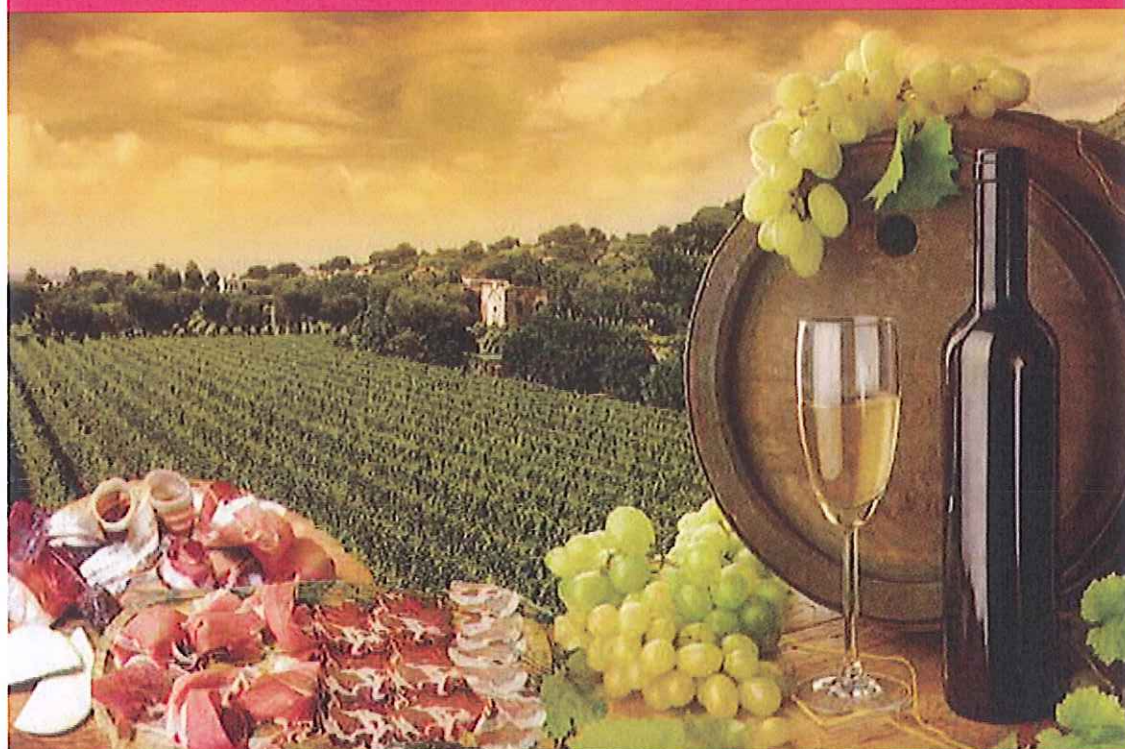




I WEEK END DELL'AGRITURISMO

27 settembre / 13 dicembre 2014

**Guida ai migliori agriturismi
della Provincia di Pesaro e Urbino e terre vicine
7^a edizione**



vedi grafiche generali



"Pasta significa: sapore, tradizione, salute, benessere, qualità e convivialità. Offrendo sempre tutte le garanzie della sicurezza alimentare"

Domenico Montagna



L'Azienda e la sua storia

La storia della pasta Montagna nasce dalla passione e dall'esperienza della famiglia Montagna.

Domenico Montagna, imprenditore amante delle cose buone, con intemperanza e dedizione, è riuscito a riprodurre nel proprio laboratorio un prodotto dotato della stessa genuinità e delle stesse caratteristiche della più autentica tradizione Marchigiana.

Tutt'ora la sua famiglia ha così iniziato, nel 2010, un percorso fatto di scelte strategiche, grandi sfide e profondo impegno.



Il Prodotto e la sua Qualità

Alta qualità è una scrupolosa selezione delle materie prime. I grani duri sono meticolosamente e personalmente selezionati da Domenico Montagna.

Sono grani NGW DGM (Organismi Geneticamente Modificati), o, esattamente coltivati nelle terre di famiglia, sfociati esclusivamente nella Regione Marche, dotati di un elevato tenore proteico, capace di garantire un alto valore nutritivo della pasta.

La semola impiegata viene estratta dal cuore del grano, nei Mulini del Conero, certificati per il biologico e le loro utilità provengono da gallerie alluvate a terra.



Il Brand e il Suo Prestigio

Le denominazioni del prodotto sono quelle della tradizione: Tagliatelle, Chitarine, Fettuccine, Rigatelle, Cotoncini, Caperini, Togliolini, Reginelle e Spaghettoni.

La pasta di Domenico Montagna è una pasta che conserva i sapori di un tempo, capace ogni volta di regalare un felice momento conviviale per tutti. Per Food Lover alla ricerca di autentiche esperienze gastronomiche, in questo caso, la più vera della tradizione della pasta all'uovo marchigiana.

VIENI A TROVARE

Pasta di Montagna s.r.l. - P. 04/02/20/20414 - Via S. L. Milla, 27 - 61021 FANO (MC) - Tel. 0721/690030 Fax 0721/651714

PER INFORMAZIONI

www.pastadimontagna.it - info@pastadimontagna.it - @pastadimontagna

tagliata
su misura
per te!



Fano



**Consulenza
personalizzata sui MUTUI**

- per acquisto della prima casa
 - per ristrutturazione abitazioni
- con tassi estremamente vantaggiosi

La Banca di Credito Cooperativo di Fano
ti segue passo dopo passo indicandoti la soluzione migliore.

Chiedi in Filiale

www.fano.bcc.it

Un luogo d'incanto: tinte azzurre che confondono la linea d'orizzonte tra cielo e mare, mille toni di verde per le colline che incorniciano borghi antichi, piazze rinascimentali, opere d'arte e d'ingegno che rendono unico il paesaggio. I monti, a volte rocciosi, a volte generosamente ricoperti dalla macchia, sono come terrazzi sospesi su distese di campi arati che formano geometrie composte di innumerevoli gialli, bruni, ocre.

