



IN VACANZA NEL VERO AGRITURISMO ITALIANO

SCOPRI TUTTE LE OFFERTE

SCARICA
LA NOSTRA APP
E SCOPRI LA TENDA
DI CAMPAGNA AMICA
E TERRANOSTRA



ANDROID



IOS





CAMPANIA MASSERIA FRANGIOSA

L'AGRITURISMO

La Masseria Frangiosa si trova in Campania e con precisione nel Sannio a Torrecuso, provincia di Benevento. È un'azienda agricola incastonata tra vigneti di falanghina e aglianico con una vista sulla valle telesina, lì dove il fiume Calore è testimone della storia dei sanniti e i tanti camminatori hanno percorso la via Francigena e la via che portava (e che porta) in Puglia.

L'OFFERTA

Produzione e vendita di olio extravergine d'oliva biologico, conserve di pomodoro bio, conserve in olio oltre che salumi e formaggi una ristorazione a km0 eseguita da Alessandro e dalla Cuoca Contadina Isabella con possibilità di degustazione di piatti tradizionali rivisitati in chiave moderna con prodotti ricercati dell'agricoltura sannita come l'utilizzo di farine antiche quali saragolla e pietrafitta.

Un luogo dove poter ritrovare sé stessi riposando in campagna dove solo il gallo vi disturberà di mattino ma una colazione contadina servirà per farci perdonare. Una sala convegni che funge da luogo per incontri e riunioni, ma anche per aula didattica dove i più piccoli possono apprendere che il latte non viene dal supermercato ma dalla mucca e se si spremono olive esce fuori l'olio mentre se si fa con il mais escono i pop corn.

Conclude la nostra offerta la visita alla nostra bottega in città dove si possono acquistare i nostri prodotti sia freschi che trasformati, il pane agricolo, la pizza in teglia sfornati al momento e altri prodotti artigianali ma soprattutto della filiera agricola di Campagna Amica.

PREZZI

€ 60,00 per la camera con prima colazione
€ 10,00 per l'ABC sull'extravergine di oliva

CONTATTI

SITO WEB: www.masseriafrangiosa.it

EMAIL: info@masseriafrangiosa.it

TEL: 0824/874557

MASSERIA FRANGIOSA

Contrada Torrepalazzo - 82030 Torrecuso (BN)



EMILIA ROMAGNA AGRITURISMO PRATO DEGLI ANGELI

L'AGRITURISMO

L'Agriturismo Prato degli Angeli nasce nel 2008. Gestito a livello familiare da Elisa e sua mamma Maria Cristina che coltivano cereali dai quali ricavano la farina. Hanno un piccolo allevamento di animali da cortile, dove si raccolgono uova di galline libere e felici con le quali preparano i dolci delle colazioni. Curano con amore l'orto e il frutteto per dare verdure e confetture genuine. Nel 2011 avviano l'agriturismo, recuperando un casale di pregio storico risalente ai tempi di realizzazione della Flaminia Minore. In questa struttura potrete vivere un'esperienza a contatto con la natura, all'insegna del benessere e del relax grazie alla Spa composta da piscina interna riscaldata, biosauna, caldarium, area relax... che potrete fruire in tutte le stagioni!

L'OFFERTA

Se avete voglia di trascorrere un paio di giorni dedicandovi alla vostra famiglia in un luogo sicuro, confortevole e rilassante, questa è la scelta ottimale per voi. Potrete arrivare il venerdì pomeriggio in tutta calma ed accedere ad una delle coloratissime suite 4 stagioni: ampi open space con magnifico affaccio sul bosco, angolo cottura, angolo soggiorno e cromoterapia sui letti. Un'esperienza multisensoriale che i vostri bimbi non dimenticheranno mai. Potrete quindi pernottare e organizzare il vostro soggiorno in base alla stagione in cui ne fruite e al budget che avrete stabilito: vi confezioneremo il soggiorno nel modo per voi più congeniale, con le migliori proposte enogastronomiche o escursionistiche della zona.

DURATA

2 notti

PREZZI

€ 400 a famiglia

CONTATTI

SITO WEB: www.agriturismoprato degliangeli.it

EMAIL: info@pratodegliangeli.it

TEL: 348/2312034

AGRITURISMO PRATO DEGLI ANGELI

Via Sassonero, 2 - 40050 Monterenzio (BO)



EMILIA ROMAGNA AGRITURISMO MARTELLI

L'AGRITURISMO

L'ospitalità e l'intraprendenza romagnola non si smentiscono!

Volete organizzare un'esperienza unica e innovativa per la vostra azienda o il vostro gruppo di lavoro? Grazie agli Agriturismi di Campagna Amica ora potete con il "Team building contadino e culinario" promosso dall'Agriturismo Martelli. Nella campagna, a due passi dal centro storico di Ravenna Città d'Arte, il cuoco contadino Gianluca e la sua famiglia stimolano la socializzazione e la nascita di nuove relazioni facilitando l'aggregazione tra colleghi e rafforzando lo spirito di squadra. E lo fanno ai fornelli!

L'OFFERTA

In cucina la collaborazione e il rispetto dei ruoli, ma anche la comunicazione, sono fondamentali. Tutti aspetti che i partecipanti potranno sperimentare divertendosi mettendo le mani in pasta e arricchendo così il proprio bagaglio personale di competenze che poi saranno utili in azienda e sul posto di lavoro. Non mancherà ovviamente un po' di sana competizione al mattarello, tra sfoglia da tirare, piadina da impastare e cappelletti da fare a mano uno a uno, ma anche tanto buon umore e mille novità da imparare insieme: tutti elementi che contribuiscono a costruire un saldo spirito di gruppo!

Il Team building culinario terminerà con la degustazione del buon cibo contadino preparato dai partecipanti!

