

## AGRICAMPING LO ZAFFERANO



Lo Zafferano si trova in Liguria, presso il borgo di Campochiesa frazione della piana di Albenga con alle spalle un paesaggio collinare tipicamente Mediterraneo. Una vacanza speciale in Agricamping ad Albenga per assaporare prodotti sani e a km0, l'Agricamping lo Zafferano è il giusto connubio tra un soggiorno fra i sapori liguri senza rinunciare a spiagge e mare. L'azienda, attualmente di circa un ettaro, appartiene alla famiglia da fine '800. Il bisnonno, originario del levante ligure, l'acquistò da una Contessa e la

suddivise tra i suoi sei figli. Il sogno di Gabriella e Daniele è quello di riuscire a trasmettere l'amore per la terra agli ospiti dell'agricamping. In origine l'azienda era coltivata totalmente a orticoltura e frutteto e, come in tutta la piana agricola di Albenga, conosciuta in tutta Europa per le sue primizie, si coltivavano il pomodoro costoluto, il peperone, l'asparago violetto e le zucchine. Attualmente una parte della coltivazione è destinata all'oliva taggiasca, dello zafferano, basilico, ortaggi e piante da frutto di nicchia, applicando metodi di coltivazione naturali. **Per i Soci ConfederCampeggio sconto 10% su menù degustazione e vendita di prodotti aziendali.** Per informazioni Regione Rollo, 16b - Albenga (SV) - Daniele +39 345 8891097 - Gabriella +39 340 3734270 - [info@agricampingzafferano.it](mailto:info@agricampingzafferano.it) [www.agricampingzafferano.it](http://www.agricampingzafferano.it)



## AGRITURISMO CASCINA TORRINE

Immersi nel verde della campagna e circondati dagli animali di fattoria, non poteva mancare l'agriturismo, una cucina che propone piatti tipici della tradizione piemontese esaltati dall'utilizzo delle erbe aromatiche coltivate nella cascina, il tutto accompagnato da un ottimo vino di produzione locale oppure la possibilità di scegliere alcune bottiglie di produzione nazionale. Cascina Torrino è anche un'area sosta autorizzata per camper e caravan, in cui è possibile usufruire di corrente elettrica e servizi igienici con doccia ed acqua calda. Sono previste una serie di iniziative per gli ospiti camperisti o campeggiatori al fine di proporre un'interessante alternativa al classico campeggio, offrendo la possibilità di visitare gli angoli più suggestivi del biellese. E' importante seguire un'alimentazione il più possibile naturale e priva di agenti chimici, per mantenersi in buona salute, da sempre questo è uno degli obiettivi della Cascina: solo alimenti 100% naturali e provenienti dalle terre ed allevamenti locali. **Per i Soci ConfederCampeggio la "SPESA IN CASCINA": Sconto del 10% su tutti i prodotti: Marmellate, conserve, salumi, formaggi, ortaggi e frutta di stagione. Speciale Fuori Stagione: da marzo a giugno e da ottobre a dicembre in omaggio tutte le essenze raccolte direttamente all'interno dell'essenziario. Sconto 10% sulle merende effettuate in agriturismo.** Per informazioni: Azienda Agricola Cascina Torrino, Via Campi di Giugno 47 - 13881 Cavaglià (BI). Tel. 0161.966893 - 335.6899938 [www.cascinatorrino.com](http://www.cascinatorrino.com) [info@cascinatorrino.com](mailto:info@cascinatorrino.com)



## AGRITURISMO LA STADERA

L'Agriturismo La Stadera, dalla sommità di una splendida collina posta a cavallo della valle del Savio e del Bidente, domina l'intera vallata circostante. Lontano da strade di traffico, da rumori e dalla caotica vita di città è il luogo ideale per passare momenti di relax in assoluta tranquillità, e con la possibilità di raggiungere rapidamente in auto le più belle località della Riviera romagnola e della montagna toscoromagnola. In questo contesto naturale Barbara e Filippo vi aspettano per offrirvi i prodotti della cucina tipica della nostra collina Romagnola in un ambiente piccolo e familiare o per soggiornare all'aria aperta nella piazzole attrezzate dedicate all'agricampeggio. L'Azienda Agricola La Stadera è specializzata nella produzione di piccoli frutti (More, Lamponi, Ribes) da cui ricava confetture nel

