

PARCO ADDA SUD

*Agriturismo
E
Spacci aziendali*



La genuinità è nella loro natura.

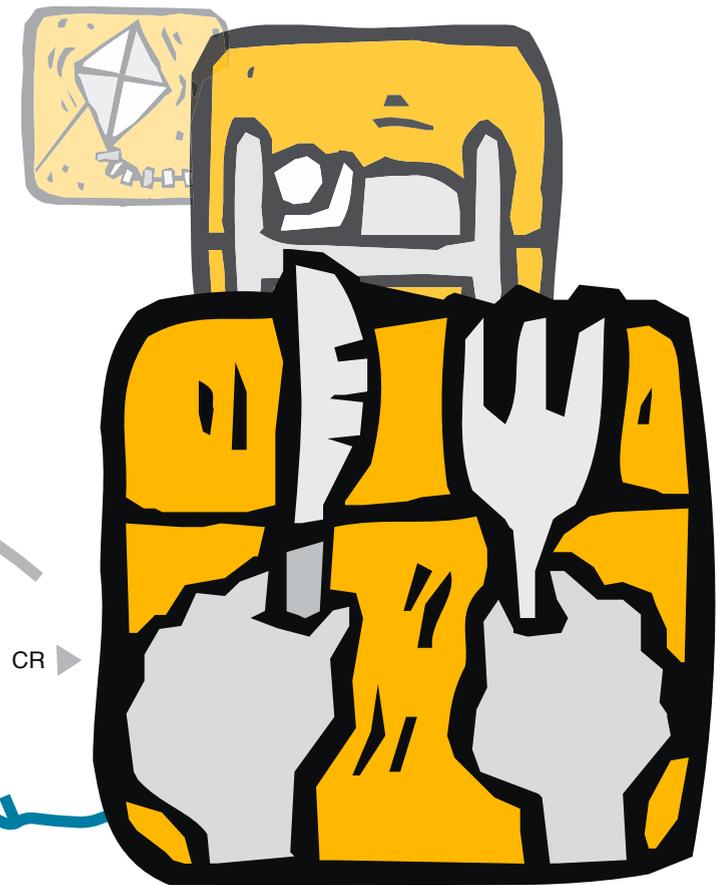
Agriturismo

Per agriturismo si intende l'attività di ospitalità e di ricezione effettuata dai conduttori agricoli e dai loro famigliari, all'interno dell'azienda agricola.

Il Parco Adda Sud considera il proprio territorio agricolo un ambito di naturale vocazione per lo svolgimento delle attività agrituristiche attraverso le quali, ogni fruitore, può conoscere ed apprezzare le risorse della nostra agricoltura.



- Ristoro**
- Alloggio**
- Attività ricreative e culturali**
- Museo dell'agricoltura**
- Vendita prodotti aziendali**
- Naturalistico**





PARCO ITTICO PARADISO

Azienda agricola Brambilla fratelli
Via Dosso - Loc. Villa Pompeiana
Zelo Buon Persico
Tel e fax 02 9065714
E-mail: info@parcoittico.it
Sito internet www.parcoittico.it

Tipo di agriturismo

Naturalistico, ambientale, floricolo

A pochi chilometri dalla città di Milano è possibile immergersi in un ambiente naturale, caratterizzato dalla presenza di boschi, filari, piccole radure, canali alimentati da fontanili naturali e vegetazione palustre caratteristica del paesaggio dell'Adda. Il suggestivo ambiente in cui è inserito il Parco Ittico Paradiso, si estende per circa 12 ettari. Quello che oggi si può ammirare è il risultato di un lungo recupero ambientale e naturalistico di un'area in precedenza utilizzata come allevamento ittico intensivo.