PREZZI

a partire da € 40 a persona

CONTATTI

SITO WEB: www.agriturismomartelli.com

EMAIL: info@agriturismomartelli.com

TEL: 0544/401744 - 339/2206342

AGRITURISMO MARTELLI

Via A. Spinelli, 10 - 48124 Borgo Montone (RA)



EMILIA ROMAGNA PODERE BIANCHI

L'AGRITURISMO

Immerso nella tranquillità e nel verde della campagna romagnola, con vista panoramica sull'antica Repubblica di San Marino, sorge Podere Bianchi, avvolto da boschi e colline da cui si può sentire il profumo del mare.

L'azienda agricola gestisce circa ottanta ettari in cui si coltivano la vite per la produzione di vini di qualità e olivi.

All'agriturismo Podere Bianchi, potrete vivere un'esperienza unica, immersi nella natura, oltre la collina e il mare scollina sulla Luna.

Una cena elegante nel magnifico territorio dell'entroterra collinare riminese, in un campo di mais tra vigne, sentieri e panorama mozzafiato con vista mare... accompagnata dai piatti a base di prodotti del territorio e dai vini dell'agriturismo Podere Bianchi.

L'OFFERTA

Aperitivo: dalle ore 19:00 fino al tramonto cinque postazioni per gustare l'aperitivo dell'agriturismo Podere Bianchi e il vino di nostra produzione illimitato (**€ 25 a persona**). Aperitivo e cena: dalle ore 19:00 fino alle 23:30 cinque postazioni per gustare l'aperitivo e l'antipasto realizzati con prodotti di origine aziendale e del territorio, successivamente verrete accompagnati al tavolo prenotato dove verranno servite due portate principali, dolce e vino di nostra produzione illimitato (**€ 40 a persona**).

L'atmosfera di Scollina è quella familiare di una festa di paese con possibilità di chiacchierare, ascoltare buona musica e danzare a piedi nudi sotto le stelle... un evento adatto sia a giovani che famiglie. Vi aspettiamo all'agriturismo Podere Bianchi per vivere un'esperienza indimenticabile!

CONTATTI

SITO WEB: www.poderebianchi.it

EMAIL: info@poderebianchi.it

TEL: 0541/656459 – 329/3326727

PODERE BIANCHI

Via Campo, 9 - 47853 Coriano (RN)



FRIULI VENEZIA GIULIA GELINDO DEI MAGREDI

L'AGRITURISMO

In Friuli Venezia Giulia, nel verde della campagna di Vivaro, poco a nord di Pordenone, alla confluenza dei fiumi Cellina e Meduna, si trova l'Agriturismo Gelindo dei Magredi Country Resort. Si tratta di un podere di 15 ettari in cui sono inseriti l'albergo-ristorante: gli alloggi agrituristici, con camere dotate di servizi interni, tv e clima, saletta riunioni con "fogolar", piscina e area benessere, agricampeggio con specchio d'acqua e giochi per i ragazzi, la cantina e il laboratorio per le conserve.

I pascoli ombrosi, gli orti e i frutteti biologici, le vigne, la cantina, il piccolo museo della vita contadina, le funzionali scuderie con campi scuola e maneggio coperto, parco biciclette e carrozze completano la struttura ideale per una vacanza a stretto contatto con la natura.

La famiglia Trevisanutto, discendenti da Gelindo, un nobile cavaliere ungherese, strutturano l'azienda agricola nel 1970 come modello di produzione agricola sostenibile per l'attività agrituristiche e centro didattico per la conoscenza delle attività agricole. In questa splendida cornice, la famiglia Trevisanutto organizza molteplici corsi di cucina.

L'OFFERTA

Un'esperienza sensoriale inedita, percorrendo insieme tutta la filiera che porta alla preparazione di una vera polenta artigianale.

Vi faremo toccare con le mani e i piedi, sentire i diversi suoni delle granaglie, annusare i diversi aromi delle farine, camminare sopra. Vivrete da protagonisti tutte le fasi di questo splendido spaccato di vita contadina.

Sono previste le seguenti fasi di conoscenza-esperienza:

- organizzazione dei gruppi assieme a Donatello Trevisanutto
- partenza in gruppo con Agribus e carrozze in direzione dei campi di mais
- raccolta manuale delle pannocchie e ritorno presso il Country Resort
- essiccazione naturale sui graticci
- pulitura delle spighe (pannocchie) dalle brattee (le "foglie" del cartoccio che avvolge la pannocchia). In friulano questa operazione si chiama disclofà
- macinatura delle granaglie (cariossidi)
- vagliatura delle farine
- Rito della Polenta cotta nel fuoco vivo (preparazione della polenta con le farine raccolte)
- Buon appetito! Degustazione di polenta e formaggio

CONTATTI

SITO WEB: www.gelindo.it

EMAIL: hotel@gelindo.it

TEL: 0427/97037 - 392/9930393

GELINDO DEI MAGREDI
Via Roma, 14 - 33099 Vivaro (PN)



LAZIO AGRITURISMO CASALE DEL MARRONE

L'AGRITURISMO

Siamo a Segni in provincia di Roma. Qua si trova l'Agriturismo Casale del Marrone. L'antico Casale, oggi completamente ristrutturato, era un tempo utilizzato come fienile, cascina, stalla, pollaio, magazzino e ricovero attrezzi. Tutto intorno, nei terreni di famiglia, le attività agricole erano tramandate da generazioni: si producevano marroni (la tipica e pregiatissima qualità di castagna segnina, omaggiata dal nome stesso dell'agriturismo) e olive, da cui si estraeva un olio genuino e profumatissimo. Il frutteto era un rigoglioso susseguirsi di sapori e profumi unici.

Fichi, pere, mele, loti, ciliegie, melograni, pesche, nocciole, noci, prugne, visciole, amarene, giuggiole, corbezzoli, ribes, mirtilli, uva spina, lamponi: non mancava niente in questo lembo di terra incantato.

Oggi, nulla è cambiato. I proprietari portano ancora orgogliosamente avanti le stesse attività, affiancando alla tradizione le più moderne tecniche agricole, per garantire una qualità vera e senza compromessi, tanto da poterci fregiare del titolo di azienda agricola biologica.

L'OFFERTA

• 1° pacchetto: Cuciniamo insieme i dolci della tradizione lepina (tutto l'anno).