proprio laboratorio di trasformazione. Inoltre produce olio dai propri uliveti e prodotti orticoli dal proprio campo. **Per i Soci Confedercampeggio muniti di tessera in corso di validità sconto 10% su campeggio e ristorante, e sull'acquisto dei prodotti agricoli in vendita. Sconto non cumulabile con altre offerte o promozioni.** Per informazioni: Azienda Agricola Agriturismo La Stadera - Via Tessello, 5000 - Tessello di Cesena (FC), 47522 - Telefono: [\(+39\) 0547 660 000](tel:+390547660000) - Mail: [info@agriturismolastadera.it](mailto:info@agriturismolastadera.it)



Orgogliosi di essere agricoltori dal 1800

## AZIENDA AGRARIA GUERRIERI

L'Azienda Agraria Guerrieri di Terre Roveresche – Piagge (PU) a circa 12 km da Fano e Senigallia, è situata in una delle più belle zone collinari d'Italia prospiciente all'antico Ducato del Montefeltro ed è facilmente raggiungibile. E' un'azienda storica che dal 1800 unisce l'antica cultura contadina alle più moderne tecniche agronomiche e indirizza i 210 ettari di superficie

aziendale alla coltivazione della vite, dell'olivo e dei cereali. La sede e lo spaccio aziendale sono ricavati da un tipico casolare marchigiano sapientemente ristrutturato, nel quale si possono ammirare e degustare i prodotti di quest'azienda, espressione di lavoro, passione e alta vocazione: i **vini DOC e IGT** (tredici diverse etichette), la **pasta di semola di grano duro con una selezione di grani antichi e di farro** (trafilata in bronzo ed essiccata a bassa temperatura), i **cereali**, l'**olio extravergine di oliva** (due pregiate tipologie, Capsula ORO e Capsula VERDE), il **miele** (millefiori, acacia e tiglio). Ampi spazi sono a disposizione per il parcheggio.

**Per i Soci Confedercampeggio, dietro presentazione della tessera 2019:**

- 20% di sconto Vini in bottiglia (ad esclusione di un solo vino "Guerriero della Terra" con sconto 10%)
- 20% di sconto Pasta artigianale di grano duro e grani antichi e legumi
- 7% di sconto Olio Extravergine di Oliva
- 10% di sconto Mieli e vino sfuso

Per informazioni: [Via San Filippo, 24 - 61038 Terre Roveresche - Piagge \(PU\) Tel. 0721.890152](http://Via San Filippo, 24 - 61038 Terre Roveresche - Piagge (PU) Tel. 0721.890152) – Fax 0721.890497 [info@aziendaguerrieri.it](mailto:info@aziendaguerrieri.it) [www.aziendaguerrieri.it](http://www.aziendaguerrieri.it) Facebook: azienda agraria guerrieri



## AZIENDA AGRICOLA BOSCHI

L'Azienda nasce a Pistoia, nei primi anni del 1900. Oggi, arrivata alla quinta generazione, diversifica la propria Azienda in più attività: coltivazione di piante ornamentali da vivaio, lavorazione e vendita del legname per stufe e camini, produzione di olio extravergine di oliva, ottenuto dalle proprie piante coltivate sulla collina pistoiese e servizi di Agriturismo e Agricampeggio dal nome "**Podere Campofossato**". L'area è immersa nel verde, con 8 piazzole, attacco luce, carico/scarico acque, illuminazione notturna, tavoli, panchine e barbecue. Visitando l'Azienda è possibile assistere alle lavorazioni e vedere il frantoio tradizionale a macine in pietra e presse idrauliche, con il quale ancora oggi

lavorano le olive, tutto rigorosamente a freddo. **Ai Soci Confedercampeggio, dietro presentazione della tessera 2019, sconto del 10% sull'acquisto dei prodotti dell'Azienda e sconto del 10% sulle tariffe dell'Agricampeggio.** Per informazioni: *Agricamper Podere Campofossato, Via Calabbiana 2 angolo via San Felice e Pitecio 81 – 51100 Pistoia, cell. 328/7180127 tel/fax 0573/416780* [www.campofossato.it](http://www.campofossato.it)



