

## AGRITURISMO

L'agriturismo Olianina è nato per offrire la possibilità di soggiornare in un luogo familiare, rustico, ma estremamente confortevole e moderno nei servizi.

A disposizione degli ospiti 3 camere, ognuna dedicata ad un prodotto della nostra terra, arredate per ricreare l'aspetto bucolico dei rustici mantovani di inizio secolo, ma con tutti i comfort della vita moderna. Ogni stanza è doppia e provvista di bagno privato, condizionamento estivo e riscaldamento autonomi, tv e connessione internet Wi-Fi gratuita.

La nostra struttura si avvale, inoltre, di una sala conferenze dalla capienza massima di 15 persone, pensata per coloro che abbiano bisogno di uno spazio privato per un briefing o una riunione di lavoro.



## IL TERRITORIO

Il nostro territorio offre una grande varietà di prodotti tipici quali la zucca, il salame mantovano, il Parmigiano, il Grana Padano e per finire il famoso Lambrusco Mantovano DOC.

Numerosi sono, inoltre, gli eventi e le attività enogastronomiche dedicati a questi gioielli della tavola tra i quali spiccano i percorsi alla scoperta del Tartufo, la Battaglia del riso di primavera e le strade del vino, solo per citarne alcuni tra i più celebri.

## CORSI FORMATIVI



Il nostro agriturismo, propone ed organizza incontri formativi rivolti ad alunni e studenti delle scuole primarie e secondarie volti all'apprendimento ed alla sensibilizzazione all'ambiente in chiave ludico-didattica.

L'esperienza maturata ci ha premesso di stabilire percorsi "ad hoc" riguardanti specifici argomenti e di proporli in modo personalizzato, attraverso un preventivo incontro con i docenti, in relazione all'età degli alunni ed al percorso didattico formativo in corso durante l'anno scolastico.

I corsi si svolgono prevalentemente presso una struttura dedicata all'interno del bosco, dotata di un ampio porticato esterno, sala per audio – video e cucina.

Tali ambienti permettono di sfruttare gli spazi per diverse tipologie di attività siano esse teoriche, pratiche o ludiche.

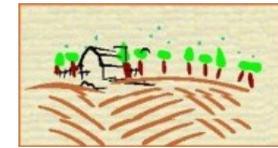
### **Agriturismo Olianina**

Via Gaiardina, 4 - 46020 Villa Poma (MN)  
Tel. 349/4678345  
olianina@osv.it

### **Società agricola Olianina**

Via Roma nord, 206 - 46020 Villa Poma (MN)  
Tel. 0386/566700  
Fax. 0386/864249

[www.agriturismolianina.it](http://www.agriturismolianina.it)



## Società agricola Olianina



## Agriturismo Olianina

# L'AZIENDA AGRICOLA

## PRODUZIONE DI ORTAGGI E CEREALI

In 30 ettari di terreno sono coltivati POMODORI destinati alla industria, ZUCCHE tipiche del territorio mantovano,



alcune varietà di cereali quali FRUMENTO e diverse varietà di GRANOTURCO destinati all'alimentazione umana, per animali d'allevamento e da cortile.

## ERBE AROMATICHE

All'interno dell'azienda si trovano erbe spontanee e coltiviamo diverse piante aromatiche tra cui: Menta, Maggiorana, Lavanda, Timo, Basilico Rosso, Erba amara, Calendula, Salvia, Rosmarino, Melissa, e tante altre utilizzate per corsi formativi ad adulti e bambini e delle quali vendiamo, su richiesta, le sementi.



# L'AZIENDA AGRICOLA - IL BOSCO

Nei dieci ettari di bosco della nostra azienda agricola a coltivazione biologica, sono a dimora piante da frutto, come **Noci, Ciliegi, Fichi e Noccioli** oltre a **Sambuchi, Gelsi Meli e Peri Cotogni**.

Queste piante permettono all'agriturismo di produrre le ricche e gustose colazioni per i nostri ospiti, in tutte le stagioni.



**Capponi, Pollastre e Faraone** trascorrono nel bosco tutta la loro esistenza, fin dal primo giorno di vita, allevati secondo il criterio di assoluta rusticità ed igiene.

Ognuno di loro ha a disposizione un'area di pascolo di 10 mq. in cui possono razzolare e pascolare in completa libertà e sicurezza.



# L'AZIENDA AGRICOLA

## PER L'INNOVAZIONE

Sia l'agriturismo sia l'azienda agricola tendono costantemente alla preservazione dell'ambiente e del territorio.

**L'agriturismo** ricava gran parte della sua energia, dall'utilizzo di energie rinnovabili derivate dai pannelli solari e dalle potature di bosco cippate.

**L'azienda agricola** da anni si occupa di progetti finanziati dalla Comunità europea al fine di portare innovazione e tecnologia in ambito agricolo sia in Italia sia all'estero.

Un esempio è il progetto **WATERBEE** grazie al quale attraverso le nuove tecnologie **Smart**, è possibile irrigare in modo peculiare ciascuna cultura solo quando e quanto è necessario in modo da migliorare lo sviluppo delle piante e utilizzare una quantità d'acqua decisamente inferiore e senza dispersioni idriche inutili, dannose e costose.



L'azienda partecipa al Progetto **V.C.L.R., "Varietà da Conservazione ortive ed agrarie Lombarde Registrate"**, finanziato nell'ambito del PSR dalla Regione Lombardia e finalizzato all'introduzione sul mercato di ortaggi e cereali, la cui originalità ed unicità siano non solo testimoniati dal background storico/geografico del sito di origine, ma anche da un'adeguata documentazione scientifica basata sulla normativa italiana, che in futuro dovrà essere recepita anche a livello regionale.