuoco spento e mantecare energicamente per 30 secondi.

☒ **vegetariano*** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

** se togliamo il lardo dalla preparazione*

Nome Azienda **Agriturismo "La Costa"**
Località **Castellotti, Sariano di Gropparello (PC)**
E-mail **moschini.federico@gmail.com** *Tel.* **393 7469563 - 0523 858194**

FRIULI VENEZIA GIULIA

l'agrichef ALVIO PITUELLO

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**30'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**2**

Frico con patate

ideale **Un secondo vegetariano e gustoso**

ingredienti e dosi

- 400 gr di patate a pasta bianca
- 200 gr di formaggio Montasio Mezzano
- 250 gr di latteria fresco
- 50 gr di Montasio stagionato
- 30 gr di burro
- Sale q.b.

preparazione

Tagliare a cubetti tutti i formaggi privati della crosta e metterli da parte.

Pelare e tagliare a striscioline le patate. In una padella antiaderente sciogliere il burro e aggiungere le patate. Farle cuocere lentamente per circa 15/20 minuti girandole spesso; salarle quanto basta, aggiungere i formaggi e amalgamarli mano a mano finché non si sciolgono.

Quando si è tutto ben unito, alzare la fiamma e far dorare il frico su ambo i lati e se necessario eliminare il grasso in eccesso. Servire con fette di polenta abbrustolita.

☒ **vegetariano** ☐ **vegano** ☒ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Pituello"**
Località **Talmassons (UD)**
E-mail **alviopituello@live.it** *Tel.* **339 6905486 - 0432 766754**

LAZIO

l'agrichef ILARIA MARINO

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**15'**
Cottura	**10'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**1**

Spaghetti alla Carbonara

ingredienti e dosi

- 400 gr di spaghetti
- 200 gr di guanciale
- 4 tuorli d'uova
- 100 gr di Pecorino romano
- Sale e pepe nero q.b.

preparazione

Mettere a bollire l'acqua salata, nel frattempo rosolare in una padella antiaderente il guanciale tagliato a dadini per circa 10 minuti (se attacca aggiungere un cucchiaio di acqua di cottura).

Buttare gli spaghetti nell'acqua bollente e cuocerli al dente. Intanto in una ciotola sbattere i tuorli d'uova, la maggior parte del pecorino, un'abbondante girata di pepe
(se necessario allungare con un po' d'acqua di cottura, facendo attenzione a non cuocere l'uovo).

Togliere dal fuoco la padella con il guanciale, versare la pasta scolata e saltare, versare il composto di uova e pecorino e amalgamare velocemente, aggiungere se necessario ancora un po' d'acqua di cottura precedentemente messa da parte.

Servire subito gli spaghetti alla carbonara con un'ultima spolverata di pecorino romano e una macinata di pepe.

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda Agricola Agriturismo **"Bio Predio Potantino"**
Località **Proceno (VT)**
E-mail **prediopotantino@alice.it** *Tel.* **328 9789057**

LIGURIA

l'agrichef ANTONELLA MURIALDO

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**40'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**2**

Seppie in Zemino (Seppie co-o Zemin)

ingredienti e dosi

- 600 gr seppie
- 200 gr pomodori
- 2 mazzetti di bietole
- Prezzemolo
- Sedano
- Cipolla
- Pinoli
- Olio d'oliva
- Sale
- Pepe

preparazione

Pulire, lavare e tagliare a listarelle le seppie.
Rosolare nell'olio d'oliva un po' di prezzemolo, la cipolla,
il sedano e pinoli tritati; unirvi le bietole lavate e anch'esse tritate.

Incoperchiare e lasciar cuocere per dieci minuti.
Versarvi le seppie e i pomodori pelati e tritati.

Salare e pepare. Continuare la cottura per circa mezz'ora.

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "La Pepita"**
Località **Quiliano (SV)**
E-mail **andrea.murialdo@vigilfuoco.it** *Tel.* **333 2845836**

LOMBARDIA

l'agrichef TIZIANA PORTERI

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**90'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**3**

Casoncelli alla bresciana

ideale **Piatto della tradizione Bresciana molto sostanzioso. Suggerito l'abbinamento con vino rosso del Lago di Garda**

ingredienti e dosi

Pasta
- 300 gr di farina di semola
- 3 uova
- Sale
- 1 cucchiaino di olio EVO del Garda DOP

Ripieno
- 500 gr di patate
- 300 gr di tarassaco
- 250 gr di salsiccia
- 100 gr di pangrattato
- 100 gr di Grana Padano grattugiato
- 40 gr di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 uovo
- 2 scalogni
- 1 cucciaio di olio EVO del Garda Dop
- 1 pizzico di noce moscata
- Sale e pepe

preparazione

Impastare la farina con le uova, l'olio e il sale fino a ottenere un composto omogeneo e morbido.
Fare una palla, lasciarla riposare coperta con un tovagliolo per mezz'ora.

In una padella far insaporire nel burro l'aglio e il prezzemolo, unire la salsiccia e cuocere per dieci minuti.
Aromatizzare con una grattata di noce moscata e lasciar raffreddare.

A parte lessare il tarassaco, scolarlo, tagliarlo grossolanamente e saltarlo in una casseruola con lo scalogno, sale, pepe e poco olio. Completare il ripieno, unendo il tarassaco e un uovo intero al composto di salsiccia.
Stendere la pasta a sfoglia, tagliare dei quadrati di circa 8x8 cm.

Su ogni quadrato disporre un mucchietto di ripieno e formare il raviolo a casoncello, sigillando bene i bordi.
Lessare i casoncelli in acqua bollente salata per cinque minuti, scolarli,
spolverarli col Grana Padano e condirli con il burro fuso alla salvia.

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Roccolo"**
Località **Bedizzole (BS)**
E-mail **info@agriturismoroccolo.com** *Tel.* **339 4077422 - 030 675066**

MARCHE

l'agrichef GIOVANNI TOGNI

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**90'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**3**

Vincisgrassi

ideale **Piatto consumato nei giorni di festa, spesso fatto dalle nonne durante i pranzi in famiglia della domenica**

ingredienti e dosi

- 6 sfoglie di pasta fresca
- 500 ml di besciamella
- 500 gr di carne mista vitella, maiale e rigaglie di pollo o anatra
- 500 ml di polpa di pomodoro
- 250 gr di parmigiano grattugiato
- Sedano, carota e cipolla per soffritto
- Olio EVO
- 1 bicchiere di Verdicchio

preparazione

Far soffriggere le verdure in una casseruola con l'olio, poi aggiungere la carne e far rosolare il tutto, aggiungendo il vino. Una volta rosolata, aggiungere la polpa di pomodoro e portare a cottura con fuoco lento; il passaggio successivo consiste nel lessare le sfoglie in acqua salata e metterle ad asciugare con un canovaccio.

Una volta cotto il sugo e asciugate le sfoglie, imburrare una pirofila da forno e iniziare a mettere le sfoglie, condire la sfoglia con la besciamella, il sugo e una manciata di parmigiano. Ripetere la procedura fino alla 6° sfoglia (solaio), condire con abbondante parmigiano e sugo la parte superiore, infornare a 160 gradi con forno ventilato per 30 minuti.

Una volta cotte lasciarle raffreddare leggermente in modo che le sfoglie assorbano i liquidi e rimangano più morbide e delicate.

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Antica Fattoria"**
Località **Santa Maria Nuova (AN)**
E-mail **info@anticafattoriatogni.it** *Tel.* **366 1982182**

MOLISE

l'agrichef FELICE AMICONE

Numero persone	**8**
Tempo di preparazione	**30'+80'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**3**

Fiadone dolce

ingredienti e dosi

- 600 gr di ricotta
- 5 uova
- 80 gr di buccia grattugiata di mezzo limone
- 200 gr di farina 0
- 80 gr di vino bianco
- 80 gr di olio EVO

preparazione

Impastare la farina con l'olio evo e il vino bianco fino a ottenere una pasta liscia.
Lavorare i tuorli e unirli allo zucchero e alla buccia di limone,
quindi incorporare la ricotta e lavorare fino a ottenere un composto spumoso.

Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale,
e incorporarli delicatamente con una spatola ai tuorli e ricotta.
Stendere la pasta a uno spessore di mezzo centimetro e foderare uno stampo
per ciambella, avendo cura di farla sporgere per 1 centimetro oltre il bordo.

Versare il composto nello stampo e ricoprire con dell'altra sfoglia
sigillando bene i bordi. Infornare a 160 gradi per 80 minuti.
A cottura ultimata lasciare nello stampo per 10 minuti,
dopo capovolgere sul piatto di portata e servire a temperatura ambiente.

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Guado Cannavina"**
Località **Capracotta (IS)**
E-mail **feliceamicone@yahoo.it** *Tel.* **328 7637143**

l'agrichef GIOVANNA SOLIGO

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**15'**
Cottura	**60'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**2**

Bonet

ideale **Si abbina molto bene con un buon bicchiere di Malvasia o di Moscato**

ingredienti e dosi

- 3 uova
- 5 cucchiai di zucchero
- ½ bicchierino di Marsala secco o Rhum
- 2 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaio di cacao zuccherato
- ½ litro di latte
- 60 gr di amaretti di pura mandorla

preparazione

In una terrina sbattere le uova con 3 cucchiai di zucchero,
aggiungere Marsala e amaretti sbriciolati,
poi il cacao sia amaro che zuccherato.