Sarete accolti in un clima familiare con i prodotti tipici dell'agriturismo Alessandra e Danilo vi racconteranno la storia dell'azienda agricola tramandata da generazioni. Visiteremo la fattoria, conosceremo i suoi animali e ci soffermeremo sul bio e la biodiversità della nostra azienda. Pranzo preparato dalla cuoca contadina Alessandra. Nel pomeriggio mani in pasta con i dolci della tradizione lepina. Concluderemo con la degustazione dei dolci. Souvenirs gastronomici aziendali.

PREZZO: € 70 a persona. Con possibilità di cena, pernottamento e colazione con dolci tipici della tradizione lepina e confetture biologiche certificate dell'azienda (in aggiunta € 70 a persona).

• 2° pacchetto: marroni, un frutto a guscio tutto da scoprire (dal 1° ottobre al 10 novembre).

Sarete accolti in un clima familiare con i prodotti tipici dell'agriturismo preparati dalla cuoca contadina Alessandra.

Escursione nei marroneti di proprietà, racconto della storia dei marroni e dell'azienda agricola, raccolta in campo, pic-nic con degustazione dei prodotti tipici a km 0 sotto i secolari ed imponenti castagni e farsi coccolare dai profumi del sottobosco. Nel pomeriggio selezione dei marroni raccolti.

Degustazione dei marroni (caldarroste, ballotte, confetture e molto altro ancora...) accompagnati da un calice di vino locale. Souvenirs gastronomici aziendali.

PREZZO: € 70 a persona.

Con possibilità di cena a base di marroni, pernottamento e colazione con dolci tipici della tradizione lepina e confetture biologiche certificate dell'azienda (in aggiunta € 70 a persona).

CONTATTI

SITO WEB: www.casaledelmarrone.com

EMAIL: info@casaledelmarrone.com

TEL: 334/3978888

AGRITURISMO CASALE DEL MARRONE

Località Castellone - 00037 Segni (RM)



LOMBARDIA AZIENDA AGRICOLA LA BOTANICA

L'AGRITURISMO

A pochi chilometri da Milano, nel parco delle Groane, si trova la fattoria dell'Azienda Agricola La Botanica. Troverete l'allevamento di vacche da latte, ma non mancano pecore, capre, galline, oche, pony. Un luogo dove riscoprire i sapori genuini della tradizione contadina, e sentire forte il legame con la natura e con i suoi prodotti. Una proposta conviviale proprio per garantirti quei valori di condivisione, contatto e qualità, tipici di un tempo.

L'OFFERTA

Pacchetto Wine Experience – percorso abbinamento cibo-vino.

Il nostro Sommelier racconterà tre vini lombardi dell'Az. Agr. Le Fracce abbinati a tre prodotti agricoli della Azienda Agricola La Botanica

- "PEU MOUSSANT": Spumante Riesling Brut charmat "saten" da aperitivo verrà accompagnato con il "PRIMOSALE" di latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici vivi, sale. Senza conservanti.
- "LANDO": Riesling D.O.C. 100% Riesling Renano elegante, fresco, sapido e minerale; ottimo abbinamento per primi piatti delicati, carni bianche e verdure. Verrà accompagnato con la "CACIOTTELLA" Stagionatura 30gg Latte vaccino intero, caglio, sale, fermenti lattici vivi. Senza conservanti.
- "AGATHOS": 100% Pinot Bianco dopo un lungo affinamento in bottiglia emergono sentori di pesca gialla, mela renetta, vaniglia e zenzero; complesso e non banale; ottimo con antipasti e primi piatti delicati. Verrà accompagnato con la "SALVA CREMASCO e CIPOLLA CAMELLATA" Stagionatura 6-10 mesi Latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici vivi, sale. Senza conservanti.

PREZZI

€ 33 a persona

CONTATTI

EMAIL: la.botanica.agr@gmail.com

TEL: 335/5471176

AZIENDA AGRICOLA LA BOTANICA

Via Gerbino, 33 - Lentate sul Seveso (MB)



LOMBARDIA AGRITURISMO CELLA DI MONTALTO

L'AGRITURISMO

L'Agriturismo Cella di Montalto vi propone un abbinamento interessante: trekking con degustazione vino e Pic Nic a Km zero.

L'OFFERTA

Proposta Percorso Belvedere: Cè del Gè – Cella 3 km

Il percorso è semplice per chi "sono anni che non pedala più", programma proposto:

ore 10.00: ritrovo in azienda (piccolo aperitivo di benvenuto) consegna caschetti

ore 10.30: partenza per la destinazione scelta (pedalata con degustazione/ visita alla cantina)

ore 12.30: ritorno

ore 13.00: pic nic

ore 18.00: riconsegna delle biciclette

Visita al panoramico "BELVEDERE", dove si incontrano spesso i ragazzi del parapendio "Il gioco del volo", saluto alla Madonnina del Belvedere e arrivo in azienda "Padroggi di CA' DEL GE"

Degustazione con spuntino di 2 vini dell'azienda, con Sara Padroggi, enologa della cantina Cà del Gè, ritorno in agriturismo e pic nic nell'area dedicata, sotto le robinie in fiore.

MENÙ DEL PIC NIC

(intolleranze da comunicare al momento della prenotazione)

- Focaccia ripiena con scarola, olive e scamorza
- Pasta "alla crudaiola" (farfalline con pomodorini, noci, pinoli, basilico al profumo di aglio)
- Frittata di stagione
- Insalata di patate con crema allo yogurt ed erba cipollina
- Vino + 1 bottiglia di acqua
- Stoviglie usa e getta

PREZZI

€ 70 a persona

CONTATTI

SITO WEB: www.celladimontalto.it

EMAIL: celladimontalto@gmail.com

TEL: 346/6175864

AGRITURISMO CELLA DI MONTALTO

Località Cella, 17 - 27040 Montalto Pavese (PV)



LOMBARDIA AGRITURISMO MACESINA

L'AGRITURISMO

Agriturismo Macesina è un borgo, una cascina, ma anche un moderno agriturismo dove la tradizione, la cultura e la storia del territorio sanno convivere con le moderne esigenze di comfort. È immerso nei 18 ettari dell'azienda agricola, proprietà da diverse generazioni, coltivati in parte a olivi e vigneti, coltivazione cereali a rotazione.