L'ingresso al Parco Ittico Paradiso permette al visitatore di effettuare passeggiate, durante le quali ammirare e distinguere le numerose specie di pesci quali storioni, pescigatti, lucci, trote marmorate, tinche ed anguille. I riconoscimenti delle varie specie saranno aiutati dai numerosi cartelli illustrativi didattici, presenti lungo i percorsi. Potranno inoltre essere avvistati aironi, germani reali, tassi e ricci, in quanto tipici frequentatori della zona. L'agriturismo inoltre mette a disposizione dei visitatori una piccola area ristoro, adiacente alla quale sono ospitati tacchini, anatre, oche ed altri animali da cortile, caratteristici delle nostre aziende agricole.



Come arrivarci:

Strada Provinciale n° 16 in direzione Zelo Buon Persico - Lodi, appena superato l'edificio di Villa Pompeiana, a sinistra indicazioni Parco Ittico Paradiso.

Apertura:

- dal 01 marzo al 30 settembre:
- dal martedì al venerdì 8.30-17.30
- sabato e domenica 8.30-19.00.

Quanto costa:

- € 8.00 adulti
- € 6.00 ragazzi
- € 5.00 scolaresche.



CASCINA VALENTINO

Azienda Agricola Valentino
Cascina Valentino, 37- Pizzighettone
Tel. 0372 744991 / 338 8517867
Fax. 0372 744991

Tipo di agriturismo

Ristoro

L'azienda agricola, dedita principalmente all'allevamento di bovini ed alla produzione di asparago verde coltivato in campo, dallo scorso anno ha intrapreso l'attività agrituristica di ristoro.

Il complesso rurale vede i fabbricati originali disposti a formare la classica corte chiusa lombarda. I locali utilizzati per l'attività agrituristica sono stati ricavati, mediante un recente intervento di recupero, rispettoso della tipologia originale del complesso rurale, nel portico originariamente utilizzato per il deposito dei macchinari agricoli.

La cucina, improntata su ricette di carattere stagionale, propone tipici piatti della tradizione cremonese, quali salame di testa, lingua e cuore di manzo; tortelli di zucca; pasta fresca; coda in umido; formaggi quali il tipico provolone ed il grana, ottenuti dalla lavorazione del latte prodotto dall'allevamento aziendale; crostate di frutta e pane fatto in casa. Da sottolineare inoltre i piatti proposti nei mesi di aprile e maggio, a base di asparago verde, coltivato in azienda.

L'azienda agrituristica dei fratelli Acerbi si trova nelle immediate vicinanze del fiume Adda, la sua posizione inoltre consente di visitare il vicino centro storico di Pizzighettone.



Come arrivarci:

Dal centro edificato di Pizzighettone, loc. Gerra strada alzaia del fiume Adda in sponda destra direzione nord, a sinistra indicazione azienda agricola Valentino.

Apertura:

Previa prenotazione: tutti i giorni escluso la domenica sera e pranzi lavorativi.

Quanto costa:

Menù degustazione € 23,00 (bevande escluse).





CASCINA GRAZZANELLO

Azienda Agricola Grazzanello
Cascina Grazzanello – Mairago
Tel. e Fax: 0371 487261
E-mail: grazzanello@tiscalinet.it
Sito internet: www.grazzanello.it

Tipo di agriturismo

Alloggio - museo dell'agricoltura - attività culturali

Il nucleo rurale, risalente al XV secolo e sede comunale fino al 1869, è costituito da fabbricati dislocati a formare la classica corte chiusa lodigiana. Caratteristica, che rende visivamente identificabile il complesso agricolo dalla circostante campagna, è la torre passeraia merlata, posta all'ingresso principale dell'azienda.

La visita guidata al complesso agricolo permette di accedere agli originali fabbricati tra i quali: la stalla dei bovini, che ora ospita il museo degli attrezzi e macchinari un tempo utilizzati nel lavoro agricolo e nella normale vita quotidiana; il porcile dalla particolare tipologia costruttiva; i granai e le abitazioni dei salariati, delle quali una completa di arredi ed oggetti dell'inizio '900.