Questa è la scena naturale e paesaggistica delle terre della Provincia di Pesaro e Urbino e delle terre vicine. Un grande affresco di colori vivi, dalle tessere diverse, che rappresenta la bellezza della vita in evoluzione, stagione dopo stagione, anno dopo anno. In questi luoghi hanno avuto i natali tanti prodigi dell'arte, della musica, dell'architettura e, chi vi si è trovato di passaggio, ha voluto fermarsi stordito da tanta bellezza.

Questo affascinante scorcio di Marche sembra essere il regno ideale di tante suggestioni, fatte di bellezza e cultura ma anche di bontà e sapori. L'idea del vivere bene ha in questi luoghi origini antiche e nutrirsi a beneficio del corpo e dello spirito, assai differente dallo sfamarsi. In questa idea è racchiuso tutto il senso del piacere del buon cibo, della tradizione, delle paste tirate a mano, delle prelibatezze che la coltivazione della terra può regalarci.

L'arte è nell'odore degli olivi che inebria l'olfatto dei passanti, è nel colore autentico dell'olio, nell'odore del pane fatto nei forni a legna, nei sentori della frutta che insegue le stagioni. L'occhio si nutre della perfezione dei filari, nelle vigne, ma il palato dolcemente naufraga nei sapori eccelsi dei nostri vini.

Le ricette sono quasi eterne, anche se non sono scritte. I casolari rurali sono strutture solide come lo è la storia. Il cielo è terso a volte carico di pioggia, come vogliono le stagioni, ma la vita sotto di esso scorre come sempre, nella solidità di una cultura schietta, genuina, straordinariamente ospitale.

Non occorre altro, di motivi che spingano ad una fuga in questi luoghi ce ne sono tanti... Lontani dal frastuono delle città, dal rumore della routine che ci assorbe più o meno consapevolmente. La vita in campagna attende chiunque lo voglia, anche per poco tempo, per nutrire anima e corpo.



CONFAGRICOLTURA
PESARO - URBINO



**CONFEDERAZIONE
ITALIANA
AGRICOLTORI**



COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli di Pesaro

Sono ormai sette le edizioni di questa iniziativa dedicata al mondo degli agriturismo, e di comune accordo, le sigle sindacali del mondo agricolo Cia, Copagri e Confagricoltura, hanno voluto estendere l'iniziativa nel tempo, sviluppandola in un progetto ancor più ricco. Per questo, quest'anno presentiamo "I week end dell'agriturismo", abbandonando la formula del "mese". Quando qualche anno fa le tre Associazioni di categoria ebbero l'intuizione di unire le proprie risorse e competenze per mettere insieme decine di ottimi agriturismi sotto la bandiera di questa speciale iniziativa, compresero che la sola via per promuovere un settore così delicato, come quello dell'agriturismo, sarebbe stata quella di creare una straordinaria unione tra associazioni che ha poi dato ottimi risultati. Tant'è che siamo giunti all'edizione 2014 con l'ambizione di proiettare l'iniziativa nei week end di tutto l'autunno. Un modo concreto per promuovere e valorizzare le imprese agricole e i loro redditi, difendendone come sempre i diritti. Le tre Associazioni che giorno dopo giorno lavorano per la tutela del comparto agricolo, hanno tra i propri obiettivi quello di assistere e valorizzare un ricchissimo vivaio, composto dalle tantissime aziende agricole che lavorano con dedizione e impegno nei territori della provincia di Pesaro e Urbino e delle terre vicine, nonostante la lunghissima crisi che ha investito l'intera area europea e di certo non ha risparmiato il mondo agricolo.

"I week end dell'agriturismo" è un'occasione speciale di promozione delle aziende agricole e dei loro prodotti locali, tipici, per la cui diffusione l'Agriturismo resta la struttura d'eccellenza. Anche nel 2014 infatti, il trend per gli italiani è stato quello di scegliere un agriturismo per passare qualche giorno di vacanza, oppure semplicemente per gustare qualche pasto fuori casa all'insegna della genuinità. Non dimentichiamo che optare per l'agriturismo equivale a una scelta precisa, attenta all'ambiente, alla natura, al benessere, al ciclo delle stagioni. Si tratta di una scelta che attiene a un certo modo di pensare il proprio tempo libero, un modo straordinario di vivere consapevolmente un contesto agreste che tiene alto il parametro della qualità, puntando anche su una scelta gastronomica di sicura soddisfazione e ricca di proposte culinarie.

Come sempre all'iniziativa hanno aderito le migliori aziende della nostra provincia, che da sempre hanno fatto dell'ospitalità che della somministrazione di pasti e bevande genuini il loro biglietto da visita. Si tratta di aziende storiche, spesso a conduzione familiare, in cui il valore straordinario del patrimonio culturale della tradizione gastronomica rurale si tramanda di generazione in generazione, inequivocabilmente. Le Marche e la Provincia di Pesaro-Urbino brillano per bellezza paesaggistica, per l'unicità del patrimonio storico, artistico e architettonico, elementi

sublimi per l'ammirazione degli occhi del mondo, elementi che si completano con la tradizione enogastronomica, le tipicità, che allo stesso modo vanno a deliziare i palati. Tutto ciò alimenta nel migliore dei modi l'innata vocazione turistica di questa antica provincia incastonata come una perla nella nostra bella regione.

Lasciarsi dunque cullare da queste bellezze e tentare da queste prelibatezze è quasi un dovere per chi ama l'armonia della vita agreste, per questo gli agriturismi della Provincia di Pesaro e Urbino e delle terre vicine vi attenderanno con passione e piacere a pranzo o a cena. Potrebbero essere queste dimore rurali a cullare il sonno di chi deciderà di pernottare in questi luoghi, concedendosi una vacanza fuori città, in compagnia di quiete, natura e benessere.