Si trova a Bedizzole, un comune della grande provincia bresciana che vanta una localizzazione ed un'atmosfera assolutamente invidiabili. La sua posizione di porta d'ingresso al lago di Garda gli consente di godere dell'influsso climatico e dell'atmosfera vitale e dinamica del più grande bacino lacustre italiano, senza per questo subirne gli eccessi di traffico e sovraffollamento tipici soprattutto dei mesi estivi. L'agriturismo Macesina rappresenta quindi un punto strategico di partenza per vivere ed assaporare il Garda, ma anche Brescia e i suoi splendidi dintorni o le tante città d'arte lombarde e venete, senza rinunciare alla tranquillità e alla serenità tipiche di un antico borgo rurale. L'agriturismo permette di vivere un'esperienza nella natura riscoprendo la cucina tradizionale di montagna immersi nelle tradizioni.

L'OFFERTA

2 persone – necessaria prenotazione

- Dalle 17.00 mungitura
- Visita alle cantine
- Cheese tasting

PREZZI

€ 50

CONTATTI

SITO WEB: www.macesina.it

EMAIL: info@macesina.it

TEL: 030/6871737

AGRITURISMO MACESINA

Via Borghetto, 22 - 25081 Bedizzole (BS)



LOMBARDIA RELAIS LA CASINA

L'AGRITURISMO

Passione. Innovazione. Autenticità. Rispetto del territorio e dell'ambiente. Questi principali cardini costituiscono il fondamento del Relais La Casina. Una vacanza perfetta prende vita in un'antica casina attornata da vigneti, in un luogo unico e magico, vicino al Lago di Garda, dove la natura e l'uomo da sempre convivono in pace e armonia.

L'OFFERTA

Benessere nelle colline moreniche del Garda

- 1 notte nella tipologia di camera standard
- Ricca prima colazione
- Visita alla cantina con degustazione vinicola
- Ingresso Wine Spa (con piscina di acqua salata riscaldata, sauna, bagno turco, docce di reazione, docce emozionali, cascata di ghiaccio e area relax con sale rosa dell'Himalaya)

- Cena a 3 portate presso il ristoro agriturismo

PREZZO: a partire da € 305 a coppia – in camera standard

Red Wine Passion

- 1 notte nella tipologia di camera standard/superior de Relais preferita
- Ricca prima colazione
- Ingresso Wine Spa (con piscina di acqua salata riscaldata, sauna, bagno turco, docce di reazione, docce emozionali, cascata di ghiaccio e area relax con sale rosa dell'Himalaya)

- Trattamento di coppia Di-Vino Ritual (80 minuti a coppia)
- Cena a 3 portate presso il nostro ristoro agriturismo (bevande incluse)

PREZZO: a partire da € 395 a coppia – in camera standard

CONTATTI

SITO WEB: www.casinaricchi.it

EMAIL: info@casinaricchi.it

TEL: 0376/804177

RELAIS LA CASINA

Via S. Rocco, 93 - 46040 Cavriana (MN)



MARCHE AGRITURISMO I DUCHI PELLEGRINI

L'AGRITURISMO

Ci troviamo presso l'agriturismo I Duchi Pellegrini, nelle campagne marchigiane, per la precisione a Santa Maria Nuova, esattamente a metà strada tra il mare e la montagna. La struttura nasce nel 2006 quando i proprietari trasformarono la casa in campagna in un agriturismo. Abbracciano la filosofia del riciclo. L'arredamento, la biancheria, le tovaglie sono pezzi unici, tessuti a mano, provenienti da materiali di recupero.

Dedicano amore ai loro prodotti, ogni giorno, nutrendolo in maniera naturale, come facevano i nonni. I loro strumenti sono le mani: mani che si sporcano, mani che si immergono, mani che producono, mani che avvolgono.

Sono una famiglia. C'è calore, condivisione, sacrificio e lavoro di squadra.

L'OFFERTA

L'Agriturismo I Duchi Pellegrini propone un laboratorio di pasta fresca rivolto agli ospiti delle camere per realizzare ravioli, gnocchi e tagliatelle secondo la ricetta tradizionale delle nonne.

PREZZI

€ 15 per circa 2 ore.

CONTATTI

SITO WEB: www.agriturismoduchipellegrini.it

EMAIL: info@agriturismoduchipellegrini.it

TEL: 347/3142436

AGRITURISMO I DUCHI PELLEGRINI

Via Scarpara Alta, 16/a - 60030 Santa Maria Nuova (AN)



MOLISE AGRITURISMO COSTANTINI

L'AGRITURISMO

L'Azienda Agrituristica Costantini è situata a Rocchetta a Volturno, piccolo centro in provincia di Isernia, nel Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise. Immersa in una natura incontaminata e in un contesto storico-culturale di notevole interesse. Dal 2017 alla guida dell'azienda e dell'agriturismo c'è Gioia Neri, che subentrata ai genitori, ha modernizzato l'azienda mantenendo comunque tradizione e genuinità. Oltre alla tradizionale "Schiacciata di Rocchetta" (formaggio a pasta molle simile ad uno stracchino) in azienda si producono formaggi aromatizzati con prodotti stagionali come il limone e la menta per chi cerca un prodotto locale ma dal gusto. In questo magico posto, oltre ai tantissimi, gustosissimi e genuini formaggi di produzione aziendale è possibile anche prender parte a passeggiate nella natura incontaminata e scoprire luoghi di interesse storico-archeologico situati a poca distanza dall'azienda. Un esempio su tutti è l'abbazia di San Vincenzo al Volturno. Non mancano inoltre percorsi didattici per grandi e piccini con visite alla fattoria e al caseificio aziendale.