Appartiene al complesso agriturismo anche un antico mulino ad acqua, ubicato nelle immediate vicinanze del complesso rurale principale.

L'attività agrituristica si rivolge principalmente a scuole e gruppi interessati allo studio storico-ambientale. Sono altresì offerte attività di laboratorio d'educazione ambientale condotte da esperti.



Come Arrivarci:

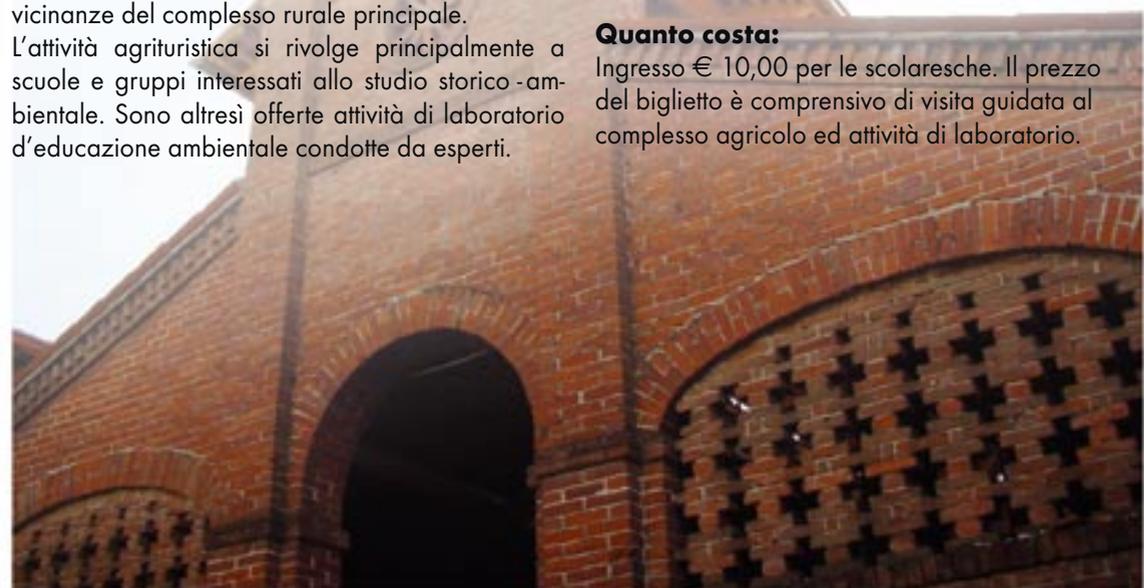
Dalla SS. 9 in direzione Lodi
Casalpusterlengo, in territorio di Mairago;
a destra indicazione cascina Grazzanello.

Apertura:

Su prenotazione.

Quanto costa:

Ingresso € 10,00 per le scolaresche. Il prezzo del biglietto è comprensivo di visita guidata al complesso agricolo ed attività di laboratorio.



LA FORNACE

Azienda agricola Dolfini Dario Antonio
Cascina Fornace, 1 – Spino d'Adda
Tel. 0373 965939

Tipo di agriturismo

Alloggio - ristoro - attività ricreative

La cascina Fornace rappresenta il caratteristico nucleo rurale costituito da più unità agricole ancora attive, ubicato nelle immediate vicinanze delle principali arterie di comunicazione ed allo stesso tempo immerso nelle verdi campagne cremonesi. I fabbricati costituenti la proprietà Dolfini, sono disposti a contorno della caratteristica aia. In azienda sono allevati un numero limitato di bovini e di animali da cortile (galline, anatre, conigli ...) in funzione delle necessità famigliari e dell'attività agrituristica.

Gli spazi destinati al ristoro ed all'alloggio sono stati ricavati all'interno delle originali abitazioni dei salariati.

La cucina propone piatti stagionali della tradizione locale quali: risotto alle ortiche, pasta fatta in casa con sugo di noci, lumache trifolate, selvaggina (quaglie, fagiani, lepre ...), brasati, oca, coniglio. Le verdure provengono dall'orto attiguo all'azienda.