Mescolare bene il tutto, quindi integrare il latte,
facendo attenzione che non si formino grumi.

Sul fuoco far caramellare i 2 cucchiai di zucchero
e versarlo nello stampo da budino ancora caldo.

Versare il composto preparato prima e metterlo a cuocere a bagnomaria per 60 minuti.
Lasciare raffreddare e poi servirlo tagliandolo a fette.

☒ **vegetariano** ☐ **vegano** ☒ **no glutine**

Nome Azienda Agricola **"Cascina S.Nazario"**
Località **Montechiaro d'Asti (AS)**
E-mail **info@cascinasannazario.it** *Tel.* **333 6866814 - 0141 990024**

l'agrichef FLORIANA FANIZZA

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**40'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**2**

Spaghettoni alla crema di cavolo e pancetta croccante al profumo di pepe

ingredienti e dosi

- 1 cavolo medio
- 250 gr di pancetta a listarelle
- 400 gr di spaghettoni Senatore Cappelli
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.

preparazione

Tagliare il cavolo e lessarlo in acqua salata.
Una volta cotto, frullare con olio e aggiustare di sale se necessario.
Nel frattempo cuocere gli spaghettoni.

A parte tagliare la pancetta a listarelle e passarla in una pentola antiaderente molto calda per qualche secondo fino a che non diventi croccante.

Una volta cotta la pasta saltarla con la crema di cavolo.
Aggiungere pepe e impiattare, completando con la pancetta croccante.

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Masseria Mozzone"**
Località **Montalbano di Fasano (BR)**
E-mail **info@masseriamozzone.it** *Tel.* **338 9645454**

SARDEGNA

l'agrichef MICHELINA MULAS

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**40'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**2**

Sevada

ingredienti e dosi

PASTA
- 300 gr di semolato
- 50 gr di strutto
- Pizzico di sale

RIPIENO
- 300 gr di dischi di pecorino ovino fresco fuso
- 2 cucchiaini di miele
- Buccia grattugiata di limone o di arancia

FINITURA
- Zucchero
- Friggere le sevade con lo strutto oppure con l'olio EVO

preparazione

Realizzare la pasta con il semolato, l'acqua, lo strutto e un pizzico si sale .
Lasciare riposare per mezz'ora in frigorifero.

Nel frattempo tagliare a scaglie il formaggio ovino (dopo averlo lasciato acidificare circa tre giorni prima di realizzare i dischetti) metterlo in una padella antiaderente con un po' d'acqua e farlo sciogliere finchè non diventa filante, aggiungere il limone e realizzare i dischi dello spessore di mezzo centimetro.

Togliere la pasta dal frigorifero e realizzare una sfoglia sottile ,mettere il disco di formaggio e ricoprire con un'altra sfoglia di pasta. Chiudere il disco di formaggio all'interno delle sfoglie
Cuocere le sevade nello strutto bollente.
Impiattare e cospargere la sevada di miele o di zucchero. Servirla calda.

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda Agricola **"Su Grabiolu"**
Località **Siamanna (OR)**
E-mail **michelinamulas@tiscali.it** *Tel.* **078 3449145 - 329 3519249**

SICILIA

l'agrichef DANIELA BARBERA

Numero persone	**10**
Tempo di preparazione	**90'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**3**

Cannoli

ideale **Come dessert**

ingredienti e dosi

SCORZA
- 200 gr di farina di Maiorca
- 30 gr di strutto
- 30 gr di Marsala
- 30 gr di aceto bianco di vino
- 20 gr di zucchero
- 1 uovo
- 1 albume
- Olio di arachidi per friggere

RIPIENO
- 1 kg di ricotta di pecora
- 300 gr di zucchero

DECORAZIONE
- 100 gr di zucchero a velo
- 30 gr di scorza di arancia candita

preparazione

In una terrina o in una planetaria, mettere la farina e lo zucchero,
poi aggiungere lo strutto fino a farlo amalgamare; quindi l'uovo,
poi il Marsala e infine l'aceto fino a ottenere un impasto liscio e consistente.
Formare una palla, avvolgerla in pellicola e riporla in frigo per 30 minuti.
Nel frattempo lavorare con le fruste, per qualche minuto, la ricotta (meglio se acquistata un giorno prima), precedentemente sgocciolata, con lo zucchero e porla in *sac à poche*.
Riprendere il vostro impasto e stenderlo con una sfogliatrice a uno spessore di 3 - 4 mm, ricavando dei dischi di 10 cm con un *coppapasta*.
Avvolgerli nelle canne d'acciaio e congiungere i lembi precedentemente spennellati con albume sbattuti.
Friggere in abbondante olio fino a doratura e mettere a raffreddare su carta da cucina.
Solo quando freddi, estrarre la canna.
Riempire le scorze con la ricotta,
aggiungere l'arancia candita e spolverizzare con lo zucchero a velo.

☒ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Cozzo del Parroco"**
Località **Noto (SR)**
E-mail **info@cozzodelparroco.it** *Tel.* **345 4176307**

TOSCANA

l'agrichef FRANCESCA BUONAGURELLI

Numero persone	**4**
Tempo di preparazione	**40'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**1**

Pappa col Pomodoro

ideale **Ideale è poter utilizzare una pomarola fatta in casa**

ingredienti e dosi

- 500 gr di pane toscano raffermo
- 1kg di conserva di pomodoro o 1kg di pomodori freschi
- 2 spicchi d'aglio
- Basilico
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.
- Acqua

preparazione

Tagliare a dadini uno dei due spicchi d'aglio e metterlo in un'ampia pentola il cui fondo era già stato coperto da olio evo. In pochi minuti, non appena il profumo si sarà ben mescolato con l'olio, aggiungere la salsa di pomodoro e mescolare.

Dopo circa 5 minuti aggiungere il pane raffermo tagliato a tocchetti. Quando il pane si sarà inzuppato di pomodoro, aggiungere acqua tiepida, rimescolando fino a che non si sarà spappolato e divenuto appunto, pappa. Cuocere per circa 15 minuti e appena tolto dal fuoco si aggiungerà, rimescolando, il secondo aglio tagliato a dadini, aggiustando di sale.

Servire caldissima in piatti fondi o ciotole, completando con foglie di basilico fresco, olio evo e pepe appena macinato.

☒ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda Agricola **"Al Benefizio"**
Località **Barga (LU)**
E-mail **info@albenefizio.it** *Tel.* **347 2703624 - 0583 722201**

TRENTINO ALTO ADIGE

l'agrichef DANIELE SCALET

Numero persone	**1**
Tempo di preparazione	**120'-140'**
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	**2**

Strudel trentino

ingredienti e dosi

PASTA
- 200 gr di farina bianca
- 30 gr di burro morbido
- 30 gr di zucchero
- 5/6 ml latte
- 1 uova
- Sale q.b

FARCIA
- 5 mele
- cannella, uvetta, pinoli, marmellata, zucchero, e scorza di un limone

preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti assieme, fino a ottenere un impasto liscio.
Lasciarla riposare un'ora in frigo coperta. Dopodiché con l'aiuto di un mattarello stendere la pasta con una forma rettangolare. Stendere un velo di marmellata a vostro piacimento sulla pasta

Sbucciare le mele, tagliarle a pezzi non troppo grandi e disperderle sull'impasto.
Aggiungere i pinoli, l'uvetta, la scorza di limone e una spolverata di zucchero.

Chiudere lo strudel, arrotolandolo piano piano.
Metterlo in una teglia con carta forno e cuocere a 160 gradi per 45 minuti.

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Dalaip dei Pape"**
Località **Dalaibi, Primiero San Martino di Castrozza (TN)**
E-mail **info@agriturdalaip.it** *Tel.* **329 1915445**

UMBRIA

l'agrichef CLAUDIA RUSSO

Numero persone	6
Tempo di preparazione	30'
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	2

Frolla salata con zucca, ricotta e pecorino di Norcia al profumo di rosmarino e salvia

ideale **Antipasto o secondo**

ingredienti e dosi

FROLLA
- 100 gr di farina di farro
- 80 gr di farina di segale
- 60 ml di olio extravergine di oliva
- 50/60 ml di acqua fredda
- Sale e pepe q.b.

RIPIENO
- 360 gr di zucca già cotta (preferibilmente a vapore)
- 260 gr di ricotta di pecora
- 1 uovo
- 100 g di pecorino di Norcia
- 1 cipolla rossa di Cannara
- Rosmarino e salvia q.b.
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q.b.

preparazione

FROLLA

In una ciotola unire le due farine, l'olio, l'acqua (importante che sia molto fredda), il sale e il pepe.
Lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
Lasciare riposare in frigo per circa 1 ora.
Trascorsa 1 ora stendete la frolla sottile in uno stampo antiaderente del diametro di 20 cm.