L'OFFERTA

1• PREZZO: € 35 a persona

Bambini fino ai 4 anni gratis - Bambini fino ai 10 anni 20 €

Tutti i giorni - Arrivo in azienda ore 17.30 visita all'allevamento, agli animali, mungitura.

Ore 19.30 cena in agriturismo

2• PREZZO: € 35 a persona

Adulti e bambini sopra i 10 anni - Per gruppi sopra le 10 persone su prenotazione.

Tutti i giorni ore 10, visita all'azienda, agli animali, laboratorio di caseificazione e degustazione formaggi prodotti. Ore 13 pranzo in agriturismo

3• PREZZO: € 35 a persona

Tutti i martedì e venerdì - Per adulti e bambini sopra i 10 anni

Arrivo ore 10 in azienda - Visita all'allevamento e agli animali - Laboratorio di caseificazione.

Pranzo ore 13 in agriturismo

4• PREZZO: € 15 a persona

Laboratorio di caseificazione per bambini, con merenda € 15 tutte le età

Mattina ore 10 - pomeriggio ore 16 - Su prenotazione

5• PREZZO: € 40 a persona

Inoltre, con la guida AIGAE ambientale di Rocchetta a Volturno Francesco Centracchio si organizzano trekking nella valle del Volturno, tra cultura e Natura, alla scoperta delle erbe selvatiche o delle chiese della valle del Volturno, il lago e le sorgenti con pranzo da Costantini.

Percorsi facili per famiglie, percorsi medi per appassionati

CONTATTI

SITO WEB: agriturismocostantini.com

EMAIL: info@agriturismocostantini.it

TEL: 347/0919165 Gioia

AGRITURISMO COSTANTINI

Via Strada Provinciale, 1 - 86070 Rocchetta a Volturno (IS)



PIEMONTE AGRITURISMO ANTICHE MACINE

L'AGRITURISMO

Il calpestio degli zoccoli sui sentieri sterrati, un ruscello che sussurra in sottofondo, il respiro rigenerante delle montagne. Immaginate di godervi tutto questo su un'elegante carrozza. Tutto questo lo potete realizzare all'Agriturismo Antiche Macine.

L'OFFERTA

L' Agriturismo Antiche Macine di Chiusa Pesio offre un giro in carrozza (max 5 posti) a **65€/ora**.

Per scoprire le meraviglie della Valle Pesio l'agriturismo propone passeggiate a cavallo con guida esperta sempre a terra al tuo fianco e un gustoso aperitivo finale a Km zero.

Passeggiata a cavallo (2 ore e 30 minuti) + aperitivo a **€ 55**

CONTATTI

SITO WEB: www.agriturismoantichemacine.it

EMAIL: azienda.antichemacine@gmail.com

TEL: 339/6987480

AGRITURISMO ANTICHE MACINE

Regione Gambarello, 22 - 12013 Chiusa di Pesio (CN)



PIEMONTE FATTORIA SOCIALE PAIDEIA

L'AGRITURISMO

Ci troviamo a Baldissero Torinese. A 30 minuti dalla città, nasce la Fattoria Sociale Paideia. Un luogo in cui vivere un'esperienza di benessere e scoperta a contatto con la natura, dove stare bene insieme e imparare divertendosi.

Nella Fattoria Sociale Paideia potrete fare amicizia con le asine, le galline, il gallo e le api, visitare e conoscere gli orti accessibili, ricchi di piante aromatiche, zafferano e piccoli frutti, passeggiare nei dintorni scoprendo la natura tipica del territorio collinare, rilassarvi in giardino e giocare con i bambini nell'area giochi. Durante il soggiorno potrete scegliere quale esperienza preferite vivere. La Fattoria è uno straordinario laboratorio naturale a cielo aperto, e qui si applica uno specifico metodo, adatto a grandi e piccoli: imparare divertendosi. Si può vivere un'esperienza legata al mondo dell'apicoltura, partecipare a tante attività legate all'esplorazione ambientale, avvicinarsi al mondo agricolo e alla sua produzione, sperimentandone tecniche e processi di lavorazione, o ancora sperimentarsi nell'allevamento dei nostri animali.

L'OFFERTA

PREZZO: € 190 euro per 2 notti (colazione con una selezione dei prodotti della Fattoria inclusa) e la possibilità di prenotare un'attività dedicata al costo di € 50.

CONTATTI

SITO WEB: www.fattoriasocialepaideia.it

EMAIL: info@fattoriasocialepaideia.it

TEL: 342/9229423

FATTORIA SOCIALE PAIDEIA

Strada Pino Torinese, 15/1 - 10020 Baldissero Torinese (TO)



PIEMONTE CASTELLO DI MARANZANA

L'AGRITURISMO

Volete vivere un'esperienza in Monferrato, tra le province di Alessandria e Asti in un'atmosfera storica di cavalieri, leggende, tradizioni e magia? Ecco il Castello di Maranzana, un contesto fiabesco dove ha sede l'Azienda Agricola. Ma che bel Castello, è l'ideale per momenti di relax abbinati all'ottimo cibo e ai vini tipici del territorio. In questa struttura potrete soggiornare, dormendo in una suite storica.

L'OFFERTA

Pacchetti a partire da € 160 a notte per due persone.

CONTATTI

SITO WEB: www.aziendamachebelcastello.it

TEL: 0141/777210

SMS e WHATSAPP: 377/4380341

CASTELLO DI MARANZANA

Piazza Guglielmo Marconi, 10 - 14040 Maranzana (AT)



PIEMONTE
CASCINA
SAN NAZARIO

L'AGRITURISMO

Nell'Agriturismo Azienda Agricola San Nazario tradizione contadina, cultura e spiritualità si incontrano in un luogo davvero suggestivo.

Ad accogliervi in questo luogo magico sono Giovanna e il marito Gianmario, che si alternano in cucina per preparare squisiti piatti della tradizione piemontese, poco più in là, c'è Giovanni, il suocero, che rientra dall'orto con una cesta di verdura appena raccolta che andrà ad arricchire il vostro menù.