"I week end dell'agriturismo" vi fanno compagnia nelle degustazioni portentose e genuine dei menù a prezzo fisso, proposti solo per l'iniziativa a prezzo ridotto, dalla fine di settembre alla seconda settimana di dicembre. Assaporare sughi e paste fatte a mano, riscoprire il sapore autentico di ortaggi, frutta, formaggi, oli e vini, assaggiare la genuinità delle carni e delle marmellate fatte in casa, sono sempre gli stessi gli ingredienti semplici di questa iniziativa, ricette antiche che non si cambiano. Pensiamo che il turismo rurale sia uno straordinario strumento nella promozione dell'agricoltura, un elemento imprescindibile per spingere anche un turismo di qualità, più autentico e sostenibile. Per queste ragioni appoggiamo questa iniziativa, che fa della qualità, della genuinità, della natura e della bellezza la propria missione.

Gianfranco Santi - Direttore C.I.A. di Pesaro e Urbino
Giuseppe Mariotti - Presidente Confagricoltura di Pesaro Urbino
Claudio Nasoni - Presidente Copagri di Pesaro Urbino



Arrivati alla settima edizione, ecco una novità: Week end non è più tale e si trasforma in week end dell'agriturismo, estendendosi dalla fine di settembre al 13 dicembre. Il successo dell'iniziativa ci sembra dunque evidente, ed è tutto dedicato alle aziende che operano nel settore dell'Agriturismo. L'obiettivo è sempre quello stimolare l'attenzione del pubblico verso il turismo rurale, un turismo differente rispetto all'offerta turistica tradizionale, contribuendo alla promozione di uno stile di vita sano, in armonia con la natura, alla scoperta dell'intima bellezza paesaggistica agreste. Allo scopo di raggiungere un buon risultato di valorizzazione e promozione Cia, Confagricoltura e Copagri hanno lavorato insieme, per sostenere il nobile lavoro delle aziende agrituristiche. Nobile perché fatto di fatica, perseveranza, essenza e genuinità, tutti simboli di una vita vissuta nella bellezza della natura, libera e autentica, arricchita dalla solida eredità della tradizione..

Ed ecco, ancora una volta riproposti i vari menù caserecci a prezzo fisso, realizzati con i frutti della nostra terra e del nostro lavoro, ovvero i veri segreti di questa iniziativa unica, che segna come in una mappa ideale le tappe dei giacimenti enogastronomici e dello straordinario fascino della Provincia di Pesaro e Urbino e delle terre vicine.

Consapevoli della solidità della nostra tradizione e forti di una comprovata ospitalità delle genti delle nostre campagne che si tramanda da secoli, vorremmo idealmente lasciare ai giovani la forza di una così straordinaria bellezza. "Bellezza", una parola dal suono soave che si riflette nei ricchi piatti proposti nei menù, nei nostri campi lavorati, nelle splendide case coloniche, un patrimonio umano da non disperdere. Una bella brochure funge da preziosa guida per questo particolare viaggio, sfogliandone le pagine di possono leggere storie e consultare menù. Ci si sorprenderà scoprendo che i piatti proposti da questi agriturismi dipendono dalle disponibilità stagionali degli ingredienti, come dovrebbe sempre essere, nel rispetto delle colture. La terra offre i suoi doni, il lavoro degli uomini crea bontà, ambiente naturale e uomini restano in armonia. Ecco, sarebbe semplice. Immaginiamo di poter far comprendere meglio questo, anche attraverso iniziative come questa che ci auguriamo possano raggiungere più persone possibili.

Responsabili agriturismo per:
Turismo Verde
Agriturismo
Agrivacanze



“I week end dell’agriturismo” sono una ghiotta occasione, e non solo per il palato, di scoprire la bellezza della nostra provincia in una stagione ancora inusuale per i grandi flussi turistici, che continuano a concentrarsi in estate nei centri balneari. Eppure l’autunno è il periodo in cui la campagna si veste dei colori più morbidi e più sfumati, il clima ancora mite e un ambiente quasi ovattato invitano a ritmi di vita rilassati, sereni. Niente di meglio per chi voglia rinfrancarsi dalle tensioni stressanti della città e del lavoro. Aria buona, prezzi altrettanto buoni, una calda accoglienza, l’incanto della fascia collinare e appenninica, i centri storici ben conservati con le loro chiese monumentali, le torri, le rocche e le piazzette che spesso si aprono su panorami mozzafiato dalla costa ai massicci del Catria e del Nerone. Soprattutto i tanti cibi genuini, olio, formaggi, tartufi, vini, pasta fatta in casa, funghi, salumi e prosciutti, preparati da una saporita cucina tradizionale. Ecco che cosa offrono, al turista più consapevole, i week end dell’agriturismo, manifestazione promossa da Cia - Turismo Verde, Unione degli agricoltori e Copagri. La Camera di commercio, la Casa dell’economia, sottolinea inoltre che il fiorire degli agriturismi è di stimolo all’agricoltura locale, incentiva la produzione eno-gastronomica di qualità (in crescita e interessante risposta anti-crisi), preserva anche i territori più interni e lontani.