PER IL RIPIENO

In una padella unite all'olio extravergine di oliva la cipolla di Cannara tagliata a fettine sottili, la zucca tagliata a dadini (già precedentemente cotta al vapore) il rosmarino e la salvia.
Salate e pepate. Lasciate insaporire per 5 minuti.
Una volta raffreddato il composto, unite la ricotta di pecora, il pecorino di Norcia, l'uovo, il rosmarino e la salvia. Aggiustate di sale e pepe, mescolate e versare nella frolla.
Cuocete la crostata nel forno preriscaldato a 200° per circa 25 minuti o comunque finché non sarà bella dorata. Decorare con foglioline di rosmarino e salvia e servire.

☐ **vegetariano** ☒ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda Agricola **"Parco Fiorito" di Claudia Russo**
Località **Piazzano di sul Trasimeno (PG)**
E-mail **info@parcofiorito.com** *Tel.* **340 2335376 - 075 825340**

VENETO

l'agrichef GIAN MARCO GIRELLI

Numero persone	4
Tempo di preparazione	60'
Cottura	180'
Difficoltà da 1 a 4, dove 1 è facile/ 4 difficile	2

Pearà

ideale **Salsa tipica di Verona usata come accompagnamento al bollito di carne**

ingredienti e dosi

- 1 lt di brodo di carne
- 20 gr di midollo
- 100 gr di Grana Padano grattugiato
- 50 gr di burro
- Salvia
- Rosmarino
- Pepe abbondante

preparazione

Portare il brodo a bollore, aggiungere il pangrattato, mescolando con la frusta, lasciare cuocere 1 ora a fuoco bassissimo.

In un pentolino sciogliere il midollo con una noce di burro e gli aromi poi filtrare e aggiungere alla pearà a fine cottura aggiungere il grana padano e il pepe.

☐ **vegetariano** ☐ **vegano** ☐ **no glutine**

Nome Azienda **Agriturismo "Cà del Pea"**
Località **Sommacampagna (VR)**
E-mail **gian.girelli.93@gmail.com** *Tel.* **346 2420825**

Agrichef

CAMPAGNA AMICA

I CUOCHI CONTADINI

AGRICHEF REGIONALI

Agrichef / Regione	Agriturismo	Mail
Diego Scaramuzza VENETO	Agriturismo La Cascina	diego.scaramuzza@coldiretti.it
Giovanna Soligo PIEMONTE	Cascina San Nazario	cascinasnazario@libero.it
Tiziana Porteri LOMBARDIA	Agriturismo Roccolo	info@agriturismoroccolo.com
Gian Marco Girelli VENETO	Agriturismo Ca Del Pea	info@cadelpea.it
Daniele Scalet TRENTINO A.A.	Agriturismo Dalaip dei Pape	info@agriturdalaip.it
Alvio Pituello FRIULI V. G.	Agriturismo Pituello	info@agriturismopituello.com
Antonella Murialdo LIGURIA	Agriturismo La Pepita	agriturismolapepita@gmail.com
Federico Moschini EMILIA R.	Agriturismo La Costa	moschini.federico@gmail.com
Giovanni Togni MARCHE	Antica Fattoria	info@anticafattoriatogni.it
Francesca Buonagurelli TOSCANA	Agriturismo Al Benefizio	info@albenefizio.it
Claudia Russo UMBRIA	Agriturismo Parco Fiorito	info@parcofiorito.it
Ilaria Marino LAZIO	Agriturismo Predio Potantino	prediopotantino@alice.it
Gabriele Maiezza ABRUZZO	Agriturismo Santa Felicita	gabriele.maiezza@gmail.com
Felice Amicone MOLISE	Agriturismo Guado Cannavina	info@agriturismoguadocannavina.it
Amelia Salamone CAMPANIA	Agriturismo Terra Nostra	amelia.salamone@alice.it
Donato Tornillo BASILICATA	Agriturismo Valle Ofanto	donatotornillo@gmail.com
Floriana Fanizza PUGLIA	Masseria Mozzone	info@masseriamozzone.it
Anna Wyczawska CALABRIA	Agriturismo Tenuta Torre Garga	awyczawska@yahoo.com
Michelina Mulas SARDEGNA	Fattoria Su Grabiolu	fattoriasugrabiolu@gmail.com
Daniela Barbera SICILIA	Agriturismo Cozzo del Parroco	info@cozzodelparroco.it

Albo Nazionale
Agrichef

Piemonte

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Elisa Gastaldi	Elilu	circopolacco@gmail.com
Alice De Stefanis	Il Bricco	info@agriturismoilbricco.it
Laura Ciceri	Cascina Trapella	biotrapella@gmail.com
Gianfranco Battisti	La Virginia	info@lavirginia.it
Massimiliano Gastaldi	Cascina Veja	info@cascinaveja.com
Marina Del Piano	Cascina Ponchietta	info@ponchietta.com
Vittorio Casetta	Cascina Ponchietta	info@ponchietta.com
Ervis Shelqi	Vignarello	info@vignarello.com
Silvia Rivella	Rivella Silvia	info@agriturismorivella.it
Alessandra Scaiola	Villa Cheti	villacheti@gmail.com
Luisa Brusco Cascina	Castellera	veglia.silvia@gmail.com
Francesca Molon	La Cascinassa	info@lacascinassa.com
Mattia Lorenzoni	Ca' San Sebastiano	sales@Casansebastiano.it
Cristina Baltieri	Alle Tre Colline	info@alletrecolline.com
Lidia Oggioni	L'orto dei Nonni	lidiaoggioni1953@gmail.com
Giulia Barbaro	Il Gufo Reale	donatella@datawelding.it
Angelo Ballasina	Ballasina Clizia	ballasinafv@gmail.com
Paola Arpione	Tre Colline in Langa	arpionepaola@gmail.com
Adriana Bucco	Cascina Papa Mora	papamora@tin.it
Maria Teresa Bucco	Cascina Papa Mora	papamora@tin.it
Claudia Assoro	Cascina Papa Mora	papamora@tin.it
Alessia Bodrito	Bodrito	info@bodrito.it
Paola Colombo	Bodrito	info@bodrito.it
Claudia Binello	Pianfiorito	pianfiorito@virgilio.it
Agata Marchesotti	Vallenostra	info@vallenostra.it

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Giuseppe Avati	Sale in Zucca	giusva5@hotmail.com
Elena Gariglio	Sale in Zucca	elena@agriturismosaleinzucca.it
Alexa Barbetta	Cascina Mombello	alexa.barbetta@gmail.com
Aldo Barbetta	Cascina Mombello	info@cascinamombello.it
Paolo Sappa	Cà del Duduro	cadelduduro@gmail.com
Graziella Boveri	Cascina Galeazzo	graziella.boveri@gmail.com
Elvira Natalina Polidoro	Cascina La Vecchia Fattoria	info@cascinalavecchiafattoria.it
Mattia Lorenzoni	Ca' San Sebastiano	info@casansebastiano.it
Marco Carnevale Maffè	Cascina Margherita	macam@hotmail.it
Debora Fulcheri	Antiche Macine Azienda	antichemacine@gmail.com
Lorella Alessi	Fiori di Zucca	agri.fioridizucca@libero.it
Daniele Barbero	Fior di Campo	agriturismofiordicampo@gmail.com
Indira Arnaudo	Antica Cascina Costa	agriturismopagno@tiscali.it
Mauro Robbione	'L Perol	mauro.robbione@gmail.com
Daniela Barbero	Costa dei Tigli	costadeitigli@libero.it
Eleonora Ronco	La Stella Polare	ronco.eleonora@tiscali.it
Rinalda Peisino	Il Palazzetto	info@agriturismoilpalazzetto.it
Nicolò Andrea Pineri	Ca' Nadin	info@agriturismocanadin.it

Lombardia

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Cristiano Cumini	Montecura	cristiano@montecura.it
Nicola Cumini	Montecura	
Serena Manenti	San Fermo	info@agriturismosanfermo.it
Lorenzo Luigi Martinelli	San Fermo	info@agriturismosanfermo.it
Luca Limonta	La Corte	lucawest@lucawest.it
Elisa Svanera	La Ruer Verda	informazioni@laruerverda.it
Andrea Frasca	Valverde	agriturismovalverde@libero.it
Roberto Riseri	La Sorgente	informazioni@agriturismolasorgente.info
Emanuela Dilda	Il Campagnino	rmignani@inwind.it
Monica Dilda	Il Campagnino	
Giulia Di Scanno	Al Marnich	info@al-marnich.it
Raffaele Dondoni	Le Cave del Ceppo	agricola_ceppo@lecavedelceppo.it
Stefano Correale Milano	Agrimania	agrimania@hotmail.it
Lucia Magnani	Tre Ponti	lisavalli@hotmail.it
Lisa Valli	Tre Ponti	lisavalli@hotmail.it
Laura Paganini	Corte Oppietti	corteoppietti@gmail.com
Cristina Caramaschi	Il Grappolo	cristina.caramaschi@hotmail.it
Angela Mazzali	Il Quinto Quarto di Carne Sicura	info@carnesicura.it
Stefano Cherubini	Le Volpi	cascinalevolpi@gmail.com
Adele Girelli	Corte Casella	info@agriturismocortecasella.it
Maria Grazia	Maestri Agriturismo dell'Ibisco	a.ibisco@email.it
Cinzia Raimondi Cominesi	Agriturismo Raimondi	agriturismoraimondi@libero.it
Davide Stocco	Agriturismo Cerutti Stocco	davide@vinicerutti-stocco.it
Alessandra Formini	Agriturismo Cascina Legra	cascinalegra2016@gmail.com
Elisa Turconi	Agriturismo ai Boschi	info@aiboschi.it
Fiorella De Ambrosi	Agriturismo La Pometa	agriturismolapometa@gmail.com