Le camere, matrimoniale o a doppio letto, sono ubicate al piano superiore.

L'azienda agrituristica, offre agli ospiti la possibilità d'utilizzo di biciclette, per consentire di visitare il territorio circostante caratterizzato dalla presenza del corso del fiume Adda.



Come arrivarci:

Dalla S.P. 1 in direzione Spino d'Adda – Lodi appena usciti dal centro abitato di Spino d'Adda a destra indicazione segnaletica.

Apertura:

- Ristoro: tutti i giorni, escluso il lunedì (se non festivo) sia pranzo che cena previa prenotazione (min. sei persone).
- Alloggio: previa prenotazione.

Quanto costa:

- Pranzo completo: € 30,00 (bevande incluse)
- Alloggio: € 27,00 a persona;
- Alloggio + pranzo o cena € 37,00 a persona.





TENUTA DEL BOSCONO

Azienda agricola Tenuta del Boscone
Cascina Isola – Camairago
Tel: 0377 442051 - Fax: 0377 700258
E-mail: agricola.biancardi@libero.it
Sito internet: www.boscone.com

Tipo di agriturismo

Ristoro - attività ricreative e culturali - vendita di prodotti aziendali

Immerso in un ambiente naturale, tipico della bassa padana, l'agriturismo Tenuta del Boscone è in grado di offrire un giusto connubio tra la tradizione della buona tavola e la circostante natura.

I locali utilizzati per il ristoro sono stati ricavati, mediante un intervento di restauro, all'interno dell'antica casa padronale facente parte del complesso rurale risalente al 1600.

Agli ospiti sono serviti piatti tipici della cucina lombarda, preparati utilizzando i prodotti dell'azienda agricola. La selvaggina, il bestiame ed i tradizionali animali da cortile costituiscono la base della tipicità della cucina del ristoro, che propone inoltre diversi tipi di pasta, salumi, pesce d'acqua dolce e verdure di stagione.

L'attività agrituristica offre inoltre la possibilità di visite guidate alla Tenuta, caratterizzata dalla presenza di boschi, di specchi d'acqua ed il corso del fiume Adda.

Da marzo a ottobre all'interno dell'agriturismo è inoltre possibile acquistare direttamente i prodotti aziendali (carne, miele, salumi).



Come arrivarci:

Dal centro edificato di Pizzighettone seguire le indicazioni per la "Tenuta del Boscone".

Apertura:

Dal 3 marzo al 14 ottobre.

Chiuso il martedì non festivo.

Per informazione sugli orari dei giorni d'apertura contattare direttamente gli uffici della Tenuta del Boscone.

Quanto costa:

Il prezzo viene concordato in funzione del menù prescelto. Gradita prenotazione



TRE CASCINE

Azienda Agricola Tre Cascine
Cascina Tre Cascine, 67 – Lodi
Tel. 0371 424855 - 338 9255711

Tipo di agriturismo

Ristoro - attività ricreative e culturali

Nell'immediata periferia della città di Lodi si trova questo rilevante complesso agricolo, risalente al XVII secolo. Il nucleo rurale è formato da più unità agricole ancora operanti.

L'azienda agricola Tre Cascine è costituita da fabbricati che rispecchiano la tipologia rurale lodigiana.

I locali utilizzati per l'attività agrituristica stati ricavati, mediante un recente intervento di ripristino, all'interno di una porzione dell'antica cascina caratterizzata dalla presenza di un originale portico. Il ristoro offre ricette della tradizione lombarda e specialità vegetariane quali paste e risi, brasati, torte salate e crostate di frutta. A contorno sono servite verdure e frutta coltivate in azienda.

L'agriturismo offre inoltre la possibilità di effettuare la visita guidata, per gruppi e scuole, agli allevamenti ed alle coltivazioni biologiche presenti in azienda.