Il Presidente della
Camera di Commercio
Alberto Drudi

- **Comune di Acqualagna**
Castellago
- **Comune di Arcevia**
Az. Agr. San Settimio
- **Comune di Cagli**
Ca' Battista
- **Comune di Carpegna**
Le Ville
- **Comune di Cartoceto**
Casale Talevi
La Locanda del Gelso
- **Comune di Fano**
Ca' Dorale
Casale delle Rose
Il Paradiso
Il Prato dei Grilli
Il Sole
- **Comune di Fermignano**
Verziere
Villa Furlo
- **Comune di Fossombrone**
Casal San Sergio
- **Comune di Fratterosa**
Az. Agr. Bonifazi Roberto
- **Comune di Frontino**
La Spiga d'Oro
- **Comune di Maiolo**
La Casa Vecchia
- **Comune di Mercatino Conca**
La Possione
- **Comune di Montelabbate**
Casa del Sole
- **Comune di Montecalvo in Foglia**
Az. Agr. Bruscoli Nadia "Ca' Brandano"
- **Comune di Monteciccardo**
Az. Agr. F.lli Nobili
- **Comune di Montefelcino**
San Severo
- **Comune di Montemaggiore al Metauro**
Il Chicco
Villa Tombolina
- **Comune di Novafeltria**
Ca' Drolo
- **Comune di Orciano**
Agr. Bacchiocchi
- **Comune di Pennabilli**
La Torre
- **Comune di Pergola**
Ca' Sorci
Gli Ippocastani
Lo Sgorzolo
Az. Agricola Alla Vecchia Quercia
- **Comune di Pesaro**
Le Quiete Dimore
Paradiso in Collina
- **Comune di Piobbico**
Ca' Licozzo
- **Comune di San Lorenzo in Campo**
Farroteca Monterosso
- **Comune di Sant'Agata Feltria**
La Sequoia
- **Comune di Sant'Ippolito**
Samsara
- **Comune di Urbino**
Ca' Andreana
Dei Duchi
Il Colcello
Le fontane
Az. Agr. Bruscoli Marianna "Ca' Vanzo"



CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI
PESARO - P.zza Garibaldi, 16 - Tel. 0721 64446

- ASSISTENZA FISCALE
- DICHIARAZIONE REDDITI
- GESTIONE ICI
- SUCCESSIONI
- CONTENZIOSO TRIBUTARIO
- CONTABILITÀ IVA
- TENUTA LIBRI PAGA
- CERTIFICAZIONE ISEE

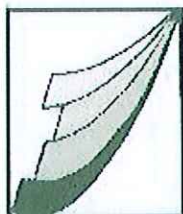


patronato della



Operatori esperti, consulenti, medici, avvocati
GRATUITAMENTE

a Tua disposizione per ogni prestazione previdenziale e assistenziale



- Pensioni lavoratori autonomi privati e pubblici ed estere
- Assistenza infortuni sul lavoro
- Riscatti e ricongiunzioni
- Assegno nucleo familiare e quote di maggiorazione
- Invalidità e malattie professionali
- Malattia e paternità e disoccupazioni
- Invalidità civile e assegni familiari

PER SAPERNE DI PIÙ TI ASPETTIAMO PRESSO LA NOSTRA SEDE

61121	PESARO	P.zza Garibaldi, 16	0721 64446
61032	FANO	Corso Matteotti, 67	0721 803086 / 0721 827882
61029	URBINO	Via Urbinate, 9	0722 2702
61043	CAGLI	Via Flaminia, 128/d	0721 787756
61034	FOSSOMBRONE	V.le Flaminia, 48	0721 715628
61023	MACERATA FELTRIA	V.le della Resistenza	0722 74226
61015	NOVAFELTRIA	Via XXIV Maggio, 166	0541 921011
61038	ORCIANO DI PESARO	Via della Costituzione	0721 977920



FANO

Strada Nazionale Flaminia, 5/E
Tel. 0721 33168 - fax 0721 30798

PESARO

Via Giusti, 43 - Tel. e fax 0721 35512
Lunedì - mercoledì - venerdì dalle 8,30 alle 13,00

UFFICIO ZONA DI PERGOLA

Via Don Minzoni, 64- Tel. e fax 0721 734816

Confagricoltura di Pesaro-Urbino assicura ai propri associati, i servizi di:

- Consulenza legale;
- Informazione economica e sindacale;
- Formazione ed assistenza tecnica per la gestione dell'azienda;
- Gestione del personale e libri-paga;
- Gestione dei premi Pac e disbrigo delle pratiche burocratiche connesse all'attività d'impresa;
- Assistenza fiscale e tributaria.

Attraverso ENAPA-Ente Nazionale Assistenza Patrocinio Agricoltori-istituto di patronato che svolge per agricoltori e cittadini le pratiche relative alle pensioni, alla contribuzione e alle prestazioni in materia infortunistica.

Attraverso il CAF-Confagricoltura Pensionati, svolge attività di assistenza fiscale per i lavoratori dipendenti, i pensionati ed i collaboratori a progetto su tutto il territorio nazionale. Il CAF Imprese Confagricoltura svolge attività di assistenza fiscale nei confronti delle imprese associate.

Attraverso il CAA-Centro Assistenza Agricola- Confagricoltura cura le attività collegate alla gestione dei premi PAC avvalendosi della Soc. Servizi Confagricoltura Pesaro-Urbino srl.



SERVIZI EROGATI:

-  Assistenza tecnica per la gestione aziendale
-  Assistenza pratiche agricole PSR PAC IAP ecc.
-  Assistenza Fiscale e contabilità Iva
-  Assistenza al contenzioso tributario
-  Tenuta libri paga
-  Successioni
-  Assistenza patronale

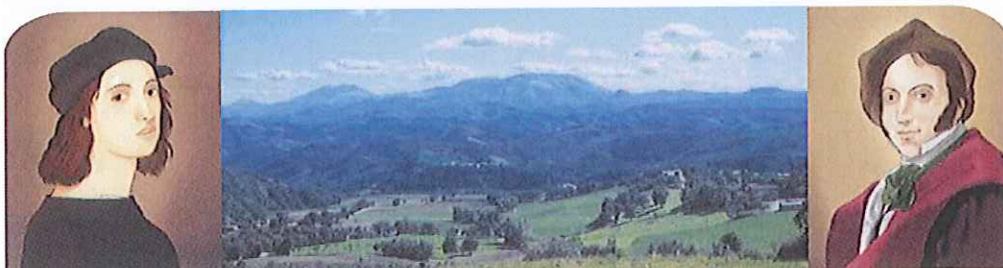
NOSTRE SEDI PRINCIPALI

61032	Fano	via III Strada, 5/A	0721 410711
61034	Fossombrone	via Vescovado, 6	0721 7145610
61023	Macerata Feltria	via Battelli, 11	0722 73211



Terre di Rossini
e Raffaello

AZIENDA SPECIALE AGROALIMENTARE
Camera di Commercio Pesaro Urbino



Benvenuti nelle Terre di Rossini e Raffaello

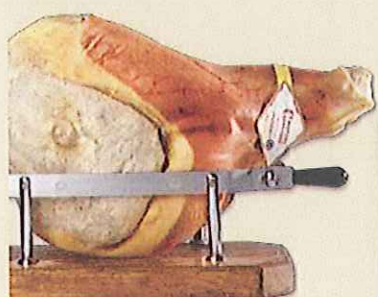
Porta dei sapori

Prosciutto di Carpegna
Olio Dop Cartoceto
Casciotta d'Urbino

Bianchetto del Metauro
Colli Pesaresi
Pergola

DOP e DOC della provincia
di Pesaro e Urbino.

