**GIORNATA NAZIONALE DELL’AGRITURISMO 2017- ELENCO STRUTTURE IN LIGURIA**

**PROVINCIA DI IMPERIA**

**AGRITURISMO CA’ DE NA FRAZ. BUGGIO, VIA 4 NOVEMBRE, 34 -18037 PIGNA (IMPERIA)**

Visite AZIENDALI senza obbligo di prenotazione e di consumo dalle 10:00 alle 11:30 di domenica 26 marzo prima domenica di primavera.

Pranzo necessario prenotare almeno entro la sera precedente.

Per l'occasione prepareremo un menu di primavera al prezzo di 30€.

**tel.** 0184 241 731 **- cell.** 339 377 95 899

**fax.** 0184 192 81 18

**sito:** [http://www.agricadena.it](http://www.agricadena.it/)

**mail:** [info@agridcadena.it](mailto:info@agridcadena.it)

**PROVINCIA DI SAVONA**

**AGRITURISMO “CA’ DU GREGORIO” DI LOCATELLI IVANA, VIA ORTARI 22/2   BORGIO VEREZZI**

Pranzo in azienda

Antipasti: carciofi ripieni, frittata di carciofi e frittelle di carciofi

Primo: tagliatelle al sugo di carciofi

Secondi: agnello ai carciofi, fesa di tacchino

Dolci: crostata con marmellata, budino

costo € 25,00 bevande comprese

**è gradita la prenotazione**

mail: [info@agriturismocadugregorio.it](mailto:info@agriturismocadugregorio.it)

Tel.  349-2944668

**AGRITURISMO/FATTORIA DIDATTICA “U BERIUN” DI REVELLO MASSIMO, FRAZ. LEUSO 22   VENDONE**

Organizza visite guidate in fattoria con degustazione di nostri prodotti, merende, laboratori per i bambini il tutto per trascorrere un po di tempo in mezzo alla natura e a contatto con gli animali per imparare divertendosi.

**E’ richiesta la prenotazione al 338-7238598 oppure a** [**massimorevello@libero.it**](mailto:massimorevello@libero.it)

**PROVINCIA DI GENOVA**

**AGRITURISMO "GRILLA" VIA GIUTTE 55 - 16010 ACQUASANTA**

Visita guidata alla fattoria “il giro degli animali”, in più proponiamo un laboratorio di cucina, prepareremo la merenda con le nostre erbe aromatiche e fiori.

La nostra azienda è situata in una posizione strategica, in campagna, ma vicino alla città di Genova, a pochi chilometri dal mare e 2 km dalle Terme di Genova, ideale per chi vuole fare cose diverse in una sola vacanza

**tel e fax** 010-638120 **facebook** "agriturismo grilla"

**AGRITURISMO “VALDOLIVO” LOCALITÀ CAPUÀ, 3, 16016 COGOLETO**

Visita all’ azienda certificata biologica. L’azienda proporrà un laboratorio teorico/pratico all'interno del quale saranno presentate le colture stagionali coltivate con metodo biologico, lo stato del vivaio, le colture presenti e una parte pratica di semina per i bambini.

Chi volesse pranzare in azienda è pregato di prenotare

[**Telefono**](https://www.google.it/search?q=valdolivo+telefono&stick=H4sIAAAAAAAAAOPgE-LWT9c3LEnJyskyNtTSz0620k_Oz8lJTS7JzM_Tz87LL89JTUlPjS9IzEvNKdbPSCyOL8jIz0u1ApMAy73gKUAAAAA&sa=X&ved=0ahUKEwivkdipj-jSAhWEcRQKHVsmBjYQ6BMIiwEwEA&biw=1440&bih=760&dpr=1)**:** [010 918 8130](javascript:void(0))

Sito: [www.agriturismovaldolivo.it](http://www.agriturismovaldolivo.it)

Mail: info@agriturismovaldolivo.it

**PROVINCIA DI LA SPEZIA**

**AGRITURISMO CA’ DU CHITTU DI ENNIO NARDI . LOC. CAMPORIONE CARRO**

Visita all’azienda con possibilità di pranzare previa prenotazione

25 euro a persona, vino escluso

bambini 10 euro

Menu: cuculli -zucca alla giadda -lardo di cinta senese con castagne  
lasagne al pesto  
maialino di cinta senese al forno -patate al forno -torta di cipolle  
crostata con le nostre confetture  
  
Tel. 3358037376 , Tel. 0187 861205

**AGRITURISMO IL FILO DI PAGLIA DI FRANCESCA BOREANAZ, LOC. PAVARETO CARRO**

Ore 11, 30 Visita agli Orti Naturali e piccola introduzione alle varie tecniche naturali applicate al Filo di Paglia

Ore 15, 30 Conferenza sui Fermentati Thailandesi (PROBIOTICI autoprodotti dalle mille applicazioni)

Per i papà  e i bimbi che si annoiano...visita alle nostre  mucche coi loro vitellini.