È inoltre data la possibilità agli ospiti di poter apprezzare le opere di "arte in natura" dell'artista Giuliano Mauri.



Come arrivarci:

Alla rotonda di incrocio della SS 235 (Lodi - Crema) con la tangenziale di Lodi indicazione cascina Tre Cascine.

Apertura:

Tutti i giorni, previa prenotazione (min. 8 persone).

Quanto costa:

Pranzo completo € 22,00 (vino escluso).



Spacci aziendali

Per Spaccio Aziendale si intende l'attività di vendita, effettuata dal produttore agricolo, direttamente al consumatore, dei prodotti agricoli dell'azienda.

Acquistando direttamente i prodotti nelle nostre aziende agricole, potremo riscoprire la freschezza, la qualità ed i sapori del nostro territorio.



-  **Frutta**
-  **Ortaggi**
-  **Formaggi**
-  **Carni**
-  **Miele**



LA FONTANA DI COMAZZO

Azienda Agricola Brambilla F.lli
Cascina Molino Torchio – Comazzo
Tel 02 90659949
Fax 02 90659172

Tipo di spaccio aziendale

Produzione e vendita di formaggi da agricoltura biologica

I 400 capi di bovine da latte di razza Jersey, che compongono l'allevamento aziendale, sono alimentati con il foraggio che l'azienda Agricola Brambilla coltiva secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Dalla lavorazione di parte del latte prodotto dall'allevamento, sono ricavati tre tipi di formaggio: lo Stracchino classico di Lodi, lo Stracchino fresco di Lodi ed il Cacio di Lodi. Il prodotto, oltre ad essere immesso nelle normali catene di distribuzione, può essere acquistato direttamente all'interno dello spaccio aziendale.

La qualità dei formaggi prodotti sono garantiti dai marchi ICEA e Biologico di fattoria.



Come arrivarci:

Appena usciti dal centro abitato di Comazzo, in direzione Corneliano Bertario, si incontra la Cascina Torchio.

Apertura:

- dal lunedì al venerdì:
8.00-12.00 / 14.00-16.00
- sabato: 8.00-12.00.



ROTA FELICE E AMEDEO

Azienda Agricola Rota
Cascina San Felice – Spino d'Adda
Tel. 0373 965951 - 966335

Tipo di spaccio aziendale

Produzione e vendita di carne bovina

L'allevamento, composto da 240 capi di razza Frisona italiana, viene alimentato, da 17 anni, unicamente con materie prime di origine vegetale (orzo, mais, soia e fieno) in prevalenza di produzione aziendale.

In particolare gli animali (castrati), destinati alla vendita all'interno dello spaccio aziendale, sono allevati con ulteriore cura mediante la quale è garantita una particolare tipicità del prodotto.