Dal 1961 Viticoltori in Valleversa

## CANTINA DI CANNETO PAVESE

Situata nel cuore dell'Oltrepò Pavese, zona ad alta vocazione vitivinicola, la Cantina di Canneto Pavese raccoglie dal 1961 le uve migliori di oltre **300 produttori associati trasformandole con cura** ed impegno in vini e spumanti che sono espressione di una delle più antiche e affermate tradizioni vinicole della Lombardia. Oltre ai classici vini del territorio come il Buttafuoco, il Sangue di Giuda, Bonarda e Barbera, Cantina di Canneto cura con particolare attenzione la linea spumanti sia Metodo Classico che Charmat a base Pinot Nero, Riesling e Moscato. Ogni appezzamento presenta particolarità geologiche e microclimatiche tali da favorire la miglior maturazione di questa o quell'uva e quindi la nascita di questo o quel vino. Attenta da sempre alla qualità dei propri prodotti, la Cantina di Canneto Pavese ha fatto sua la filosofia di un coinvolgimento diretto di tutti i soci, per avere sempre in comune l'obiettivo di far arrivare vini eccellenti sulla tavola dei consumatori. **Per i Soci Confedercampeggio ed i loro familiari, dietro presentazione della tessera in corso di validità Sconto del 20% su tutti i vini rossi e bianchi in bottiglia, sconto 20% su tutti gli spumanti, sconto 20% su vini sfusi rossi e bianchi.** Per informazioni Cantina di Canneto fraz. Camponoce 27 – 27044 Canneto Pavese (PV) – tel.038560078 – 0385262398 Fax 0385262020 – e-mail [info@cantinacanneto.it](mailto:info@cantinacanneto.it) [www.cantinacanneto.it](http://www.cantinacanneto.it)

Emanuele  
**ROLFO**  
*Produzione Vini del Roero*

## EMANUELE ROLFO

A Montà d'Alba, nel cuore del Roero (CN) si trova l'Azienda Agricola Ca' di Cairè di Rolfo Emanuele. A gestione familiare, producono vini bianchi, fermi e secchi come Roero Arneis, Langhe Favorita e vini rossi come Barbera d'Alba, Roero, Dolcetto d'Alba e Nebbiolo d'Alba. **Ai Soci**

**Confedercampeggio, dietro presentazione della tessera 2019, sconto del 10% sugli acquisti.** Con altri due produttori, uno di miele e l'altro di latticini (yogurt, gelato, formaggio) organizzano, tutti i giorni feriali o festivi (previo avviso telefonico o mail) mini tour enogastronomici nelle loro aziende, con visite ai vigneti, castagneti, nocciolati, allevamento della razza frisona, laboratorio del miele e tanto altro, il tutto "condito" da qualche breve passeggiata sui sentieri segnalati del Roero. **Per informazioni rivolgersi a: Emanuele Rolfo – Az agr cà di cairè – Borgo Valle Casette 52 Montà CN – tel. 0173/971263 [www.emanuelerolfo.it](http://www.emanuelerolfo.it) – [info@emanuelerolfo.it](mailto:info@emanuelerolfo.it)**

**FICO**  
**FABBRICA  
ITALIANA  
CONTADINA**



**"FICO EATALY WORLD È IL PARCO DEL CIBO PIÙ GRANDE DEL MONDO"**

FICO racconta al mondo l'eccellenza enogastronomica e la bellezza dell'agroalimentare italiano,

racchiudendo in un'unica casa la tradizione locale, la cultura del cibo di alta qualità e le competenze delle persone che da sempre lavorano nelle filiere agroalimentari. 2 ettari di stalle e campi all'aperto, 40 fabbriche contadine e oltre 45 luoghi ristoro con un'offerta gastronomica fedele alla tradizione del nostro paese e adatta a tutte le richieste dai bambini ai gourmet. FICO si può percorrere a piedi o con le uniche bici di Fico, in autonomia o con un percorso guidato. Si possono mettere le mani in pasta con uno dei corsi di filiera per imparare i segreti delle eccellenze italiane ed entrare in un viaggio di scoperta all'interno delle sei gioiellerie multimediali!