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Simona Canegallo	Cella di Montalto	celladimontalto@gmail.com
Anna Bottone	Gravanago	info@gravanago.it
Francesco La Sorte	Casa Casoni	francesco@casacasoni.it
Domenico Viutti	Malerba	malerba2017@gmail.com
Daniela Galvalisi	Il Castagno	info@agriilcastagno.com
Tiziana Scandolo	Greenfantasy	info@greenfantasy.eu
Dario Marcotti	Mulino Tibis	ettoretibis@gmail.com
Ettore Toso	Mulino Tibis	ettoretibis@gmail.com
Gherardo Mazza	La Fraccina	gherardo@fraccina.it
Katia Carraro	Val Ticino	info@agriturismovalticino.it
Sergio Rossi	Coop San Rocco	info@agricolasanrocco.it
Riccardo Superbo	Dolce Luna	agriturismodolceluna@libero.it
Anna Maria Parente	Dolce Luna	sinergy.andrea@libero.it
Arianna Bassotto	Il Torchio	iltorchiomarinella@hotmail.it

Veneto

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Cinzia Beozzi	Tre Rondini	info@trerondini.it
Elena Bordin	Bosco del Falco	info@boscodelfalco.com
Matteo Monestier	La Busca	agrilabuscabl@gmail.com
Chiara Niero	Al Casale	info@agriturismoalcasale.it
Valentina Ongaro	Al Peraretto	alperaretto@gmail.com
Tania Pasin	Ai Carpini	info@agriturismoaicarpini.com
Tatiana Pastorelli	Azienda Agricola Pastorelli Tatiana	tatiana.pastorelli@gmail.com
Fabrizio Pescosta	Piccola Baita	info@piccolabaita.net

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Anna Paola Sanna	Tenuta Anna Paola Sanna	annapaola.sanna@email.it
Manuel Innocenti	Al Caliero	sir.manuel.innocenti@gmail.com
Loris Antoniazzi	Cavetta	info@agriturismocavetta.com
Patrizia Grassetto	Corte Giove	cortegiove@alice.it
Ciro Zanin	La Via Antiga	cirozanin@gmail.com
Desirèe Maria Spada	Malga Campon	spada.dm@gmail.com
Samuele Agostini	Alle Rose	info@agriturismoallerose.it
Marco Osellame	Azienda Agricola Osellame	nufad3@alice.it
Manuela Tessari	Mondragon	info@mondragon.it
Tania Furlan	Alla Vigna	tania.fur@libero.it

3° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Lucia Grobberio	Agriturismo Il Cigno	info@agriturismoilcigno.it
Giovanna Bombieri	Agriturismo Corte San Felice	info@cortesanfelice.it
Giovanna Girelli	Agriturismo Girelli Nello	gio.girelli@hotmail.it
Serena Arduini	Agriturismo Serena	info@agriturismoserena.com
Fiorella Dal Negro	Agriturismo Torricelle	info@agriturismotorricelle.com
Giulia Mazzi	Agriturismo Al Barco	g.mazzi.75@gmail.com
Silvia Marcazzan	Agriturismo La Pietra Nera	info@lapietranera.it
Serena Tabarini	Agriturismo Il Serraglio	info@agriturismoilserraglio.it
Lara Andreis	Agriturismo Andreis	lara.andreis@gmail.com
Elena Turazzini	Agriturismo Le Bianchette	info@lebianchette.it
Carolina Sterzi	Agriturismo Anna Caterina	car.sterzi@gmail.com
Roberto De Marchi	Agriturismo Gruuntaal	info@gruuntaal.com
Chiara Brunelli	Agriturismo Rose Goti	rosegoti.lagriturismo@gmail.com
Sebastiano Poli	Agriturismo Corte Vecia	staff@agriturismocortevecia.it
Francesca Codognato	Agriturismo La Quercia	info@agriturismolaquercia.com
Chiara Fanni	Agriturismo Le Poscole	info@agriturismoleposcole.it
Alberto Menghini	Agriturismo Le Tre Rondini	alberto.menghini@me.com
Mattia Oliosi	Agriturismo Corte Zenati	info@agriturismocortezenati.com

Trentino Alto Adige

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Doris Kofler	Maso Kofler	info@masokofler.it
Daniele Odorizzi	I Do Lumazi	daniele@Ilrecinto.it
Marzia Barbugli	Barbugli Elio	
Nonna Ponomarenco	Ponomarenco Nonna	cla5non@alice.it
Barbara Planchestainer	La Corte dei Ciliegi	lacortedeiciliegi.tn@gmail.com
Tiziana Balboni	Lambacher Gottfried	tannhof@yahoo.it
Sabina Panizza	Agritur Volpaia	info@agriturvolpaia.it
Albana Koca	Società Agricola Pozze di Sotto	alba.koca@gmail.com
Irena Folgheraiter	I Do Lumazi	irena@ilrecinto.it
Silvia Malesardi	Maso Alto	birradolomite@gmail.com
Elisabetta Bolognani	Ssa Mas dei Preti	elisabetta.bolognani@hotmail.it
Mauro Merlino	Azienda Agricola Ca de l'Albera	merlino.mauro.bz@gmail.com
Viviana Dallapè		claudia_93d@hotmail.it
Neris Delmarco	Troticoltura Vinante	troticolturavinante@gmail.com
Giovanni Bernardi	Maso Buon Respiro	info@gardenbernardi.it

Friuli Venezia Giulia

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Serena Basello	Andronute	info@agriturismoandronute.it
Doriana Bertin	Alle Genziana	info@allegenziane.it
Luigina Betto	Mulino delle Tolle	info@mulinodelletolle.it
Martina Bianco	La Fattoria	biancomartina@Icloud.com
Valdea Cisilino	Al Cjanta' dal Gjal	info@alacjantadalgjal.it
Francesco Comelli	I Comelli	francescomelli@libero.it
Fabrizia Cortina	Alle Genziane	fabrizia.cortina@gmail.com
Giorgia De Luca	Daur De Lune	giorgia.ferro@libero.it
Cristina Della Mea	Malga Priu	cristinadelf@hotmail.it
Paolo Duri'	Al Buttasella	info@albuttasella.com
Serena Fonga	Ronchi di Sant'Egidio	info@ronchisantegidio.it
Marisa Piussi	Prati Oitzinger prati	oitzinger@aliceposta.it
Nevo Skerlj Bajta	Fattoria Carsica	info@bajta.it
Angelica Squizzato	Tina	info@agriturismotina.it
Vivianne Toffoli	Ristoro Agrituristico Al	tvivi@libero.it
Bruno Tonini	Al Selvadigo	info@alselvadigo.com
Tiziano Trevisanutto	Gelindo dei Magredi	tiziano@gelindo.it

Liguria

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Giulia Arvigo	Azienda Agricola Blueberry	giulia8777@gmail.com
Giampaolo Barrani	Agricola Barrani	info@barrani.it
Lorenzo Bergesio	Azienda Ittica Alalunga	lorenzo.bergesio@gmail.com
Gabriella Carrati	Az. Agr./Agricamping Zafferano	info@agricampingzafferano.it
Annamaria Giannascoli	Agr. Al Nido degli Aironi	alnidodegliaironi@tiscali.it
Andrea Mantello	Agr. Veggiadian	andrea@veggiadian.it
Manuela Campana	Agr. Borgoameno	borgoameno@libero.it
Mario Migone	Coop Pescatori Boccadasse	mario.migone@gmail.com
Caterina Munarin	Azienda Agricola Caterina Munarin	repettosilvio@libero.it
Marisa Plando	La Fattoria	agriturismolafattoria@gmail.com
Mara Saglietto	Azienda Agricola Cian De Basue	alcideferro@alice.it
Marta Sciandini	Agrisport Ca' di Cuni di Sciandini A.	dinamicos@libero.it