Pranzo in azienda : € 35,00 adulti -15,00 bambini fino agli 6 anni -20,00 fino ai 12 anni

Vini  esclusi

MENU: Insalata di Mocetta di Cabannino\*con finocchi e Formaggetta di Latte CabanninoFrittelline di Borragini con erbette-Focaccia al nostro Formaggio

Trocchioli fatti a mano al Tocco genovese di Manzo Cabannino\*

Stufato di " Cinghiale" di Manzo Cabannino \*con purè  di Patate

Bunetto"di Latte di Cabannina\* alle nocciole

(\*da Carni e Formaggi aziendali Presidio Slow Food)

**Tel**. 3497868625, Tel. 329 26 37 273

**AGRITURISMO MAMMA CHICA DI FRANCESCO MOSCATELLI, LOC. COZZANO LA SPEZIA**

Corso di cucina km 0 per adulti e bambini: dall'orto alla tavola.  
programma:  
visita della fattoria, raccolta dei prodotti, preparazione....e poi....cuciniamo piatti semplici e del territorio...ma non finisce qui ..tutti a tavola a gustarci i piatti realizzati dai nostri piccoli e   
grandi allievi... e se avanza qualcosa? c'è l'asino jack che aspetta fiducioso....

**Prenotazione obbligatoria... al numero 3442881964**

**AGRITURISMO A CA’ DU PIPIN DI CASSOL ORIETTA, LOC. TOCETO VARESE LIGURE**

Pranzo campagnolo in azienda 25€ persona

MENU:

Salumi nostrani - sgabei con formaggio baciocca de Vaise -torta Pasqualina- cappon magro contadino

Ravioli di erbette al ragù

Straccetti con fiori di zucchine e zafferano -Tomaselle ai carciofi-Fritto misto di carne e verdure

formaggi cooperativa  Varese L. con miele millefiori

dolci misti della casa

Caffè

Digestivo, vino in bottiglia

Tel.3356611468, Tel. 0187 84 90 41

**AGRITURISMO IL CASALE DEL BENESSERE DI ROBERTA BOTTI, LOC. BOZZOLO BRUGNATO**

Laboratorio di CUCINA SOSTENIBILE

Le tre regole per una cucina ecosostenibile, per la creazione di ricette a impatto zero, bisogna seguire tre piccole regole:

1. la base di ogni piatto è uno scarto o un avanzo
2. gli altri ingredienti che necessitano sono semplici e si trovano comunemente nella dispensa di un’azienda agrituristica (farina, olio, sale, spezie, uova, ecc.)
3. la preparazione deve essere semplice, richiedere pochi passaggi e tempi di cottura piuttosto brevi.

Pranzo in azienda 20,00€/persona

MENÙ :Antipasto –Primo-Secondo -Dolce

Caffè e bevande

Tel. 338 78 72 670 , Tel.0187 89 66 17

**AGRITURISMO LA LUPA , DI STEFANO PISCULLI, LOC. BASTIA VEZZANO LIGURE**

Visita guidata tra gli ulivi e le piante da frutto in fiore, alla scoperta delle erbe aromatiche e degli animali allevati.

Menù a sorpresa con i prodotti dell’azienda, € 25,00

Prenotazione obbligatoria ai numeri 368993884, 0187994299

**AGRITURISMO RIMOSI, DI CRISTIAN RICCI, VIA MONTALBANO 45 MARINASCO**

Pranzo in azienda 25€/persona

MENU:

Antipasti: Tortino di verdura- Frittini misti –Salumi-Carciofi ripieni -Crêpes agli asparagi

Primi: Ravioli al ragù -Tagliatelle asparagi e finocchietto selvatico

Secondi : Gallo al tegame con patate-Coscio di maiale con carciofi

Dolci della casa

**tel.** 3454385028

**AGRITURISMO IL PARADISO DI SAN PROSPERO, DI DARA BONAMINI VIA MERRETTA VEZZANO LIGURE**

Pranzo in azienda : 25€/persona

Aperitivo di benvenuto Prosecco

Antipasti: Focaccina della casa con tagliere di affettati e formaggi -Polpettine di melanzane-Polentina al forno

Primi piatti: Ravioli al ragù della casa -Ravioli di erbette burro e salvia

Secondo piatto: Arista in crosta alle mele -Patate al forno alle erbette liguri

Dolci: Torta di mele -Cannolini di sfoglia con crema pasticcera

Acqua, vino della casa, caffè e liquore

**tel**. 340 0966925

**AGRITURISMO LA SARTICOLA, DI MATTEO ANTONELLI, LOC. SARTICOLA 19 ORTONOVO**

Pranzo in azienda:

Alle ore 12.30 un menù speciale “a tavola… sostenibilmente”

adulti 23 € bambini 10 €

Alle ore 15.30 un laboratorio per bambini “le mani in pasta”

**Tel.** 3288431665

**AGRITURISMO I GELSI DI FRANCESCO BIASI, VIA VALLE 17, LOC. POLVERANA RICCO’ DEL GOLFO**

Pranzo in azienda

Antipasti: Crostini misti della casa con testa in cassetta , salsiccia lardo e pate' di fegato.

Salumi di nostra produzione.

Primi:  Lasagne al ragù di verdure dell' orto  -Gnocchi di patate ai funghi porcini

Secondi: Maialino nostrale al forno con patate saltate alle erbe

Salsiccia della casa con riduzione di cipolle al vino rosso e ratatouille di verdure

Dolce: millefoglie con crema pasticcera e panna

**tel.** 3337276303