**Per i Soci Confedercampeggio in possesso di tessera valida:**



- **sconto -20%** sull'ingresso alle **Le Giostre multimediali**, 6 padiglioni tematici interattivi per scoprire il rapporto tra uomo e natura
- **sconto -10%** su **FICO Gran Tour**, il percorso guidato dai nostri Ambasciatori della Biodiversità attraverso la filiera del cibo. Dai campi alle stalle, dalle fabbriche contadine alla tavola, in un tour informativo e divertente.
- **sconto -10%** sui **Corsi di filiera**, attività pratiche e formative per chi ama entrare nel dettaglio delle produzioni che avvengono nel parco.

L'acquisto può essere effettuato sul sito <https://www.eatalyworld.it/it> alla sezione **“Pianifica e acquista”** selezionando l'attività preferita ed inserendo **il codice sconto** che potrà essere richiesto telefonando alla Confederazione Italiana Campeggiatori 055.882391 oppure scrivendo a [pubblicazioni@federcampeggio.it](mailto:pubblicazioni@federcampeggio.it) oppure direttamente **all'Info Point** del Parco comunicando codice sconto e presentando la tessera in corso di validità. Per Info [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it) - Via Paolo Canali n°8 – 40127 Bologna.



## IL TRENO DEI SAPORI

Il TRENO DEI SAPORI composto da una motrice diesel e due carrozze color arancio, è una recente ed esclusiva iniziativa di Trenord programmata per offrire piacevoli “gite fuoriporta” sulla sponda bresciana del Lago d’Iseo. La direttrice ferroviaria è la Brescia /Edolo. La struttura e il fascino del mezzo sono quelli del primo '900 senza però rinunciare ai vantaggi offerti dalla modernità. Operativo in qualsiasi stagione dell’anno sul TRENO DEI SAPORI sono stati installati

moderni impianti di aria condizionata, dispositivi multimediali ed un sistema di telecamere esterne che consentono la proiezione del paesaggio circostante sui grandi schermi interni al convoglio. Parlare del TRENO DEI SAPORI significa parlare di un viaggio multisensoriale che coinvolge e stimola tutti i sensi del viaggiatore attento e desideroso di provare nuove sensazioni. Il programma annuale del TRENO DEI SAPORI consente ai passeggeri di godere dei magnifici paesaggi offerti dai territori della Franciacorta, del lago Iseo e della Valcamonica, degustando contestualmente prodotti tipici locali, accompagnati da una selezione di vini scelta da Sommelier certificati.

### MENU DEGUSTAZIONE:

*WELCOME APERITIVO – Bollicine della Franciacorta*

*ANTIPASTO - Assaggi di salumi e formaggi tipici, olive, patatine e noccioline*

*PRIMO PIATTO*

*POLENTA E FUNGHI E STRINU’ (salamella tipica delle valli bresciane)*

*DESSERT*

*CAFFE’*

*ACQUA (BOTTIGLIA 0,50 L)*

*NR. 2 VINI DELLA FRANCIACORTA*

*GRAPPA DI PRODUZIONE LOCALE*

*MERENDA*

**IL TRENO DEI SAPORI** opera tutte le domeniche ed i giorni festivi. Inoltre per richieste speciali di gruppo il treno è noleggiabile anche in altri giorni della settimana, con possibilità di scegliere menu personalizzati. Lungo il tragitto il TRENO DEI SAPORI propone soste pianificate per piacevoli passeggiate ed escursioni guidate presso siti di importanza storico-culturale. Partenze e arrivi sono previsti esclusivamente dalla stazione di Iseo. La disponibilità a bordo è di 85 posti a sedere. I posti sono distribuiti presso l’area bar e le sezioni degustazione presenti nelle due carrozze. La prenotazione è obbligatoria. **TARIFFE:** il prezzo del biglietto varia è pari a 59 € per persona. Sono previste riduzioni del 10% per bambini da 2 anni fino a 12 anni non compiuti. Sotto i 2 anni i bambini viaggiano gratis (posto a sedere condiviso con 1 adulto).