Sapori che ispirano.



Provincia di Pesaro e Urbino





AGRITURISMO CASTELLAGO

Strada Castellaro, 18 / Acqualagna (PU)

Tel. 0721 799090

E-mail: castellago@virgilio.it



L'agriturismo sorge a 6 km. da Acqualagna, immerso nella tranquillità delle campagne e dei poderi rurali, nello sfondo del lago di proprietà dove poter praticare della pesca sportiva. È possibile assaporare pasti genuini e prepararsi con il frutto della nostra terra e il calore delle nostre mani.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasto Castellago (affettati, formaggi, verdure di stagione e stuzzicherie varie fatte in casa).

Tagliatelle ai porcini.

Gnocchi all'anatra.

Grigliata mista di maiale e agnello con insalata.

Dolci secchi con Vin Santo.

Caffè.

Prezzo promozione € 22,00 incluse bevande

PERNOTTAMENTO

1 camera con bagno

Prezzo promozione camera

Pernottamento e prima colazione € 50,00



AZIENDA AGRICOLA SAN SETTIMIO

Frazione Palazzo / Arcevia (AN)

Tel. 0731 9905 / Fax 0731 9912

E-mail: info@sansettimio.it

Web: www.sansettimio.it

Un'esperienza unica all'interno di un patrimonio inestimabile di colline di macchia mediterranea. Nel cuore delle Marche, terra e natura ti avvolgono, senza lasciarti mai. Una terra fedelissima, fatta di verità, dove il lusso tangibile sta nelle cose semplici e straordinarie di ogni giorno. Scoprire il desiderio di risvegliarsi nei nostri accoglienti rifugi dove il tempo sembra essersi fermato: il fuoco dei camini, il profumo dei cibi della nostra terra, i vini e gli olii delle nostre tradizioni più pure.

Per poter "godere" ancora più a lungo dell'interminabile territorio di San Settimio attraverso i suoi 400 ettari, si snodano sterrati da percorrere a piedi, a cavallo o percorsi alternativi da vivere con quad e fuoristrada affidabili, dove scoprire il proprio "talento bambino", non con la velocità, ma con la tecnica e la consapevolezza.

Rilassarsi è d'obbligo e rispettoso nei confronti sì tanta natura. Come se non bastasse, una parte della pineta è dedicata ad accogliere uno spazio benessere, una vera e propria "Spa", con una metodologia italiana ed esclusiva, per regalare e regalarsi momenti intimi e personalizzati. Il vero progetto della riserva comincia, in realtà, varcando il confine d'ingresso: i nostri "rifugi" perfettamente integrati nella natura, trasmettono uniche sensazioni di proprietà territoriali, senza contaminazioni con la civiltà... rifugi sì, ma dotati di ogni comfort, servizio personalizzato, sempre presente, quando vuoi tu.

La grande casa padronale dove ritrovarsi per il "convivio" del cibo, una ricerca continua della qualità delle materie, tutte rigorosamente prodotte nelle nostre terre. Il rispetto profondo delle tradizioni con qualche piacevole sorpresa, danno della nostra cucina un momento atteso e desiderato.

L'unico vero problema è quello di non avere mai abbastanza tempo.

PERNOTTAMENTO

17 camere

8 appartamenti

Costo medio

€ 180,00

AGRITURISMO CA' BATTISTA

Strada del Vallubio, 29 / Cagli (PU)
Tel. 392 5504489 / Fax 0721 797392
E-mail: cabattista@hotmail.it
Web: www.cabattista.it



Complesso agriturismo con piscina. A disposizione sette appartamenti con entrata indipendente e aree private esterne.

A 20 km. da Urbino, 30 km. da Gubbio, Fano e Pesaro.

Azienda agraria con tartufo di nero e bianco pregiato

PERNOTTAMENTO

Prezzi promozione

Appartamenti:

> Bilocale (2+2)	€ 80,00
> 2 camere (6+2)	€ 150,00
> 3 camere (8)	€ 180,00



AGRITURISMO LE VILLE

Loc. Le Ville / Carpegna (PU)

Tel. 338 2365966 / Fax. 0722 769310

E-mail: info@levilleagriturismo.it

Web: www.levilleagriturismo.it

Azienda immersa nei profumi e nei colori del bosco mediterraneo. Si propone come meta ideale per chi ama ritrovare tranquillità e sapori antichi della buona tavola. Offre la possibilità di pernottare in accoglienti camere e di degustare specialità della cucina tipica regionale.

L'Agriturismo "Le Ville" è nel comune di Carpegna, ma all'interno dell'isola di terreno circondata dalla provincia di Arezzo e dal comune di Sestino. Lo si raggiunge percorrendo la Provinciale Fogliense, direzione mare-monti, superando il paese di Belforte all'Isauro, si entra nel territorio di Arezzo, superato, l'abitato di Monterone (AR), dopo duecento metri si svolta a sinistra direzione Campo-Dese. A Monterone esiste segnaletica di riferimento direzionale.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasto: crostini, tagliere di affettati e formaggio.

Primi: Tagliatelle al tartufo nero, gnocchi con anatra.

Secondi: Coniglio in porchetta, roastbeef con funghi.

Contorni: Patate al forno, insalata, pomodori alla contadina.

Dolce: Crostata e Visner.