Il giovane figlio Federico, più che in cucina, preferisce accudire gli animali della fattoria, tra cui le mucche, rigorosamente di razza piemontese, che pascolano libere nei prati delle dolci colline attorno all'agriturismo e che si estendono fino alla bellissima chiesetta romanica, dedicata a S. Nazario e Celso, meta di numerosi pellegrinaggi religiosi. In comune al fratello Federico, Matilde ha la passione per gli animali, si occupa lei di accudire l'asinello Peppa e il dolce cavallino Perla che aspetta tutti i bambini per il "battesimo della sella", una breve passeggiata nei prati attorno all'agriturismo.

L'OFFERTA

Pacchetto "Pranzo con il Battesimo della sella"

Cena (incluso bere - una bottiglia di vino a famiglia)

Visita agli animali della fattoria

"Battesimo della sella" breve passeggiata sul cavallino (per bambini fino ai 10 anni).

PREZZI

€ 32 per adulto

€ 15 per bambino (fino a 10 anni)

Promozione valida fino al 31/10/2022

CONTATTI

SITO WEB: www.cascinasannazario.it

EMAIL: info@cascinasannazario.it

TEL: 0141/990024

AZIENDA AGRICOLA SAN NAZARIO
Regione Reale, 2 - 14025 Montechiaro D'asti (AT)



PIEMONTE AGRITURISMO AL MOTTO

L'AGRITURISMO

Sul versante piemontese del Lago Maggiore, vicino a Verbania, è aperto tutto l'anno Al Motto Agriturismo della famiglia Campagnoli.

In una cornice naturale spettacolare offre soggiorno con ristorazione a chiunque voglia godersi un periodo di riposo e svago tra le bellezze del Lago Maggiore e il fascino delle montagne circostanti. Inoltre è inserito in uno splendido parco dove si potrà scoprire, con una comoda passeggiata, la fauna e la flora autoctona della Val Grande, oggi conosciuta come "wilderness" ovvero la zona selvaggia più vasta e impenetrabile rimasta in Europa.

L'ambiente familiare e la posizione tranquilla permetterà di trascorrere giorni di vacanza nel verde grazie alle innumerevoli possibilità di escursioni nel vicino Parco Nazionale della Val Grande, sia nelle località caratteristiche della zona: le Isole Borromee, il Giardino Botanico di Villa Taranto, Verbania, Stresa e le vicine Valli dell'Ossola.

L'OFFERTA

Troverete l'ospitalità contadina.

Troverete cibo buono, locale e a Km zero.

Troverete l'ottima cucina tradizionale di Cuochi Contadini.

PREZZI

Pernottamento e prima colazione per 2 persone in camera doppia € 76

CONTATTI

SITO WEB: www.agriturismoalmotto.it

EMAIL: info@agriturismoalmotto.it

TEL: 0323/559122

AGRITURISMO AL MOTTO

Località Motto - 28814 Cambiasca (VB)



SARDEGNA
FATTORIA
LOLLOVERS

L'AGRITURISMO

La Fattoria Lollovers si estende per circa 60 ettari fronte villaggio da oltre 50 anni. Terre dedicate ai frutteti, agli ulivi, alle vigne e agli orti. Altre dedicate al pascolo di mucche, capre, pecore, asini e maiali. Ogni giorno dell'anno, il compito di proprietaria è quello di prendersi cura della terra e degli animali, con l'obiettivo di garantire loro una vita sana e dignitosa e loro di giovare di prodotti sempre freschi e soprattutto a km zero! La vita è un flusso continuo di energia che scorre e non conosce domeniche né tantomeno ricorrenze.

In questo campo l'impegno è costante e giornaliero. Lollovers è un villaggio di epoca medievale che ha conosciuto il suo maggior splendore negli anni 50, anni in cui è arrivato a contare circa 540 persone. Le principali fonti di ricchezza del paese erano prettamente l'agricoltura e l'allevamento, principalmente di pecore, maiali selvatici e vacche, oltre la gran produzione di miele e olio.

La Locanda nasce sul vecchio granaio di donna Franzisca. Una donna forte e intraprendente, che ha sempre dimostrato il suo impegno e la sua passione in ogni cosa che faceva, trasferendo queste qualità a tutta la famiglia dai più piccoli ai più grandi. La locanda vuole oggi renderle omaggio come luogo di incontro e di condivisione di momenti felici, dove tutti i frutti delle attività agricola vengono convogliati per dare origine a una esperienza sensoriale e al contempo locale e autentica.

L'OFFERTA

La Fattoria Lollovers vi propone:

LABORATORIO DEL FORMAGGIO

Scopriamo insieme l'antica arte del Pecorino e dei suoi derivati!

A voi il piacere di produrre personalmente il vostro antipasto, la ricotta, con il latte appena munto dei nostri animali.

Durata: 1 ora e 30 minuti

LABORATORIO DEL PANE

Lasciatevi trasportare dal profumo del pane appena sfornato.

Impastate, stendete, infornate e gustate le Paneddas da voi realizzate!

Durata: 1 ora e 30 minuti

CONTATTI

SITO WEB: www.lollovers.it

EMAIL: info@lollovers.com

TEL: 377/0842712

FATTORIA LOLLOVERS

Via Sa Contra - 08100 Lollove (NU)



TOSCANA
FATTORIA
LA LOGGIA

L'AGRITURISMO

La Fattoria "La Loggia" si estende per circa un 34 ettari sulle colline del fiume Pesa a circa 300 metri d'altitudine, tra piantagioni di olivi e di viti nell'area del Chianti Classico. Circondata da un vasto parco, la villa padronale mostra il tipico aspetto di villa mediceo-rinascimentale, con strutture regolari e neoclassiche. I vicini edifici una volta erano i magazzini, la vineria, la cantina, il frantoio, l'orciaia e le case coloniche dei contadini, oggi trasformati in tipici appartamenti dal sapore antico, tutti con elementi architettonici medievali e rinascimentali.