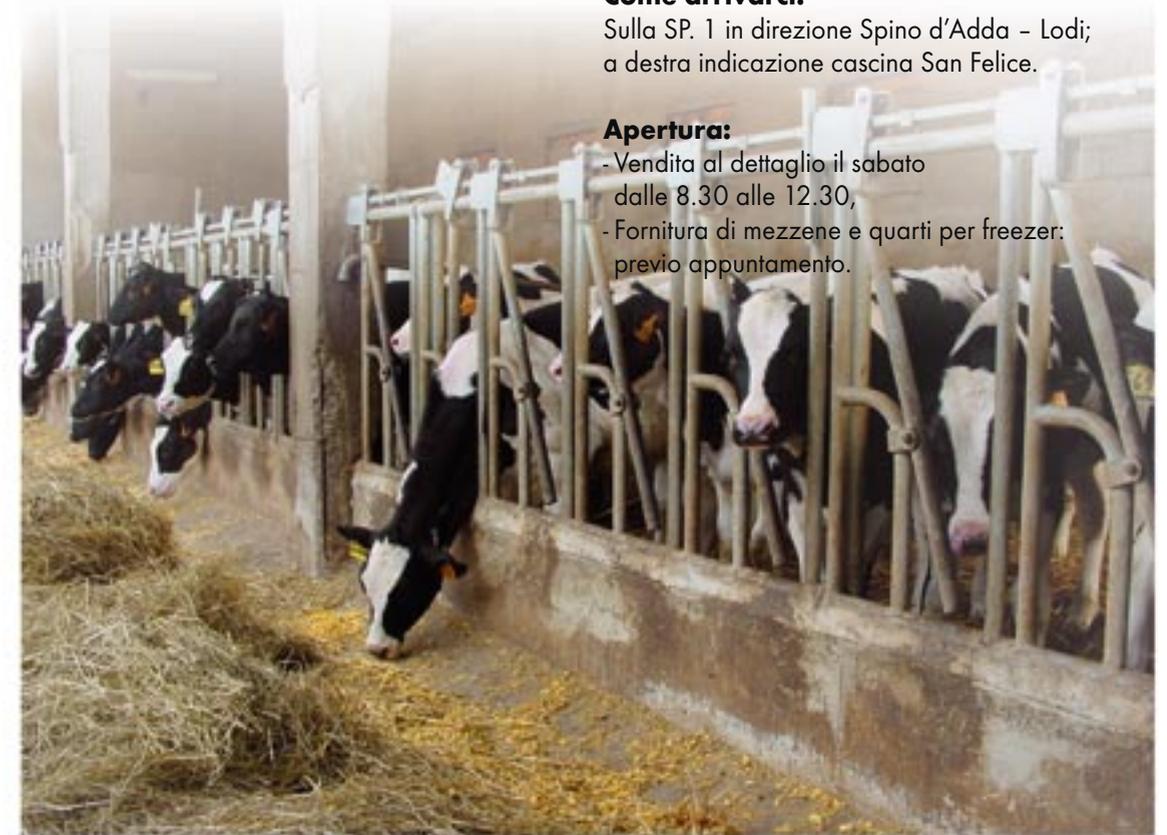


Come arrivarci:

Sulla SP. 1 in direzione Spino d'Adda – Lodi; a destra indicazione cascina San Felice.

Apertura:

- Vendita al dettaglio il sabato dalle 8.30 alle 12.30,
- Fornitura di mezzene e quarti per freezer: previo appuntamento.





CASEIFICIO AMERICA

Azienda Agricola Ravizzini Gianfranco
Via F.lli Gibelli, 8
Cascina America – Mairago
Tel. e Fax: 0371 487255

Tipo di spaccio aziendale

Produzione e vendita di formaggi a pasta tenera, yogurt, ricotta e latte crudo.

L'allevamento aziendale, costituito da circa 350 capi di bestiame di razza Frisona, è alimentato prevalentemente con foraggio prodotto in azienda. Attraverso la lavorazione del latte, che avviene senza l'aggiunta di conservanti, sono prodotte mozzarelle, crescenze, yogurt, ricotta, primo sale (insaporito con olive o noci o peperoncino o rucola) caciotte, scamorze e caprino.

Particolarità della produzione aziendale sono le sfoglie di mozzarella (farcite con prosciutto cotto o crudo, tonno, rucola ed olive) e lo stagionato (formaggio semicotto la cui stagionatura, non inferiore ai due mesi, conferisce al prodotto un particolare sapore).

Come arrivarci:

Dal centro edificato di Mairago immettersi in via Parini, svoltare a destra in via Gibelli.

Apertura:

- Dal mercoledì al venerdì: 16.00 - 19.00,
- Sabato: 9.00 - 12.00 / 16.00 - 18.30.
Chiusura nel mese di agosto.



TRE CASCINE

Azienda Agricola Tre Cascine
Cascina Tre Cascine, 67 – Lodi
Tel. 0371 424855

Tipo di spaccio aziendale

Produzione e vendita di frutta, verdura e prodotti biologici.