Prezzo promozione

€ 22,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

2 camere con bagno comune

1 camera con bagno privato

Prezzo promozione (per persona/€)

B.&B. € 30,00

Mezza pensione € 45,00

Pensione completa € 60,00

CASALE TALEVI

Via Alberone, 115 / Cartoceto (PU)

Tel./Fax 0721 897767

E-mail: info@casaletalevi.it

Web : www.casaletalevi.it



A pochi chilometri dal mare, sulle dolci colline marchigiane, un antico casale immerso nel verde e ristrutturato con cura vi farà trovare tranquillità e relax lontano dallo stress quotidiano. L'azienda, di circa 40 ettari, è attrezzata con lago per pesca sportiva a partire dal 2012, scuderia con cavalli per passeggiate e scuola di equitazione western.

PERNOTTAMENTO

7 Camere con bagno, aria condizionata, tv, frigo

con letti singoli o matrimoniale

possibilità di un terzo e quarto letto

2 camere doppie

4 camere triple

1 camera quadrupla

Prezzo promozione (per persona/€)

Pernottamento compresa 1ª colazione € 30,00



AGRITURISMO LA LOCANDA DEL GELSO

Via Morola, 12 / Cartoceto (PU)

Tel./Fax 0721 877020

E-mail: info@lalocandadelgelso.it

Web: www.lalocandadelgelso.it

Immerso nel verde delle colline di Cartoceto (PU), a 10 minuti dal mare di Fano, l'Agriturismo "La Locanda del Gelso" dispone di accoglienti camere arredate con grande cura e dotate di ogni comfort. La cucina è in grado di garantire un menù ghiotto e genuino, come vuole la tradizione. Il paesaggio è quello puro e semplice delle colline marchigiane, arricchito da alberi di ulivo e verdi colline. La Locanda del Gelso è un'azienda agrituristica costituita da 13 ettari di terreno adibiti a coltivazione (cereali, carciofi, ortaggi, frutta, oliveti) e all'allevamento di animali di bassa corte che procede alla trasformazione dei propri prodotti (salumi, marmellate, confetture, passate di pomodoro).

RISTORAZIONE

Menù

Antipasti sfiziosi
Ravioli ai porcini e pomodorini.
Gnocchi all'anatra.
Grigliata mista.
Contorni di stagione.
Dolci della casa.

Prezzo promozione € 22,00 escluse bevande (?)

PERNOTTAMENTO

5 Camere con bagno

Prezzo promozione

Pernottamento e prima colazione (per due persone)	€ 60,00
Mezza pensione (per persona)	€ 50,00

AGRITURISMO CA' DORALE

Loc. Fenile, 82 / Fano (PU)
Tel./Fax. 0721 885240
E-mail: cadorale@gmail.com
Web: www.agriturismocadorale.it



Accoglienza familiare per un piacevole e rilassante soggiorno in collina a pochi minuti dal mare e a due passi dalle Terme di Carignano.

Degustazione di piatti stagionali preparati con i prodotti della nostra terra.

Particolarmente suggestivo in inverno è l'ambiente con il camino, dove sarà possibile degustare, vicino al focolare acceso, tipiche pietanze della cucina contadina dell'Italia centrale.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasto

Lasagnette alle verdure.
Bruschette e tortine salate.

Chitarrine guancia e pendolini.
Tagliatelle del vignaiolo funghi e salsiccia.

Coniglio ripieno agli asparagi.

Dolce

Prezzo promozione

€ 22,00 vino compreso

PERNOTTAMENTO

3 camere di cui 1 doppia e 2 triple

Prezzo promozione (costo giornaliero) € 70,00



AGRITURISMO CASALE DELLE ROSE

Loc. Caminate, 103 / Fano (PU)

Tel./Fax. 0721 830267

E-mail: info@fanocasaledellerose.com

Web: www.fanocasaledellerose.it

L'agriturismo "Casale delle Rose", ubicato a 10 min. dalle uscite autostradali di Marotta e Fano e poco lontano dal mare, è immerso in una silenziosa campagna ed è ottimale per tutti coloro che volessero trascorrere un soggiorno sereno, all'insegna di una cucina tipica basata su prodotti di produzione propria, in totale relax con possibilità di escursioni organizzate. Camere e appartamenti arredati sapientemente, tenendo presente le caratteristiche territoriali e del fabbricato fanno dell'agriturismo "Casale delle Rose" un punto di notevole pregio e sobrietà.

Il Casale delle Rose è il luogo ideale per immergersi nella quiete della natura, tra vigneti ed uliveti, per una vacanza rigenerante, o per brevi momenti di relax e di benessere da passare con la famiglia.

L'agriturismo fa parte di una piccola azienda agricola a conduzione familiare, offre ai propri clienti tutti i comfort della moderna ospitalità, è dotato di 8 spaziose ed eleganti camere tutte con bagno, di un ampio giardino con giochi per bambini, di un ampio parcheggio ed un elegante ristorante dove vengono serviti, oltre ai piatti della cucina tradizionale, piatti tipici preparati a mano secondo le antiche ricette locali. Nella stagione estiva si può usufruire della piscina.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasti affettati locali con "caciotta d'Urbino" e bruschetta

Un primo, a scelta di pasta fresca fatta in casa (tagliatelle o gnocchi o strozzapreti o ravioli)

Arrosti misti al forno o gigliata

Contorni dell'orto

Dolce della casa e caffè

Prezzo promozione

€ 22,00 incluso acqua e vino della casa

PERNOTTAMENTO

8 camere

Prezzo promozione (costo giornaliero)/persona

Camera singola con prima colazione

€ 38,00

Mezza pensione

€ 45,00

Pensione completa

€ 55,00

AGRITURISMO IL PARADISO

Via Magliano, 29 / Fano (PU)

Tel./Fax 0721 850230

E-mail: ilparadisofano@gmail.com



L'azienda agrituristica Il Paradiso è una struttura a conduzione familiare, situata sulle colline di Fano a pochi chilometri dal mare, luogo tranquillo dove degustare pasta fresca fatta a mano e gustosi arrosti, ideale per regalarsi un momento di relax tra i verdi prati.