**Per i Soci Federcampeggio riduzioni del 15%, previa esibizione della tessera in corso di validità. IL PREZZO INCLUDE biglietto del Treno, degustazioni a bordo, escursioni ed ingressi con guide, assicurazione.** Per informazioni e prenotazioni: Tel. +39 030-6854201, Cell + 39 331 7714469; [info@trenodeisapori.it](mailto:info@trenodeisapori.it) [www.trenodeisapori.it](http://www.trenodeisapori.it) <https://it-it.facebook.com/iltrenodeisapori>



## CESCON ITALO STORIA & VINI Srl

La cantina si trova in Veneto, a soli quaranta minuti da Venezia e vanta 60 anni di tradizione vitivinicola familiare. Guidati dall'arte tradizionale sapientemente tramandata da papà Italo, fondatore dell'azienda, i figli, Gloria, Graziella e Domenico, oggi alla guida della cantina e custodi assieme a mamma Chiara delle memorie e dei segreti di una famiglia vocata all'enologia, riservano un'attenzione particolare ai varietali autoctoni tra cui il Manzoni Bianco, il Raboso Piave ed il Glera (Prosecco DOC e DOCG), senza dimenticare gli internazionali. **L'area è ricca di interessi storici ed ai tesserati di Confedercampeggio è riservata, su prenotazione, la possibilità di sostare in una delle aree aziendali per ventiquattro ore, inoltre, è concesso uno sconto del 10% sugli acquisti fatti in cantina.** Info: Cescon Italo Storia e Vini - Piazza dei Caduti, 3 - 31024 Roncadelle di Ormelle (TV) - tel. +39 (0) 422 851033 – [www.cesconitalo.it](http://www.cesconitalo.it) – [cesconitalo@cesconitalo.it](mailto:cesconitalo@cesconitalo.it)



## SGALY AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

Nata dall'esperienza della famiglia Sgalippa, maturata nel corso di oltre un secolo di duro e appassionato lavoro nei propri vigneti. Ciò che più contraddistingue l'azienda è una precisa ed attenta filosofia di produzione, basata sul rispetto rigoroso dell'ambiente, presupposto fondamentale per l'ottenimento di vini genuini, naturali espressioni della terra marchigiana. Tutti i vini sono prodotti solo con le uve dell'azienda raccolte e selezionate a mano. L'azienda si estende su una superficie di 20 ettari. La cantina ubicata in località Valdaso di Ortezzano in via Aso 47, lungo la SP 238 al Km 20,8 e circondata da un fitto vigneto di Chardonnay, è stata realizzata nel 2005 per completare la filiera produttiva e dare valore aggiunto alle uve dell'azienda. All'interno gli ospiti potranno trovare un accogliente locale adibito alla vendita di vini in bottiglia o sfusi. **Per i Soci Confedercampeggio in possesso di tessera in corso di validità sconto 10% per l'acquisto di vini in bottiglia.** Per info: Sgaly Azienda Agricola Biologica di Tommaso Sgalippa - Telefono: +39 0734 770012 Tommaso: +39 335 61 46 325 Nicoletta: +39 333 88 61 923 E-mail: [info@sgaly.it](mailto:info@sgaly.it) sito: [www.sgaly.it](http://www.sgaly.it)

## VILLA CANESTRARI – AZIENDA AGRICOLA - MUSEO DEL VINO



### Accoglienza e Tour del Museo del Vino | Degustazione Vini | Abbinamento gastronomico

La tradizione vitivinicola dell'azienda Villa Canestrari per il territorio vi seguirà attraverso un percorso didattico al Museo del Vino, passando dalla cantina di affinamento del nostro Amarone concludendo con la degustazione dei vini della Selezione Villa Canestrari. Vi accoglieremo nel nostro Museo e vi guideremo nel percorso che fa l'uva per diventare vino attraverso attrezzi e macchinari della fine del 1800. Potrete rilassarvi assaporando i vini proposti con abbinati i prodotti del territorio veronese in uno spazio accogliente, una volta dedicato all'appassimento delle uve. **Per le visite guidate al Museo del Vino e la degustazione della Selezione dei nostri vini per gruppi fino a 20 persone vi proponiamo:**