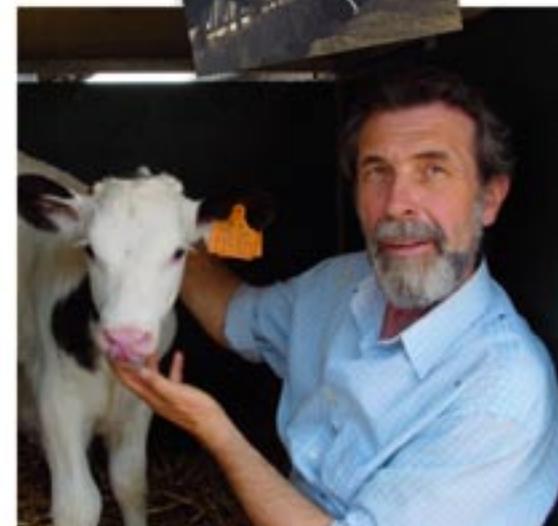
La produzione dell'Azienda Tre Cascine permette di ritrovare all'interno del proprio spaccio aziendale la frutta e la verdura di stagione, coltivata biologicamente nei campi adiacenti il complesso rurale. Insalata, carote, pomodori, zucchine, cipolle, patate, pere, mele, uva, fragole, prugne sono solo alcuni dei prodotti caratterizzati dalla freschezza e dalla genuinità che contraddistingue la produzione aziendale. È inoltre possibile acquistare marmellate e conserve di verdura ottenute dalla lavorazione dei prodotti primari. Oltre ai prodotti aziendali è possibile acquistare all'interno dello spaccio agricolo riso, farine e prodotti di imprese agricole della Sicilia e del Trentino, associate all'Azienda Tre Cascine.

Come arrivarci:

Alla rotonda di incrocio della SS 235 (Lodi - Crema) con la tangenziale di Lodi indicazione cascina Tre Cascine.

Apertura:

Venerdì e sabato 15.00 - 19.30.





APICOLTURA FASOLI

Apicoltura Fasoli Massimiliano
Via E. Fermi, 3 – Mairago
Tel. 0371 487069
Fax. 0371 487394

Tipo di spaccio aziendale

Produzione e vendita di miele e prodotti dell'alveare.

L'Azienda Fasoli, da ormai tre generazioni, produce miele, pappa reale, polline e altri prodotti legati all'alveare.

La produzione è direttamente collegata agli ambienti naturali di tutto il territorio nazionale. Attraverso i propri alveari nomadi, è prodotto miele di acacia, il più tradizionale miele millefiori, il miele di taglio, il miele di castagno, il miele di agrumi, il miele di eucalipto, miele di tarassaco e melata, tipici del lodigiano.

Le fasi di lavorazione e confezionamento dei prodotti sono ancora eseguite utilizzando metodologie e tecniche tradizionali.

All'interno dell'Azienda il sig. Massimiliano Fasoli, vice presidente della Federazione Apicoltori Italiani, organizza per scolaresche o gruppi lezioni guidate attraverso le quali sarà possibile scoprire le numerose particolarità del mondo delle api.



Come arrivarci:

Dal centro edificato di Mairago in direzione Basisco, a destra via E. Fermi.

Apertura:

Dal lunedì al sabato:
8.00-12.00 / 15.00-19.00.



CASCINA VALENTINO

Azienda Agricola Valentino
Cascina Valentino, 37- Pizzighettone
Tel. e Fax. 0372 730142

Tipo di spaccio aziendale

Produzione e vendita di asparago verde coltivato in campo

L'azienda Valentino, si caratterizza dalle circostanti realtà agricole del nostro territorio, per la produzione d'asparago verde.

La coltivazione a pieno campo, è effettuata nel rispetto delle normative comunitarie in merito alla diminuzione delle quantità di diserbanti e concimi da utilizzarsi nelle coltivazioni agricole.