La ristorazione viene effettuata solo su prenotazione.

RISTORAZIONE

● Menù venerdì sera

Tagliatelle ai fagioli.

Arrosto misto.

Pane, piadina.

Patatine fritte.

Insalata.

Dolce della casa.

Caffè.

Prezzo promozione

€ 18,00 escluse bevande

● Menù sabato sera

Gnocchi alla Picchio Pacchio.

Piadine e affettati misti.

Verdure cotte.

Patatine fritte.

Dolce della casa.

Caffè.

Prezzo promozione

€ 15,00 escluse bevande

● Menù domenica pranzo

Tagliatelle al ragù.

Gnocchi all'anatra.

Arrosto misto.

Patatine fritte.

Insalata.

Dolce della casa.

Caffè.

Prezzo promozione

€ 20,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

Agricampeggio con n. 8 piazzole

con servizi e docce e attacco luce

Prezzo promozione (al giorno €)

Piazzola

€ 6,50

Persona

€ 3,50

Attacco luce

€ 2,00



AGRITURISMO IL PRATO DEI GRILLI

Via Belgatto 75 / (Zona Carmine)

Fano (PU)

Tel./Fax. 0721 809618

L'agriturismo "Il prato dei Grilli" si trova a Fano, nel quartiere Gimarra, a soli 500 metri dal mare e a 1,5 km dal centro storico. Il locale, a gestione familiare, è riscaldato da un piccolo camino che rende l'atmosfera molto confortevole. La cucina è quella casalinga ma molto curata sotto ogni aspetto, a partire dagli ingredienti provenienti dai prodotti della propria azienda agricola o da aziende locali. Un ampio spazio all'aperto, antistante l'agriturismo, rende piacevole consumare pasti anche nella stagione estiva, lasciando spazio anche ai giochi per i bimbi. È sempre gradita la prenotazione.

RISTORAZIONE

Menù

Bruschetta.

Gnocchi all'anatra.

Tortelli al formaggio di fossa.

Grigliata di maiale con patate al forno.

Crostata con la nostra marmellata.

Caffè, acqua e vino della nostra cantina compresi.

Prezzo promozione € 20,00

PERNOTTAMENTO

Piazzole di sosta : 12

Servizi igienici in comune: 6

Prezzo promozione

Persona € 7,50

Piazzola € 7,50

AGRITURISMO IL SOLE

Via Papiria / Fano (PU)
Cell. 3385967955



L'Agriturismo il Sole si trova alle porte di Fano, vicino al mare e a pochi minuti d'auto dalle prime colline dell'entroterra marchigiano dove, ricco di storia e di borghi antichi incastonati nel meraviglioso paesaggio, il tempo sembra essersi fermato.

Il nostro agriturismo è adattissimo ad ospitare famiglie con bimbi piccoli grazie alla presenza della fattoria didattica che è possibile visitare interamente, per conoscere gli animali che la vivono, imparare i lavori nell'orto e la stagionalità dei prodotti, il tutto per apprezzare appieno quello che la campagna può offrire.

Le camere sono accoglienti e confortevoli, ognuna con servizi privati.

I prodotti offerti nel ristorante sono di nostra produzione e l'ambiente familiare favorisce un rapporto diretto con la natura e l'ambiente.

RISTORAZIONE

Menù

Gnocchi alle verdure di stagione.
Tacconi al ragù rustico.
Grigliata mista del contadino.
Tagliata di tacchino.
Patate al profumo di rosmarino.
Insalata mista.
Dolci della credenza con vino dolce aromatizzato.
Caffè.

Prezzo promozione € 20,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

Prezzo promozione (per persona/€) € 25,00
compresa colazione



AGRITURISMO VERZIERE

Loc. Verziere - Cà L'Agostina / Fermignano (PU)

Tel./Fax. 0722 330059 / Cell. 348 5928905

E-mail: info@verziere.it

Web: www.verziere.it

A 15 Km da Urbino, nel comune di Fermignano patria del più grande architetto del rinascimento Donato Bramante (1444-1514) si trova l'agriturismo "Verziere", casa padronale con torre colombaia del 1700, circondato da tre parti del glorioso fiume Metauro, dove nel 207 a.c. si è conclusa la battaglia tra Romani e Cartaginesi. L'esercito Cartaginese comandato da Asdrubale perse la battaglia contro i Romani comandati dai consoli Claudio Nerone e Livio Salinatore. La spedizione Cartaginese venne annientata e lo stesso Asdrubale perse la vita. Pare che sulla collina di Montelce sia stato sepolto il condottiero Cartaginese.

L'Agriturismo Verziere comprende anche **Il Mulino Vecchio Birrificio Agricolo** e a questo proposito citiamo un brano contenuto nel nostro sito: «**LA SCOPERTA DELL'ORZO**» Il birrificio "Il Mulino Vecchio", utilizza l'orzo della propria azienda per la lavorazione del malto. Le farine di malto vengono anche impegnate per la preparazione del pane, dei dolci e della biscotteria a disposizione dell'agriturismo. Dai primi di ottobre sarà possibile degustare piatti al tartufo di provenienza locale. L'Agriturismo Verziere è anche dotato di piscina.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasti con salumi della casa e polenta.

Due Primi.

Stinco al forno cotto nella birra.

Patate arrosto.

Dolci della casa, caffè.