Emilia Romagna

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Federica Bianchini	Agriturismo Fattoria Quercia	fattoria.quercia@gmail.com
Claudio Trigari	Agriturismo Il Grillo Parlante	Ilgrilloparlante2008@libero.it
Fabiola Zoffoli	Agriturismo Fattoria Romagnola	fattoriaromagnola@gmail.com
Luca Busato	Agriturismo I Tre Casali	info@agriturismoitrecasali.it
Giovanni Lambertini	Agriturismo Le Gazze	info@agriturismolegazze.it
Luca Zuccarini	Agriturismo Ca' de Fra'	sonia.gherardini@gmail.com
Ervin Hyka	Agriturismo Casa Nuova	carlo.pontini58@gmail.com
Giuseppe Zilli	Agriturismo Cascina Moffelona	gzilli1966@gmail.com
Silvia Zucchi	Agriturismo Monte dell'Orto	silviazucchi@Icloud.com
Gianluca Martelli	Agriturismo Martelli	info@agriturismomartelli.com
Stefano Gardi	Agriturismo Tenuta Nasano	gardi.stefano@libero.it
Daniela Dominici	Agriturismo Fattoria della Bilancia	info@fattoriadellabilancia.it
Vittorina Gabellini	Agriturismo Fattoria della Bilancia	info@fattoriadellabilancia.it
Giuseppe Bambozzi	Agriturismo Alba del Borgo	info@albadelborgo.it
Daniele Pazzaglia	Agriturismo Alba del Borgo	info@albadelborgo.it

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Mariarosa Minardi	Tenuta Casteldardo	info@tenutacasteldardo.it
Orietta Belluati	Ca' Bacchetta	cabacchetta@hotmail.it
Francesca Bravi	Ca' Bacchetta	cabacchetta@hotmail.it
Carlo Pontini	Casa Nuova	carlo.pontini58@gmail.com
Monica Castignoli	Il Granaio	info@agriturismo-ilgranaio.it
Roberta Larice	Il Granaio	info@agriturismo-ilgranaio.it
Andrea Bambozzi	Alba del Borgo	andrea@albadelborgo.it
Claudia Anselmi	Le Rondini	info@agriturismo-lerondini.it
Marta Ferrari	L'Oca d'Oro	ansataelshaklan@gmail.com
Anna Maria Signorini	Poggio d'Incanto	agriturismopoggiodincanto@gmail.com
Nicola Refolli	Agriturismo Illica Magrini Daniela	
Daniela Illica Magrini	Agriturismo Illica Magrini Daniela	
Andrea Travaini	Cascina Moffelona	info@moffelona.it
Valentina Maghei	La Rosa Antica	valentina.mag@hotmail.it
Aurora Maghei	La Rosa Antica	valentina.mag@hotmail.it

3° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Loretta Bagnolini	I Casetti	bagnoliloretta@libero.it
Valeria Balzani	I Casetti	valeria.balzani@libero.it
Lorenzina Benilli	Il Poderone	poderone@ponks.it
Nicola Benilli	Il Poderone	poderone@ponks.it
Fabio Della Chiesa	Società Agricola Punto Zero	infopunto0@gmail.com
Alberto Fabbri	La Sorgente	agrilasorgente@gmail.com
Luigi Galasi	Antico Frutto	info@trattoriadelcervo.com
Gianmarco Greco	Le Vigne	info@agrilevigne.it
Giovanna Polloni	I Filari di Casalbono	jenny-74@tiscali.it
Katia Sandri	Campo Rosso	sandrikatia@gmail.com
Fabiola Zannoni	Campo Rosso	fabiolazannoni@gmail.com
Daniele Zattini	Le Vigne	info@agrilevigne.it

4° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Roberta Galavotti	Galavotti	robertagalavotti@gmail.com
Graziella Chesi	Casa Minelli	info@agriturismocasaminelli.it
Andrea Manfredini	Casa Minelli	info@agriturismocasaminelli.it
Roberta Gualtieri	Biancospino	ro.gualtieri@gmail.com
Paride Mattioli	Fiorinvilla	paridemattioli@alice.it
Giuseppina Balzarosa	Bizentina	info@agriturismolabizentina.it
Susanna Vannini	Castagnolo	susannavannini@tiscali.it
Maria Milani	Ca' de Fra	info@agriturismocadefra.com
Paola Curati	Le Gazze	info@agriturismolegazze.it
Davide Rota	Podere Acquechiare	bioagricolarotapaolo@libero.it
Maria Morena Leonelli	Podere Basso	mariamorenaleonelli@gmail.com
Cristina Bellucci	Baccelliera/Pra Rosso	info@labaccelliera.it
Anna Fontana	Volta delle Rondini	annasantu@gmail.com
Anna Brevini	Bosco del Fracasso	brevinianna@gmail.com

Toscana

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Stefania Paggetti	La Nocciolina	info@anticatorrefazione.com
Paolo Graziani	Villa Graziani	simone@villagraziani.it
Sabina Vitarelli	Tenuta Bellavista Insuese	sabina@tenutabellavistainsuese.it
Paola Chiellini	Terra & Aroma	paolachiellini@gmail.com
Agnese Macchia	Terra & Aroma	agnese.macchia@gmail.com
Ivana Natali	La Loggia	info@fattorialaloggia.com
Paolo Bartoli	La Loggia	info@fattorialaloggia.com
Marzia Maso	Vaianino	info@toscana-vaianino.it
Sara Barbara Guadagnoli	Le Rocche	sarabarbaraguadagnoli@gmail.com
Elisabetta Focardi	Poderaccio	info@agripoderaccio.it
Francesca Bellacci	Poderaccio	info@agripoderaccio.it
Francesca Panci	Vecchia Quercia	agriturismovecchiaquercia@gmail.com
Laura Gianassi	Corzano	info@agriturismocorzano.com
Loriana Marzuoli	Renai e Monte	info@renaiemonte.com
Antonietta Mercurio	La Colmata	info@lacolmata.com
Stefano Bravi	Agriturismo Polla	info@agriturismopolla.it
Michela Pierantoni	Chioi	info@chioi.com
Franco Moscardini	Chioi	info@chioi.com
Giada Ciofi	La Terrazza	ciofi.giada@libero.it

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Catia Bandinelli	Agriturismo Selvapiana	rossini.simone@gmail.com
Lorenzo Cascino	Agriturismo Fattoria Bacio	fattoriabacio@gmail.com
Raffaele Genovese	Agriturismo Montegiovi Belvedere	tursimo@montegiovibelvedere.it
Elena Simona Sarpe	Agriturismo Fattoria Bacio	fattoriabacio@gmail.com
Maria Letizia Carducci	Agriturismo Fattoria I Ricci	arrighifamily@gmail.com
Stefano Pizzolato	Orto Ristoro "Il Cavaliere delle Macocche"	falisca2@inwind.it
Maura Giugni	Agriturismo Fonte de' Piani	fontedepiani@gmail.com
Letizia Tognarelli	Agriturismo Fonte de' Piani	fontedepiani@gmail.com
Emanuela Zucconi	Agriturismo Podere Gori	poderegori@gmail.com
Gabriella Michelozzi	Canto di Primavera del Sogno Antico	azienda.michelozzi@libero.it
Elena Serafini	Podere dei Kiwi (Quiriconi Antonella)	az-bio-serafinirenzo@libero.it
Elena Baldi	Agriturismo Podere Santa Rita	info@agriturismobaldi.com
Simone Lenzini	Agriturismo Il Volpino	lenzini_simone@yahoo.it

Giuseppe Corsini	Agriturismo Le Roncacce	roncacce@gmail.com
Anna Signorini	Agriturismo Le Roncacce	roncacce@gmail.com
Daniela Pagliai	Bioagriturismo I Taufi	agriturismoitaufi@alice.it
Martina Nesti	Bioagriturismo I Taufi	agriturismoitaufi@alice.it

Umbria

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Elena Pennacchi	San Giovanni al Monte	info@sangiovannialmonte.it
Elena Tortoioli	Il Podere di Assisi	agriturismoilpodereassisi@gmail.com
Roberta Angelucci	Terrantica	info@agricolaangelucci.it
Petronilla Angelucci	Terrantica	info@agricolaangelucci.it
Maria Rita Ciotti	Terrantica	info@agricolaangelucci.it
Patrizia Lanari	La Scuderia	info@lascuderiagubbio.it
Fausta Lepri	La Scuderia	info@lascuderiagubbio.it
Mara Sciarma	La Casa di Campagna	info@lacasadicampagna.it
Gina Vannucci	Casa Mattei	agriturismocasamattei@gmail.com
Cala Milleri	Gli Arrighi	info@arrighi.it
Alessandro Bernardi	Fontana delle Pere	info@fontanadellepere.it
Patrizio Giannini	Villa Silvana	info@agriturismovillasilvana.it
Maria Zappelli Cardarelli	I Mandorli	info@agriturismoimandorli.com

Marche

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Gabriella Rosa	Agriturismo La Castelletta	info@agriturismolacastelletta.com
Marco Molinari	Santa Lucia dei Sibillini	marcomolinari9009@gmail.com
Paola Giacomucci	Campagna	lino.giacomucci@libero.it
Marco Lazzari	La Grotta dei Folletti	info@lagrottadeifolletti.it
Isabella Silvestrini	Pieve del Colle	info@pievedelcolle.com
Laura Calvani	XIX Secolo	info@agriturismoxixsecolo.it
Carla Mauri	I Castagni della Pianella	info@icastagnidellapianella.com
Davide Formica	Ca' Serrantonio	booking@caserrantonio.com
Doriana Barattini Pascucci	Il Casale	info@agriturismoilcasale.net
Augusto Cancellieri	Villa Colticciola	info@villacolticciola.it
Franca Duro	Col d'Agello	info@agriturismocoldagello.it
Giovanni Togni	Antica Fattoria di Giovanni Togni	info@anticafattoriatogni.it
Luana Rocchi	La Collina dei Cavalieri	lacollinadeicavalieri@gmail.com
Paolo Rossi	Casa Rossi	info@agriturismocasarossi.it
Federico Clementi	Il Ritorno	info@ilritorno.com
Guido Mingarelli	Antico Muro	agriturismoanticomuro@gmail.com
Cristina Cerioni	La Collina degli Olivi	info@lacollinadegliolivi.eu
Carla Cocci	Agriturismo Fiorenire	fiorenire@fiorenire.it