L'OFFERTA

Pacchetto 1 «Profumo di Pane»: trattamento B&B (pernottamento e prima colazione con pane e torte fatte in casa per 2 giorni), uso della piscina, comprensivo anche di lezione di panificazione con cottura nel piccolo forno a legna.

PREZZO: € 230,00 a persona.

Pacchetto 2 «Weekend detox e ricette svuotafrigo»: (pernottamento, prima colazione con pane cotto nel forno a legna e focacce dolci e salate, oltre ad 1 pasto x 2 giorni), uso della piscina, comprensivo anche di lezione di cucina antispreco e di ricette per acque detox ai profumi di fiori e frutta.

PREZZO: € 310 a persona

Pacchetto 2 «Aromatiche nel piatto e Chianti nel bicchiere»: (pernottamento, prima colazione con pane ai cereali, marmellate fatte in casa e tisane, oltre a 2 pasti x 2 giorni), uso della piscina e comprensivo di lezione di cucina con erbe officinali e degustazione di vino Chianti con notizie enologiche, olio extra vergine di oliva e piccolo spuntino.

PREZZO: € 385 a persona

Tante opportunità per vivere esperienze uniche come la visita al vicino caseificio con assaggio di formaggi; visita all'allevamento di capre cashmere; visita a un laboratorio di estrazione di oli essenziali.

CONTATTI

SITO WEB: www.fattorialaloggia.com

EMAIL: info@fattorialaloggia.com

TEL: 055/8244288 – 392/2848672

FATTORIA LA LOGGIA

Via Collina, 24 - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)



TOSCANA AGRITURISMO AL BENEFIZIO

L'AGRITURISMO

L' Agriturismo Al Benefizio è una piccola azienda agricola a conduzione familiare nel comune di Barga. In posizione particolarmente votata all'olivicoltura per i bei terrazzamenti esposti a sud e all'apicoltura poiché circondata da boschi secolari di castagni e acacie.

L'OFFERTA

Il mondo delle api

- 2 pernottamenti per 4 persone in appartamento self catering, con prodotti dell'apiario e prodotti a filiera corta del territorio della Garfagnana.

Un'ora insieme alle apicoltrici per conoscere il mondo delle api, che termina con una guida all'assaggio abbinata a formaggi e vini locali.

Per chi vuole fare domande tecniche ma anche etiche.

Ottimo per famiglie con bambini (non inferiori ai 6 anni) - Nessun pericolo

PREZZO: per 4 persone € 300

- 2 pernottamenti per 2 persone in camera doppia.

Un'ora insieme alle apicoltrici per conoscere il mondo delle api, visita alle arnie e laboratorio di smielatura. Termina con una guida all'assaggio abbinata a formaggi e vini locali. Per chi vuole farsi domande tecniche ma anche etiche. Nessun pericolo.

PREZZO: per 2 persone € 150

"Il mondo delle Api" comincia alle ore 10,30 del giorno successivo alla data di arrivo.

Validità dal 1 Ottobre 2022 fino al 28 Dicembre 2022

CONTATTI

SITO WEB: www.albenefizio.it

EMAIL: info@albenefizio.it

TEL: 347/2703624 - 0583/722201

AGRITURISMO AL BENEFIZIO

Località Ronchi, 4 - 55051 Barga (LU)



UMBRIA AGRITURISMO LA FONTE

L'AGRITURISMO

A Bevagna, sulla strada del Sagrantino si trova La Fonte Azienda Agricola. Questo agriturismo, a conduzione familiare, è gestito dal 2010 dai fratelli Giulia e Francesco Trabalza Marinucci che insieme ai propri genitori, Guido e Patrizia, portano avanti la tradizione contadina che sin dai primi del '900 caratterizza questa famiglia. Ad oggi l'Azienda conta circa 25 ettari ed offre ai propri ospiti servizio agrituristico, produce olio extra vergine di oliva, vino e zafferano.

L'OFFERTA

COOKING CLASS: IMPARARE A FARE LA PASTA

Il corso è pensato per imparare insieme le basi della pasta fatta in casa, divertendoci a ricrearne le tipologie tipiche delle regioni italiane.

Ci incontreremo nella nostra cantina a un passo dalle mura medioevali di Bevagna, in quella che è la splendida cornice delle colline umbre.

Il corso ha una durata di 2 ore circa.

PREZZO: € 20 a persona.

I bambini sotto i 10 anni possono unirsi gratuitamente.

APERITIVO AL TRAMONTO TRA I FILARI DELLA VIGNA:

Menù degustazione

1 tagliere di salumi, formaggi e bruschette e altri sfizi a km zero

1 Calice di vino dell'azienda

PREZZO: € 15 a persona

DEGUSTAZIONE CON IL SOMMELIER:

- Passeggiata nel vigneto
- Visita guidata alla cantina
- Degustazione guidata di 6 vini
- Tagliere misto di bruschette con l'olio E.V.O prodotto dalla nostra azienda e una selezione di salumi e formaggi.

Durata: 2 ore

PREZZO: € 25 a persona

CONTATTI

SITO WEB: www.lafontedibevagna.it

EMAIL: info@lafontedibevagna.it

TEL: 347/2349165 (Giulia) - 393/0222229 (Francesco)

AGRITURISMO LA FONTE

Via Le Case, 11 - 06031 Bevagna (PG)



UMBRIA AGRITURISMO MINIERA DI GALPARINO

L'AGRITURISMO

Nella porzione più settentrionale dell'Umbria, immerso nelle colline dell'Alta Valle del Tevere, si trova l'Agriturismo La Miniera di Galparino.

Il casolare risale al 1100 ed era una casa fortificata templare di cui oggi ne rimangono testimonianze nelle imponenti mura interne. La struttura, però, deve il proprio nome alla presenza della prima miniera di lignite coltivata nell'Umbria settentrionale, all'inizio del XIX secolo.