Prezzo promozione € 22,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

2 Appartamenti

6 Camere con bagno con aggiunta 3° e 4° letto in soppalco

Prezzo promozione (per camera doppia/€)

Pernottamento e colazione		€ 70,00
Eventuale letto aggiuntivo	+	€ 10,00

AGRITURISMO VILLA FURLO

Soc. Coop. Agr. Soc. Laboratorioterra a r.l.
Responsabile: Stefano Marzani
Località Pagino, 100 / Fermignano (PU)
Tel. 0721 726011 - Fax 0721 726978
E-mail: info@agriturismovillafurlo.it
Web: www.agriturismovillafurlo.it



La bellezza del paesaggio in cui insiste il nostro agriturismo rapisce per la serenità e la forza della natura. Incastonato nella splendida cornice dei monti della Gola del Furlo il nostro agriturismo rappresenta il luogo ideale per dedicarsi alla riflessione e alla pura contemplazione della natura. La cucina è quella della tradizione marchigiana, i prodotti sono genuini e sempre freschi. Le nostre stanze sono confortevoli rifugi dal caos delle città.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasto rustico con crostini misti, assaggio di salumi tipici, formaggi locali.

Passatelli fatti in casa al sapore di sottobosco.

In alternativa: Tagliatelle fatte in casa al ragù antico.

Lombatina di maiale alla griglia con salsa alle erbe aromatiche.

Patate arrosto e insalata mista di stagione.

Dolci secchi della casa.

Acqua minerale.

Vino della casa sfuso Cantina Bucchini.

Caffè.

Prezzo promozione € 22,00

PERNOTTAMENTO

Camere doppie con bagno : 2

Camere triple con bagno: 2

Camere quadruple con bagno: 2

Tot Posti Letto : 18

Prezzo promozione camere (per persona/€)

Pernottamento e prima colazione

€ 32,00

Mezza pensione

€ 45,00

Pensione completa

€ 58,00



AZIENDA AGRICOLA BONIFAZI ROBERTO

Via dei Lubachi, 19 / Fratterosa (PU)
Cell. 335 5443147 - Fax. 0721 741182

La struttura, chiamata Casale del Podestà, si trova nella splendida cornice delle colline marchigiane, affacciata sul vigneto dell'azienda agricola di famiglia. La casa è caratterizzata da ambienti ampi e luminosi. Piano terra: salone con tavolo da biliardo, sala da pranzo e cucina con accesso sul giardino, una camera doppia con possibilità di due lettini aggiuntivi, un bagno con doccia adatto ai portatori di handicap, un ulteriore bagno con doccia. Piano primo: due camere matrimoniali con cabina armadio e bagno in suite (uno con vasca, uno con doccia), una camera matrimoniale con possibilità di aggiungere un lettino, una camera doppia, un bagno con doccia. La struttura è dotata di un ampio giardino, attrezzato per mangiare all'aperto e di una piscina con scalinata romana.

PERNOTTAMENTO

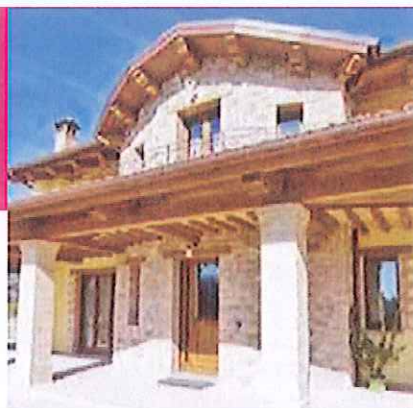
5 camere di cui 2 con bagno

Prezzo promozione (per persona/€)

€ 25,00

AGRITURISMO LA SPIGA D'ORO

Via San Girolamo / Frontino (PU)
Tel. 0722 71362 / Fax 0722 71146
Cell. 3485253425
E-mail: mail@laspigadoro.eu
Web : www.laspigadoro.eu



La nostra struttura si trova all'interno del Parco del Sasso Simone Simoncello e a pochi chilometri dalla Gola del Furlo, riserva naturale dalla straordinaria ricchezza floreale e faunistica. Situato in posizione privilegiata rispetto ai luoghi di interesse storico, artistico e culturale quali Urbino, San Leo, San Marino, l'Agriturismo è in grado di offrire alla propria clientela soggiorni all'insegna del relax e soprattutto del buon cibo della tradizione. Ampi spazi verdi favoriscono lunghe passeggiate da dedicare al recupero di un contatto primordiale e rilassante con la natura.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasti della casa.
Passatelli asciutti ai funghi misti, Tortelloni bianchi con prosciutto Dop di Carpegna.
Grigliata mista.
Contorni misti.
Tris di dolci della casa.

Prezzo promozione € 22,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

Quattro camere con tutti i comfort

Prezzo promozione (per persona/€)

Pernottamento e prima colazione	€ 35,00
Mezza pensione	€ 55,00

*** Per questa occasione e per tutta la durata dell'iniziativa faremo uno sconto di € 5 al giorno a testa.**



AGRITURISMO LA CASA VECCHIA

Via Cà Zemprino, 247 / Maiolo (RN)

Tel. 0541 921511

E' un agriturismo puro dove i proprietari coltivano e cucinano solo quello che producono, da tempi immemorabili, senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi (per la crescita dei foraggi). Una scelta che garantisce un sapore unico alle carni, libere da ogni contaminazione. Anche l'utilizzo di verdure biologiche e condimenti di cui si è persa la memoria, come per esempio i fiori di finocchio selvatico, contribuiscono a dare ai cibi quel sapore unico. La cucina è ottima e molto curata, varia, con molti assaggi e abbondanti porzioni. Tutto è fatto a mano come tradizione vuole, compreso il pane, cotto nel forno a legna come una volta. La sala ospita circa quaranta posti e al piano superiore disponiamo di quattro camere. La gestione è esclusivamente familiare.

RISTORAZIONE

● Menù

Antipasto con salumi
di produzione propria.
Tagliatelle al cinghiale.
Coniglio con il fiore del finocchio.
Verdura di campo.
Biscotti con le noci.

● Menù

Antipasto con salumi
di produzione propria.
Ravioli di magro.
Pollo con funghi e carote.
Patate al forno.
Settembrino.

Prezzo promozione € 18,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

4 camere da 3 posti letto

Totale posti letto: 12

2 servizi igienici in comune

Prezzo promozione (per persona/€)

Solo pernottamento	€ 30,00
Pernottamento e colazione	€ 35,00
Mezza pensione	€ 38,00