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Amalia Arpini	Le Sodere	lesodere@libero.it
Andrea Boria	Il Casato	info@agriturismoilcasato.it
Giuseppa Brunetti	Gli Ulivi	info@gli-ulivi.it
Rosanna Caldarelli	Bottega dei Sapori	fedetom93@gmail.com
Alessandro Cartechini	La Fonte	sandro.cartechini@virgilio.it
Federica Coccettini	La Locanda del Castello	federicacoccettini@alice.it
Elisa Contigiani	Le Querce	info@lequerceagriturismo.com
Federica Frifrini	La Locanda del Castello	info@carnesantelena.it
Giuliana Giacinti	Olmo di Casigliano	info@olmodicasigliano.it
Michela Azzacconi	Braceria Mei	braceria@meicarni.com
Andrea Mei	Braceria Mei	braceria@meicarni.com
Stefania Moretti	L'antico Gusto	aziendamoretti@tiscalinet.it
Giorgio Togni	La Dolce Visciola	giorgio@nerovisciola.it
Federica Tomassetti	La Bottega dei Sapori	fedetom93@gmail.com

Lazio

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Antonio Loreto Pacitti	Casa Lawrence	info@casalawrence.it
Diego Sera	Casale Sera	info@casalesera.it
Roberta Di Murro	Centro Ippico La Staffa	info@centroippicolastaffa.it
Aurelia Romanelli	Charme Erbadoro	info@erbadoro.com
Sabrina Venditti	Fata Verde	sa.venditt@gmail.com
Rachele Proietti	Fattoria Celletti	info@fattoriacelletti.it
Lucia Zirizzotti	Il Castagneto	info@ilcastagneto.net
Annina Marsella	Il Fascinaro	ilfascinaro@gmail.com
Antonella Pagliaroli	Il Ruspante	info@Ilruspante.it
Emanuela Annunziata	Il Ruspante	info@ilruspante.it
Milena Di Adamo	La Bersagliera	milenadiadamo1@gmail.com
Tietze Mokopuna Moscardi	La Pesca	agriturismolapesca@libero.it
Anna Maria Iafrate	La Staccionata	info@agriturismolastaccionata.it
Adelaide Cirilli	Le Valli	adelaide.cirilli@alice.it
Stefania Piccoli	Poggio alle Serre	st.piccoli@tiscali.it
Eleonora Pilozzi	Torre Ercolana	annalisapilozzi@gmail.com
Cristina Scappaticci	Valle Reale	info@agriturismovallereale.com
Maria Greco	Valle Reale	info@agriturismovallereale.com

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Francesca Cassanelli	Az. Agr. Cassanelli Benedetta	fra.sex8561@gmail.com
Gabriella Federici	Agriturismo La Sonnina	gabriella.federici1959@gmail.com
Oleania Nicolai	Agriturismo Il Romitorio	nicolai.oleania@gmail.com
Giuseppina Desideri	Agrit. I Due Regni Petrella Salto	silvipina@tiscali.it
Sandeep Singh	Agrit. Lauteri Casalcastellaccio	singh1975@hotmail.it
Ettore Amici	Agriturismo Il Bagolaro	info@ilbagolaro.it
Denise Pizzoli	Agriturismo La Ripa	info@laripa.com
Aurelia Drob Serafini	Podere Giulio	info@poderegiulio.it
Patrizia Tatulli Serafini	Podere Giulio	info@poderegiulio.it
Francesca Amati Serafini	Podere Giulio	info@poderegiulio.it
Martha Mosetti	Az. Agr. La Torre di Colognesi	mosettimartha@libero.it
Valentina Bottoni	Az. Agr. Agropontino	agropontino@virgilio.it
Andrea Colagiacomo	Az. Agr. Fattoria La Frisona	colagiacomoandrea@gmail.com
Francesca Colagiacomo	Az. Agr. Fattoria La Frisona	francescafattorialafrisona@gmail.com
Barbara Demofonti Stocchi	Az. Agr. Eredi Stocchi	in-forma@formaggistocchi.com
Emanuele Ramundo Orlando	Agriturismo Cavendo Tutus	cavendotutus@mclink.it
Vilma Lombardi	Azienda Agricola Maina	aziendaagricolamaina@libero.it
Barbara Nesta	Agriturismo Colle Elmo	colleelmo@tiscali.it
Silvia Parente	Agriturismo Piana di Alsium	silviaparente62@gmail.com
Lorenzo Belardi	Agriturismo Piana di Alsium	belardilorenzo@hotmail.it
Benni Moriconi	Agriturismo Amatrice	info@agriturismoamatrice.com

Abruzzo

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Giuseppina Di Nardo	Agriturismo Caniloro	info@caniloro.it
Elisabetta Abbonizio	Agriturismo Caniloro	info@caniloro.it
Margherita Scorrano	Az. Agrituristica Scorrano Giuseppe	marghe.scorrano@gmail.com
Giuseppe De Julis	Az. Agr. Emidio Pepe S.A	info@casalepepe.com
Grazia Bilanzola	Az. Agr. Bilanzola Francesco	graziabilanzola@gmail.com
Anna Bilanzola	Az. Agr. Bilanzola Francesco	annabilanzola99@gmail.com
Linda Verratti	Az. Agrit. La Civetta nel Camino	linda.verratti5@gmail.com
Ilenia Di Mercurio	Soc. Agr. La Loggia Antica	laloggiaantica@hotmail.it
Martina Di Mercurio	Soc. Agr. La Loggia Antica	martina.dimercurio@gmail.com
Martina Tatasciore	Agriturismo Marina	agriturismomarina@gmail.com
Marialaura Di Giacomo	Az. Agit. di Giacomo Sandro	marialauradigi89@gmail.com
Melania Chiappini	Az. Agr. Chiappini Melania	birrificiogoldenrose@libero.it
Francesco Stromei	Az. Agr. La Torretta	francesco.stromei83@gmail.com

Molise

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Antonio Colombo	Torre Magliano	torre.magliano@hotmail.com
Rosanna De Paola		lessenzadellanatura@alice.it
Biase Di Bona	Terra e Sapori	info@agriterraesapori.it
Fiorina Di Giammartino		antonio.donofrio@coldiretti.it
Antonio Moffa	Artemide	annamontuori@gmail.com
Anna Montuori	Artemide	annamontuori@gmail.com
Elisa Vitone	Terra e Sapori	info@agriterraesapori.it
Iolanda Di Iusto	Horse's Ranch La Foresta	

Campania

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Angelica Barbati	Il Vecchio Vigneto	angelicabarbati@alice.it
Patrizia Campobasso	Barbati	veronica.barbati@coldiretti.it
Mattia Petruzziello	La Candina del Nonno	info@delnonno.it
Marco Fontani	Gb Agricola	gaiassagricola@gmail.com
Rinaldo Ippolito	Gb Agricola	gaiassagricola@gmail.com
Vanessa D'Arco	Gb Agricola	gaiassagricola@gmail.com
Francesco Fimiani	Gb Agricola	gaiassagricola@gmail.com
Luisa Tolino	Gb Agricola	gaiassagricola@gmail.com
Annamaria Colanera	Le Peonie	anna.colanera@alice.it
Osvaldo Cillo	La Rocca di San Giovanni	perriellom@gmail.com
Anna Coppolaro	Masseria Montenero	masseria-montenero@hotmail.it
Giovanna Porto	La Vecchia Masseria	porto.giovanna@virgilio.it
Cristina Maria Salvatore	La Vecchia Trainella	lavecchiatrainella@libero.it
Eulalia Parillo	Le Campestre	manuel.lecampestre@gmail.com
Gennaro Granata	Al Centimolo	gennaro.granata@coldiretti.it
Mimmo Testa	Temi di Terra	info@temiditerra.it
Rosanna Liguoro	Domus Agricolae Corallina	gabriele-simonetti@libero.it
Mauro Caccioppoli	Nonno Luigino	info@nonnoluigino.com
Pasquale Aita	Masseria Manone	masseriamanone@libero.it
Michelangelo Corrado	La Fattoria di Mike	lafattoriadimike@alice.it
Annunziata Gambardella	Poggio Fecondo	mattia.francavilla@libero.it
Luisa D'Auria	Mammarella	info@damammarella.it