Finemente ristrutturato oggi siamo un Agriturismo e un'azienda agricola biologica che produce miele, olio di oliva biologico, vino e Vinsanto da uve affumicate dell'Alta Valle del Tevere, un Presidio Slow Food. A pochi km da alcuni dei borghi più belli d'Italia come Montone e Citeria e dalle maggiori città d'arte umbre quali Città di Castello, Perugia, Assisi, avrete l'opportunità, tutto l'anno, di sentirvi liberi e sicuri di godervi la pace e l'armonia dei grandi spazi verdi che le campagne umbre sapranno offrirvi.

L'OFFERTA

VISITA IN VINSANTAIA

Visita in campo dell'azienda e della vinsantaia, per poi concludersi con il percorso degustativo con 2 annate di vino santo da uve affumicate che è presidio Slow food con formaggio locale € 20,00 a persona.

La visita ha una durata di circa 2 ore.

CONTATTI

SITO WEB: www.galparino.com

EMAIL: info@galparino.com

TEL: 347/6140798 (Chiara)

AGRITURISMO LA MINIERA DI GALPARINO
Vocabolo Galparino, 35 - 06012 Città di Castello (PG)



UMBRIA AGRITURISMO ZAFFERANO E DINTORNI

L'AGRITURISMO

In Umbria lungo la splendida Valnerina, (tra Terni e Norcia, a due passi da Spoleto), tra orti, frutteti, erbe e campi di zafferano c'è Agriturismo Zafferano e Dintorni, in un territorio ancora incontaminato e rigoglioso la cui economia si basa ancora molto sull'agricoltura, l'allevamento, la produzione di prodotti agroalimentari di qualità, come lo Zafferano di Cascia.

L'OFFERTA

Un giorno sarà dedicato a un'incredibile escursione in mountain bike o e-bike sulla vecchia ferrovia Spoleto-Norcia, un percorso che si snoda in due direzioni ed offre paesaggi superlativi, con gallerie, viadotti e freschi passaggi lungo fiume. Un giorno verrà dedicato a una libera visita dei dintorni, dove daremo volentieri dei consigli.

Il terzo giorno vedrà gli ospiti protagonisti di un'incredibile attività didattica che a scelta potrà essere, "A spasso con la Folletta Gina", un piccolo viaggio alla scoperta del Magico bosco di Selvagrande; oppure "La buffa storia dello Zafferano" che si svolgerà nel vicino zafferaneto, dove verranno raccolti i preziosi bulbi e riportati con sé per vederli fiorire nelle proprie case e tante altre attività che avranno incluse dei laboratori e delle gustose merende e se si vorrà anche il pranzo a base di prodotti aziendali e del territorio. Il pacchetto comprende: 3 notti in camera matrimoniale o doppia con le colazioni, noleggio di mountain bike per mezza giornata e attività didattica con pranzo.

PREZZI

€ 380

CONTATTI

SITO WEB: www.zafferanoedintorni.it

EMAIL: info@zafferanoedintorni.it

TEL: 0743/613080 – 320/4328739 (Claudio)
347/2692456 (Luca) 349/5245022 (Marta)

AGRITURISMO ZAFFERANO E DINTORNI

Strada Castel San Felice, 2 - 06040 Sant'Anatolia di Narco (PG)



UMBRIA LA CASA DI CAMPAGNA

L'AGRITURISMO

Ai piedi delle rive del Lago Trasimeno è situato l'Agriturismo La Casa di Campagna – Agriturismo & Cucina Contadina – Vendita diretta. Un casolare unico, destinato ad accogliere i viaggiatori che desiderano soggiornare in un ambiente immerso nel verde, genuino e rilassante e gustare le tipicità della cucina contadina locale approfittando del ristorante interno alla struttura.

L'OFFERTA

Pacchetto "La cucina della Tradizione" - 2 giorni

- Pernottamento
- Prima colazione con dolci, pane e confetture tutti fatti in casa
- Uso della piscina
- A cena verrà proposto un menù curato nei minimi dettagli dalla nostra cucina contadina, rispettando i piatti della tradizione dell'area del Lago Trasimeno

PREZZO: € 199 a persona

Pacchetto "Vita in fattoria - 2 giorni

- Pernottamento
- Prima colazione con dolci, pane e confetture fatti in casa
- Uso della piscina
- Visita guidata alla fattoria e all'orto con illustrazione della realtà aziendale e di come viene creato un tipico menù a km zero km zero, partendo dalle produzioni agricole

PREZZO: € 99 a persona

CONTATTI

SITO WEB: www.lacasadicampagna.com

EMAIL: info@lacasadicampagna.it

TEL: 335/7536326

AGRITURISMO LA CASA DI CAMPAGNA
Via I° Maggio, 56 - 06063 Magione (PG)



VENETO AGRITURISMO AL COL

L'AGRITURISMO

L'Agriturismo Al Col è situato nell'omonima località nel comune di Follina, in provincia di Treviso, considerato uno dei "Borghi più belli di Italia".

Si trova poco lontano dall'Abbazia di Santa Maria, molto conosciuta per il suo chiostro e i suoi affreschi.

L'OFFERTA

DESCRIZIONE PACCHETTO VACANZA

- Trattamento pernottamento 1 notte
- Colazione con dolci fatti in casa
- Visita cantina con lezione sulla presa di spuma, tipica lavorazione del prosecco
- Degustazione di diverse tipologie di prosecco DOCG, che viene proposto nelle versioni Brut, Extra dry, Col fondo, spumante, in abbinamento alla soppresa Veneta di nostra produzione
- Cena con prodotti locali e di stagione
- Check-in dalle 14.00 alle 18.00; check-out entro le 10.00

PREZZI

€ 70 a persona

CONTATTI

SITO WEB: www.borgo.alcol.tv

EMAIL: info@alcol.it

TEL: 348/8976902

AGRITURISMO AL COL

Borgo Col Località Col, 11 - 31051 Follina (TV)





COLDIRETTI



CAMPAGNA
AMICA



agriturismo e ambiente

TERRANOSTRA

VIA XXIV MAGGIO, 43 – 00184 ROMA

TEL. 0648888963

WWW.COLDIRETTI.IT

WWW.CAMPAGNAMICA.IT

TERRANOSTRA@COLDIRETTI.IT