

61. CASCINA BULLONA di Stefano Viganò

Via Strada Valle, 32, località Pontevecchio di Magenta – 20013 Magenta - MI Tel. 02.97292091 - Fax 02.97292091 - bullona@agriturismobullona.it



62. CASCINA FEMEGRO di Valeria Brambilla

Cascina Femegro - 20080 Zibido San Giacomo - MI - Tel. 02.90002435 - Fax 02.90002435

Cell. 338.8417392 - 338.1863153 - info@cascinafemegro.it - www-cascinafemegro.it

L'azienda alleva bovini da latte, api e coltiva cereali. Produce latticini confetture e miele. Per la giornata "a porte aperte", la fattoria propone: visita guidata agli animali e laboratorio dal "latte al formaggio". L'azienda organizzerà per la giornata spuntini e merende.

63. CASCINA SELVA di Giorgio Sala

Cascina Selva, 1 - 20080 Ozzero - MI - Tel. 02.9407039 - Fax 02.9407039

Cell. 392.3434416 - info@cascinaselva.it - www.cascinaselva.it

L'azienda alleva bovini da latte, produce latticini e coltiva cereali. Per la giornata "a porte aperte", la fattoria propone: laboratorio con materiale di riciclo e laboratorio del pane e del latte; animazione per bambini con giochi, aeromodellismo, tiro con l'arco, asinovia e molte altre sorprese.

64. CASCINA GUZZAFAME di Cornelio Monti

Cascina Guzzafame - 20083 Gaggiano - MI - Tel. 02.9086659 Fax 02.91390495 - 02.90843663 - Cell. 320.6906256 - info@cascinaguzzafame.it - www.cascinaguzzafame.it

L'azienda, dedita alla zootecnia, alleva circa 500 bovini da latte, produce latticini e circa 6000 litri di latte al giorno. La maggior parte dei 74 ettari è destinata all'alimentazione del bestiame, la restante parte è coltivata a frymento, mais da polenta, riso, orto a pieno campo. In cascina è inoltre presente un allevamento di Labrador e Bolognesi e un allevamento di galline ovaiole e ornamentali, alcuni emù, faraone, oche, asini. Per la giornata "a porte aperte", la fattoria propone; per i bambini laboratori per la produzione di uno spaventapasseri e creazione di un libro tattile; per gli adulti lezione prova di yoga in cascina, e per tutti gli ospiti visita guidata alla cascina e ai suoi animali. Le attività si svolgeranno nel corso di tutta la giornata.L'azienda offre la possibilità di pranzare con menù a base di risottata e vino (8,00 euro a persona).

Azienda biologica con produzioni ortofrutticole, cerealicole e allevamenti vari. Produzione di riso, farina, polenta, salumi, marmellate e miele. Per la giornata "a porte aperte", la fattoria propone: passeggiata sensoriale nel bosco fino alla Lanca; passeggiata sul sentiero agricolo; giochi in cascina con oggetto l'ambiente; per gli adulti propone un'escursione al borgo di Fallavecchia e museo etnografico itinerante. Possibilità di fare spuntini con i prodotti tipici aziendali.

66. Agriturismo L'AIA di Anna Baroni

Cascina dei Piatti - 2008 1 Cassinetta Di Lugagnano - MI
Tel. 02.94249090 - Fax 02.94964614 - Cell. 347.0023121 - agriturismoaia@hotmail.it - www.agriturismoaia.it
L'azienda coltiva cereali (mais, orzo, frumento) e produce farine. Coltiva frutti antichi e piante officinali secondo il metodo

dell'agricoltura integrata. Per la giornata "a porte aperte", la fattoria propone: per bambini e ragazzi giochi e itinerari alla scoperta di piante dai frutti più strani e per gli adulti passeggiata alla memoria dei frutti perduti e ritrovati. L'azienda offre la possibilità di fare spuntini a base di prodotti delle aziende del consorzio Agriturist "terre d'acqua".

67. MURNEE di Luigi Brognoli

Via Villoresi - 20020 Busto Garolfo - MI

Tel. 0331.567428 - Fax 0331.567428 - Cell. 338.6980087 - ziogino@murnee.org - www.murnee.org

Azienda cerealicola-zootecnica con produzione di miele, farina e confetture. Produzione di lana. Per la giornata "a porte aperte", la fattoria propone come attività didattica pigiatura dell'uva.

68. CASCINA BATTIVACCO di Angelo Fedeli Via Barona, 111 - 20142 Milano - Tel. 02.8133351 - Fax 02.99982109 - Cell. 347.7245667

fedeli@cascinabattivacco.it - agricola.fedeli@libero.it - www.cascinabattivacco.it

L'azienda produce riso ed alleva bovini, equini ed altri animali (per scopo didattico: caprini, cunicoli e avicoli).

Per la giornata "a porte aperte", la fattoria propone: visita guidata all'azienda; spettacolo teatrale per tutti "storia di un chicco di riso", battesino della sella (5,00 euro - per bambini da 5 anni in su); trattor treno (a pagamento - per tutti). Le attività si svolgeranno nel pomeriggio dalle 15.00 alle 18.30. L'azienda offre la possibilità di fare merende con prodotti acquistabili in azienda; aperto punto vendita per l'acquisto di riso.

69. Azienda agricola CIRENAICA di Sandro Passerini Cascina Cirenaica - 20020 Robecchetto con Induno - MI - Tel. 0331.875855 - Fax 0331.875855

info@cirenaica.it - www.cirenaica.it

L'azienda coltiva cereali ed alleva suini, bovini da carne e di animali di bassa corte. L'azienda produce insaccati e coltiva un orto ed un frutteto. Per la giornata "a porte aperte", la fattoria propone: giochi con cereali e farina; stare con il naso all'in su. L'azienda offre la possibilità di degustare prodotti agroalimentari.

70. Azienda agricola LE CAVE DEL CEPPO di Raffaele Dondoni Via Val di Porto, 28 - 20056 Trezzo sull'Adda - MI Tel. 02.90922295 - Cell. 348.6563600 - 349.4123453 - agricola_ceppo@lecavedelceppo.it

Nell'azienda agricola si coltivano le verdure che vengono utilizzate per la struttura agrituristica e, in parte, per la vendita. C'è un piccolo giardino di piante aromatiche e un bosco di proprietà dove vivono piante autoctone. L'azienda è organizzata soprattutto In funzione dell'allevamento, caprino (capre camosciate), equino (asini) e bovino (bovini di razza piemontese). Durante la visita in azienda gli animali sono visibili e seguendo le indicazioni dell'allevatore è possibile dar loro da mangiare, accarezzarli o, se è orario, provare a mungerli. Si producono latticini (a base di latte di capra) e miele.

Per la giornata "a porte aperte", la fattoria propone: laboratorio manuale, giochi sull'aia e percorso nel bosco. L'azienda offre la possibilità di pranzare con menù a base di prodotti locali e nel corso della giornata si possono degustare

ormaggi di capra e fare merende con dolci caserecci.













