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Federico Gentile	Il Vecchio Vigneto	Ilvecchiovigneto@alice.it
Veronica Barbati	Barbati	daleloky@gmail.com
Maria Buonanno	Terranova	buonanno70@gmail.com
Sergio Acampora	Il Cortiglio	sergioacampora@tin.it
Immacolata Cordasco	Il Calise	Ilcalise@hotmail.it
Eleonora Santoro	Casa Barbato	gaiassagricola@gmail.com
Carmine Corda	Masseria Grande	giusarg75@gmail.com
Antonio Carbone	Il Ristoro del Viandante	ilristorodelviandante@virgilio.it
Maria Antonietta Moffa	Masseria Pasqualone	pasqualone.quad@virgilio.it
Livia Iannotti	La Vecchia Trainella	iannottilivia@gmail.com
Isabella Frangiosa	Masseria Frangiosa	info@masseriafrangiosa.it
Maurizio Perriello	La Rocca di San Giovanni	perriellom@gmail.com
Emilio Pompeo	Masseria Fontana dei Fieri	emiliopompeo@gmail.com
Ernesta Iagrossi	La Selvetella	irnesta.iagrossi@gmail.com
Anna Maria Resse	Masseria Picone	tenutapicone@hotmail.it
Eva Del Giudice	La Falode	lafalode@gmail.com
Simona Briganti	Villa Mazza al Vesuvio	smbriga@gmail.com
Giovanni Rovai	Tirone	biagio-festa@alice.it
Giuseppe Iovino	Il Gruccione	vitivinicola.iovino@gmail.com
Emilio Mirabella	Le Cantine dell'Averno	cantine.averno@gmail.com
Concetta Di Marino	Masseria Cortile Grande	info@masseriacortilegrande.com
Luigi Corrado	La Fattoria 'O Cavaliere	luigicorrado1996@outlook.it
Paraschiva Chiriac	Isca delle Donne	info@Iscadelledonne.it
Irene Cavaliere	La Botte	aziendaagrituristicalabotte@gmail.com

3° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Ferdinando Del Vecchio	Cecauciello	ferdinando.delvecchio1@gmail.com
Nadi Alves Acunzo	Il Cortiglio	n.acunzo@Ilcortiglio.it
Alessandra Russo	Il Rivolo	russo.alessandra@hotmail.com
Giuseppe Nardiello	Tenuta Nardiello	nardielloavvocato@gmail.com
Lucia De Palma	Oasi Masseria Sant'Elia	info@agrisantelia.it
Adelina Romano	La Fortezza	adelina.romano@libero.it
Mario Di Pietro	La Masseria	mariodp1993@gmail.com
Antonio Giannasca	Giannasca	agiannasca@hotmail.it
Paola Carone	Stella del Taburno	carogen@hotmail.it
Amelia Tassari	Antico Pozzo degli Ulivi	mluisadalessandro@hotmail.com
Giovanna Mazzucco	La Cascina nel Bosco	giovanna71m@gmail.com
Cecilia Magnante	L'antica Petra	anticapetra@virgilio.it
Ciro Di Meglio	Giasole	dimeglio.oric@gmail.com
Umberto Guardascione	Il Canneto dell'Averno	guardascione.umberto@libero.it
Francesca Novelli	Il Giardino Mediterraneo	info@ilgiardinomediterraneo.it
Fabio Marra	Spennagalli	spennagalli@hotmail.it
Giuseppe Croce	Tenuta Nonno Luigi	gcroce88@hotmail.it
Lucia Giannattasio	Ai Monaci	info@aimonaci.it
Rita Rimello	Bdb Agricola	rimellori@hotmail.it
Annamaria Ingenito	Villa Modestina	annamariaingenito@outlook.it

4° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Renata Lisena	Giannasca	renatalisena@libero.it
Chiara Romano	Casa Barbato	chiara.romano.85@gmail.com
Stefania Cannavacciuolo	Casa Barbato	stefaniacannavacciuolo@gmail.com
Raffaele Filarmonico	Casa Barbato	chefraraffaele224@gmail.com
Maria Vittoria Ragnoni	La Torretta Baronale	mariavittoria_ragnoni@hotmail.com
Teofilo Mastrocola	Fattoria Grande	teofilomastrocola@gmail.com
Marilena Di Filippo	Corte Ciervo	mariacristinaciervo@hotmail.it
Marialibera Piacquadio	Lisoni	casieri82@libero.it
Paolo Celso Ragnoni	Pietre di Fiume	pietredifiume@gmail.com
Alessandro Della Rocca	Le Peonie	anna.colanera@alice.it
Antonia Ciabrelli	Ciabrelli	fattoria@ciabrelli.it
Giuseppe Esposito	La Forcina	giuseppeesposito6156@gmail.com
Paolo Puma	La Rocca di San Giovanni	paolopuma1987@gmail.com
Elisabetta Zaino	Il Melograno	agostino.dinuzzo@icloud.com
Maria Colangelo	Cantina Morone	eleonoramorone@hotmail.com
Gianluca Scognamiglio	Villa Mazza al Vesuvio	lucchero@hotmail.it
Alessandro Verde	Il Quarto Miglio	alexverde90@gmail.com
Raffaele Caccioppoli	Nonno Luigino	raffaele.caccioppoli@libero.it
Martina Cusati	Tenuta Vaimonte degli Infreschi	marty_cusati94@hotmail.it
Giuseppina Tortora	Il Falco del Cilento	info@ilfalcodelcilento.it
Paola Passaro	Terra Nostra	paolapassaro2017@gmail.com

Puglia

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Chiara De Miccolis	Masseria Salamina	info@masseriasalamina.it
Maria Colonna	Masseria La Calcara	info@masserialacalcara.it
Giuseppe Lillo	Masseria Tocchi di Puglia	info@tocchidipuglia.it
Serena Minunni	Masseria Serena	mariaserenaminunni@gmail.com
Marialuisa Mattiazzi	Masseria Giustiniani	masseriagiustiniani@gmail.com
Riccardo Barbera	Masseria Barbera	info@masseriabarbera.it
Alessandro Giuliani	Masseria Il Pino Grande	reception@ilpinogrande.it
Antonella Tarricone	Masseria Sei Carri	info@agriturismoseicarri.com
Giovanna Sollecito	Masseria Revinaldi	info@masseriarevinaldi.it
Mariangela Netti	Masseria La Lunghiera	info@lalunghiera.it
Pasquale Laera	Masseria Foggia Grande	masseria.foggiagrande@gmail.com
Bettino De Bellis	Masseria del Crocefisso	info@masseriadelcrocifisso.it
Giuseppe Fanizzi	Masseria Fanizzi	masseriafanizzi@gmail.com
Giovanni Barnaba	Agriturismo Laire	info@lairealberobello.it
Carlo Barnaba	Tenuta Chianchizza	info@tenutachianchizza.it
Giovanni Convertino	Agriturismo Torrenuova	agritorrenuova@libero.it

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Piero Ligorio	Masseria Palagogna	carla.88@libero.it
Carla Nigro	Masseria Palagogna	carla.88@libero.it
Laura Francia	Masseria Salamina	info@masseriasalamina.it
Vito Tafuni	Masseria Tafuni	v.tafuni@ristorantedelcorso.it
Paola Tortorelli	Masseria Castelli	tortorellipaola@yahoo.it
Giacomo Scalera	Masseria Castelli	giacomo.scalera@bpmsrl.it
Sandra Pugliese	Masseria Mozzone	info@masseriamozzone.it
Donato Mercadante	Masseria La Calcara	donato_mercadante@live.it
Antonella Cisternino	Masseria Le Pianelle	info@masserialepianelle.it
Mirgea Spaho	Dea Agricoltura	mirgena.spaho@pec.it
Alessandro Giuliani	Masseria Il Pino Grande	alexgiuliani82@gmail.com
Sofia Molfeta	Masseria Il Pino Grande	alexgiuliani82@gmail.com
Gianni Convertino	Torrenuova	agritorrenuova@libero.it
Fabio Tinella	Masseria La Lunghiera	sofia.molfeta@hotmail.com
Wanda Magli	Masseria Carrone	carlottamagli@gmail.com

3° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Francesco Massart	Masseria Cisternella	info@masseriacisternella.it
Rita Esposito	Masseria Stali	info@masseriastali.it
Antonella Chiriatti	Masseria Stali	info@masseriastali.it
Simone Agostinello	Santa Croce	az.simoneagostinello@gmail.com
Alessandro Nuzzo	Santa Croce	az.simoneagostinello@gmail.com
Simona Morello	Masseria Li Curti	nicolamurrone@libero.it
Simone De Giuseppe	Agrodolce	simonedegiuseppe@libero.it
Elisabetta Ricciardi	Tenuta Merico	info@tenutamerico.it
Cristian Cucugliato	Masseria Cinquesanti	masseriacinquesanti@masseriacinquesanti.com
Maria Rosy Favale	Masseria Cinquesanti	masseriacinquesanti@masseriacinquesanti.com
Monica Torsello	Azienda Agricola Giuseppe Agrosï	monica.torsello@tiscali.it
Danilo De Matteis	Azienda Agricola Giuseppe Agrosï	danilodema@live.it