La produzione e la vendita sono a carattere stagionale ed interessano i mesi di aprile e maggio. L'ortaggio, raccolto manualmente e confezionato direttamente in azienda, viene in parte commercializzato all'interno dello spaccio aziendale.



Come arrivarci:

Dal centro edificato di Pizzighettone, loc. Gerra strada alzaia del fiume Adda in sponda destra direzione nord, a sinistra indicazione azienda agricola Valentino.

Apertura:

Nei mesi di aprile e maggio: tutti i giorni dalle
10.00 - 12.00 / 14.30 - 18.30.





APICOLTURA BAGGI

Apicoltura Baggi
Via Strabone, 13 – Lodi
Tel. 0371 411439

Tipo di spaccio aziendale

Produzione e vendita di miele e prodotti dell'alveare.

Iniziata come passione amatoriale, con il passare degli anni l'apicoltura è divenuta, per il sig. Baggi, l'attività alla quale si dedica a tempo pieno.

Le circa 100 arnie, che compongono "l'allevamento dell'azienda" sono collocate nelle campagne del lodigiano e del cremonese.

Oltre al classico miele di tiglio, colza, girasole, trifoglio, acacia e millefiori, all'interno dello spaccio si può trovare polline, propoli e pappa reale.

Le fasi di smielatura e confezionamento dei vari prodotti dell'alveare, sono effettuate in appositi spazi attigui al locale utilizzato per la vendita dei prodotti stessi. Sebbene siano utilizzati macchinari attuali, i procedimenti e le tecniche di lavorazione e confezionamento rispecchiano in pieno le tecniche della tradizione.



Come arrivarci:

Da via S. Bassiano immettersi in via Pace di Lodi, a destra via Strabone.

Apertura:

Dal lunedì al sabato: 8.30-12.00/14.00-19.00



MAINETTI – TAVERNA

Azienda Agricola Mainetti – Taverna
Località Molino Molgora
Frazione Lavagna – Comazzo
Tel. e Fax: 02 9061219

Tipo di spaccio aziendale

Produzione e vendita di carne bovina

L'allevamento di circa 60 capi è costituito da vitelloni e manzette di razza Piemontese e Limousine di origine italiana.

Il bestiame è alimentato con fieno e farine di grano-turco ad iniziare dal termine dello svezzamento.

I bovini vengono macellati all'interno dell'azienda agricola ad età inferiore ai 24 mesi. Il macello è sottoposto costantemente al controllo veterinario.



Come arrivarci:

Sulla SP. 181 in direzione Comazzo - Trucazzano, dopo l'abitato di Lavagna si incontra la loc. Molgora.

Apertura:

- Vendita al dettaglio il venerdì e sabato dalle 8.00 alle 19.00
- Fornitura freezer dal martedì al giovedì, previo appuntamento.





**PARCO
ADDA SUD**

Consorzio di Gestione Parco Adda Sud
Via A. Grandi, 6 - 26900 Lodi
tel. 0371 45081 - fax 0371 32988
www.parcoaddasud.lombardia.it
e-mail: addapark@lo.itline.it

L'impegno comune per l'ambiente.

Provincia di Cremona - Provincia di Lodi

Comuni di: Abbadia Cerreto, Bertonico, Boffalora d'Adda, Camairago, Casaletto Ceredano
Castelnuovo B. d'Adda, Castiglione d'Adda, Cavacurta, Cavenago d'Adda
Cervignano d'Adda, Comazzo, Cornovecchio, Corte Palasio, Credera Rubbiano, Crotta d'Adda
Formigara, Galgagnano, Gombito, Lodi, Maccastorna, Mairago, Maleo, Meleti
Merlino, Montanaso Lombardo, Montodine, Moscazzano, Pizzighettone, Ripalta Arpina,
Rivolta d'Adda, S. Martino in Strada, Spino d'Adda, Terranova dei P., Turano Lodigiano, Zelo B.P.