- Visita e Degustazione 2 vini: Soave Doc e Valpolicella Doc Euro 13,00 a persona
- Visita e Degustazione 3 vini: Soave Doc, Valpolicella Doc e Valpolicella Superiore Ripasso Euro 15 a persona
- Visita e Degustazione 4 vini: Soave Doc, Valpolicella Superiore Ripasso Doc, Valpolicella Superiore Doc e Amarone della Valpolicella Doc Euro 18 a persona

In abbinamento ai nostri vini verranno serviti formaggi tipici della Lessinia. Possibilità di abbinamento a Salumi della Lessinia e altri prodotti territoriali. **Per i Soci Confedercampeggio riserviamo uno**

sconto del 10% sugli acquisti diretti presso i nostri punti vendita. Visite guidate in lingua: inglese, tedesco e spagnolo. Prenotazione gradita: [info@villacanestrari.com](mailto:info@villacanestrari.com) – Tel. 0457650074 [www.villacanestrari.com](http://www.villacanestrari.com) Museo del Vino Villa Canestrari - Via Castello, 20 37030 Illasi Verona



## L'ANGOLO DI ACQUAVIVA

Tradizione ed innovazione sono i punti di forza del ristorante L'Angolo di Acquaviva di Montepulciano, aperto nel lontano 1977



e tutt'oggi luogo di riferimento nella zona per cene intime o ritrovi tra amici.

I proprietari Paolo e Manuela mantenendo il legame con la tipica cucina toscana che li ha contraddistinti in questi anni, hanno allargato l'offerta per i propri clienti aprendo [un'olleria](#) e promuovendo un modo nuovo di cuocere l'ottima carne proveniente dal territorio chianino. E' la pietra ollare la protagonista, un metodo di cottura che esalta i sapori, è

salutare e divertente perché viene portata direttamente in tavola e sono gli stessi clienti che cucinano la carne di chianina, di suino o pollo oltre a dei tagli di angus e argentina. Il metodo di cottura è antico, ma riproposto da pochi anni nella ristorazione e si basa su due tipi di pietra, quella tradizionale estratta dalle cave di Bormio e quella invece che arriva dall'Himalaya e arricchisce il sapore per le sue caratteristiche saline. Per chi invece vuole togliersi lo sfizio di assaggiare il meglio della cucina toscana, c'è l'imbarazzo della scelta nel menù de L'Angolo che spazia dalle zuppe di legumi, alla minestra di pane, ai picci fatti a mano e conditi con i sughi di cacciagione o con il ragù. In cucina c'è cura anche per i secondi con la specialità della casa che è il filetto di manzo al vino Nobile. Si può anche assaggiare tutto scegliendo il menù degustazione.



Non poteva mancare per completare l'offerta, la pizza cotta nel forno a legna. La struttura può ospitare fino a 100 persone ed è presente un ampio parcheggio per i camper con possibilità di organizzare raduni. **Per i Soci Confedercampeggio in possesso di tessera in corso di validità sconto 10% per singoli o gruppi** (consigliabile la prenotazione, le visite alle cantine vengono effettuate con un minimo di 15 partecipanti). **Ragazzi fino a 10 anni sconto 30%.** Possibilità di organizzare tour all'interno di prestigiose cantine del territorio. Per informazioni [www.langoloilpiccoloresidence.it](http://www.langoloilpiccoloresidence.it) – [www.paoloemanuelacuochi.it](http://www.paoloemanuelacuochi.it) – Paolo Contemori Il Piccolo Residence – Ristorante L'Angolo - Acquaviva di Montepulciano (Siena) via Galileo Galilei n. 20 - cell. 347/7920107 - 0578/767216