Calabria

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Vincenzo Abruzzese	Agriturismo Biosila	info@biosilagmail.com
Andrea Sposato	Agriturismo Biosila	info@biosilagmail.com
Loredana De Brasi	Agriturismo Villa Cirimarco	info@villacirimarco.it
Vanessa Matus	Agriturismo Al Verneto	info@alverneto.it
Francesco Cariati	Agriturismo Ebano	ebano76@hotmail.it
Antonino Fonsi	Azienda Agrituristica Colle dell'Unna	info@colledellunna.com
Atanasio Miracco	Agriturismo Torre Cocciani	info@agricolamiracco.it
Carmine Mauri	Agriturismo Vota	carmine.mauri@gmail.com
Nicoletta Anania	Agriturismo Il Convivio di Hera	reacardace@yahoo.it
Raffaella Cardace	Agriturismo Il Convivio di Hera	nicol.anania@libero.it
Teresa Garofalo	Agriturismo La Taverna dei Briganti	info@latavernadeibriganti.it
Anna Rosa Caruso	Azienda Agrituristica Caruso	robertaferrari2006@libero.it
Maria Falbo	Agriturismo Caratozzolo	mariafalbo@libero.it
Antonio Autelitano	Agriturismo "Di Petru I Ntoni"	antonioautelitano17@gmail.com
Giovanni Morabito	Agriturismo Morabito	givi1977@libero.it
Pietro Tarasi	Agriturismo Tenuta di Torre Garga	ortideimonti@gmail.com

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Francesco Fiore	Villa Santa Caterina	agri.santacaterina@tiscali.it
Gaetano La Menza	La Locanda del Parco	info@lalocandadelparco.it
Teresa Sifonetti	Siviglia Roberto	sivigliar@libero.it
Rosa Forciniti	Soc. Coop. Agr. Casearia Silana Vallefiore	rosa.forciniti@gmail.com

Basilicata

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Angela Balutoiu	Valle dell'Oro	angelabalutoiu65@gmail.com
Antonella Cirigliano	Il Piccolo Mulino	antonella@email.it
Maria Rosaria Cornacchia	Casata del Lago	www.casatadellago.com
Annalisa Losasso	Masseria Serralta	annalisalosasso79@gmail.com
Antonio Mattia	Il Mulino della Contessa	info@molinodellacontessa.com
Gennaro Mecca	Semi nostrani	gen.mecca@tiscali.it
Mirko Giacomo Placella	Grotta dell'Eremita	info@grottadelleremita.com
Marika Pucciariello	FattoriaBio	marikapucciariello@gmail.com
Rosa Rafaniello	Valle Ofanto	info@valleofanto.com
Maddalena Rosaria Ricciuti	La dimora dei Cavalieri	info@dimoracavalieri.it
Vito Santoro	Valle dell'Oro	vitosa64@gmail.com

Sicilia

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Piera Ghezzi	Agriturismo Avola Antica	info@avolaantica.it
Giuliano Miceli	Agriturismo Avola Antica	info@avolaantica.it
Claudio Arrisicato	Agriturismo Roccadia	info@roccadia.com
Marco Ferrante	Agriturismo Il Giardino del Sole	info@ilgiardinodelsole.it
Giuseppe Ferrante	Agriturismo Il Giardino del Sole	info@ilgiardinodelsole.it
Antonio Campisi	Agriturismo Il Giardino del Sole	info@Ilgiardinodelsole.it
Massimo Agliolo	Agriturismo Il Giardino del Sole	info@ilgiardinodelsole.it
Rosario Sarcià	Agriturismo Stallaini	agriturismostallaini@hotmail.it
Manuela Sarcià	Agriturismo Stallaini	agriturismostallaini@hotmail.it
Cristina Bianchi	Agriturismo "Villa Cristina"	info@agriturismovillacristina.com
Rita Santocono	Agriturismo Badiula	info@badiula.it
Fausta Cassarino	Agriturismo Badiula	info@badiula.it
Paola Calafiore	Azienda Agricola "Eredi Italia Santo"	italiamario@virgilio.it
Concetta Italia	Azienda Agricola "Eredi Italia Santo"	italiamario@virgilio.it
Simona Privitera	Agriturismo "I Carusi"	info@Icarusi.com
Samuel Marino	Agriturismo "A Palumma"	info@apalumma.it
Francesco Gaetano Salimbeni	Agriturismo "A Palumma"	info@apalumma.it
Federica Trigillo	Agriturismo "A Palumma"	info@apalumma.it
Cristina Gulino	Agriturismo "Tenuta Margitello"	info@tenutamargitello.com
Maria Samperi	Agriturismo "A Palumma"	info@apalumma.it

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Salvatore Lombardo	Fattoria Lombardo	info@fattorialombardo.it
Anna Augello	Agriturismo Augello	augelloanna1980@gmail.com
Lucrezia Panvini	Al Pogetto	al.poggetto@libero.it
Luisa Piraino	Armo degli Ulivi	luisapiraino@libero.it
Giuseppe Mancuso	Agriturismo Pagliuzzo	agriturismopagliuzzo@libero.it
Margherita Anna Rita Scognamillo	Agriturismo Vallebenura	info@vallebenuara.it
Ciro Princiotta	Agriturismo Parco Vecchio	info@agriturismoparcovecchio.it
Antonino Guidotto		giudottoantonino@gmail.com
Valentina Dara Guccione	Fatt. Sociale Bordone Biofarm Az. Agr. Guccione	valentina@daraguccione.com

Sardegna

1° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Caterina Uiseli Bacchitta	Agriturismo Canales	agriturismo.canales@libero.it
Maria Paola Masala	Agriturismo Fattoria Istentales	fattoriaistentales@tiscali.it
Antonia Puddu	Agriturismo Villaggio Santa Vittoria	tannara@tiscali.it
Manuela Ghiani	Agriturismo Ticci	manuseulo@libero.it
Franca Cabras	Agriturismo Nuraghe Murtarba	nuraghemurtarba@tiscali.it
Gino Brogi	Agriturismo Santu Marcialis	santumarcialis@tin.it
Maria Elena Corona	Agriturismo Sa Perda Marcada	info@saperdamarcada.it
Maria Rita Aru	Agriturismo Perdaba	agriturismo_perdaba@yahoo.it
Danila Pili	Agriturismo Il Ginepro	flumini.ginepro@hotmail.it
Michele Ledda	Agriturismo S'Abioi	micledda@gmail.com
Pasquale Leonardo Cugusi	Agriturismo Monte Istulargiu	info@agriturismocugusi.com
Paola Pirisi	Agriturismo Barbagia	info@agriturismobarbagia.it
Franco Panai	Agriturismo I Fornelli di Bacco	gianmariosau@gmail.com
Antonio Demontis	Agriturismo Su Recreu	info@agriturismosurecreu.it
Rita Chighine	Agriturismo Finagliosu	info@agriturismofinagliosu.it
Fabrizio Murroccu	Agriturismo Sa Mandra	rita@aziendasamandra.it
Andrea Meli	Agriturismo Archelao	a.archelao@tiscali.it
Cecilia Piras	Agriturismo Cabras	info@sacrannaccia.com
Michele Cuscusa	Agriturismo Gonnostramatza	cuscusamichel@tiscali.it
Matteo Cuscusa	Agriturismo Gonnostramatza	cuscusamichel@tiscali.it

2° CORSO

Nome	Agriturismo	e-mail
Salvatore Casule	Pittinuri	agriturismopittinuri@libero.it
Alberto Flore	Da Lino	agriturismodalino@hotmail
Gabriele Solinas	Nuraghe Priogu	agriturismobellu@tiscali.it
Martino Uras	Rioxioris	martino@rioxoris.it
Tomaso Cocco	Su Lagau	tomas.cocco@gmail.com
Daniela Boi	Naturabio	naturabioalghero@gmail.com
Bonaria Serra	La Colti	info@lacolti.it
Mauro Curreli	Su Pinnettu	info@agriturismosupinnettu.it
Federica Muntone	Illoghe	federicamuntone@gmail.com
Anna Maria Pirellas	Parco Donnortei	info@agriturismodonnortei.com
Marianna Fancello	Muristene	agriturismo@muristene.com

Laila De Arca	Sorres	lailadearca@tiscali.it
Anna Rita Marongiu	Agricantus 2000	agricantus2000@hotmail.it
Daniela Seruis	Simbirizzi	info@agriturismosimbirizzi.it
Laura Zucca	Sa Scalitta	info@sascalitta.com
Francesca Brogi	Santu Marcialis	santumarcialis@tin.it
Elisa Pinna	S'Isca Manna	info.siscamanna@gmail.it
Cristina Ennas	Le Vigne Ducali	levigneducali@gmail.com
Diego Mura Sa	Tanchitta	satanchitta@gmail.com
Maria Vincenza	Chessa Sa Tanca	agri.satanca@tiscali.it
Angela Vacca	Oasi del Cervo	oasidelcervo@tiscali.it

Agriturismo CAMPAGNA AMICA

terranostra agriturismo e ambiente

Agrichef CAMPAGNA AMICA

"Cose buone, persone buone"

www.campagnamica.it