Dai borlenghi ai falafel, dalle crescentine alla pizza gourmet, dal prosciutto alle erbe spontanee. Prodotti che nascono da un grande rispetto degli usi e costumi del territorio e alla ricerca di inclusione di altre culture, di ingredienti e tecniche dimenticati.

Cosa aspetti viandante?
Riempi la tua bisaccia di questi buonissimi doni!

From borlenghi to falafel, from crescentine to gourmet pizza, from ham to wild herbs. Products that are born from a great respect for the traditions and customs of the territory and research to include other forgotten cultures, ingredients and techniques. Organic and selected products which respect the work of artisans and the cultivation of the fields that you see before your eyes
.
What are you waiting for? Fill your bag with these delicious gifts!

1. LA CANTINA CHE CERCAVI
A TarraQuilia si produce un vino d'eccellenza. Puoi avvicinarti a questo mondo da solo o in compagnia: prenota la tua visita esperienziale.

2. DALL'ALBA AL TRAMONTO
Life Active organizza specialissimi trekking per vedere il sorgere del sole oppure le stelle in collina. Contattali per scoprire per metterti in cammino!

3. CACCIA AL TARTUFO
Chiedi all'oste della Lanterna. Se sei fortunato puoi seguire Mario e Laura nella raccolta di questa prelibatezza.

4. LA BIRRA IN STILE INGLESE
Da metà giugno a metà settembre ogni venerdì è serata di aperitivo al birrificio White Dog.
Se sei assetato, non mancare. Se sei solo curioso prenota la tua visita esclusiva accompagnato dai mastri birrai.

5. PRANZO TIPICO
Al ristorante la Braglia a Rocchetta puoi provare tutte le delizie del luogo. Ideale per chi corre, a piedi, su due o quattro ruote.

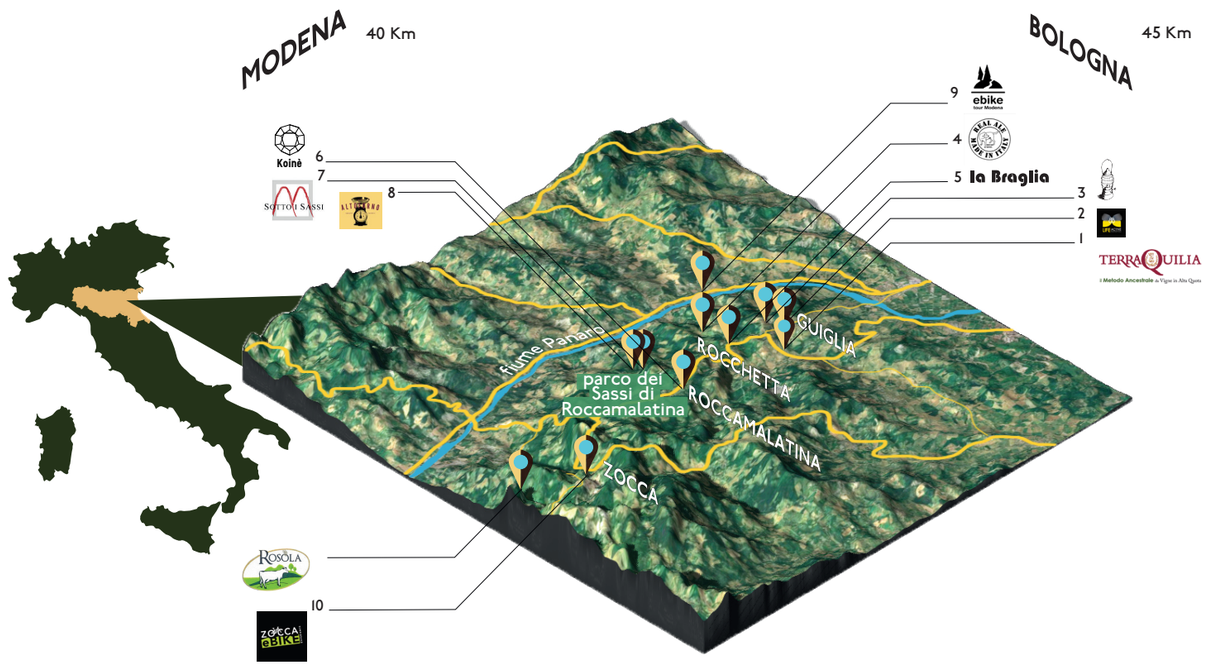
6. UN'ESPERIENZA A 360 GRADI
In cima al colle di Fattoria Basinelli puoi ammirare un panorama ampio che va dalla Pianura Padana al monte Cimone e comprende attività uniche: per il tuo corpo e il tuo spirito.

7. COME A CASA TUA
Accoglienza senza uguali immersi nella natura, a pochi passi dalle rocce monumentali c'è il bed&breakfast Sotto i Sassi.

8. NON SOLO PANE
Resta aggiornato sui programmi di Altoforno, che fa impasti agresti nel Parco dei Sassi: il menù cambia ogni fine settimana, seguendo le stagioni, e spesso potrai trovare anche concerti e cene a tema.
.

9.10 VACANZA SOSTENIBILE
Tour organizzati in E-Bike sul territorio di Modena per scoprire le eccellenze dei produttori locali.

11. LA VACCA PRESIDIO SLOW FOOD
Il Caseificio Rosola produce una vasta gamma di formaggi freschi e stagionati, senza alcuna aggiunta di additivi e conservanti. Vieni a provare il Parmigiano e i latticini prodotti con il latte di Bianca Modenese, resterai colpito dalla sua genuinità.



MILANO 204 Km
FIRENZE 165 Km

VENEZIA 227 Km
VERONA 133 Km

COME NASCE QUESTA MAPPA

Non siamo una impresa, non siamo una azienda, non siamo un'associazione. Siamo molto di più: una comunità di uomini e donne che condivide le stesse intenzioni. Abitiamo in un piccolo paese, che ha tutto, e a misura d'uomo e di donna: un birrificio artigianale, una cantina di vino a 490 m s.l.m. e aziende agricole, case ospitali e officine di cultura, forni eccellenti e trattorie accoglienti. Festeggiamo noi stessi e i nostri prodotti tutto l'anno, ma diamo il meglio durante le sagre, appuntamenti vecchi di centinaia d'anni, fatti apposta per ritrovarci e stare assieme. Sagre di paese tappezzate di banchetti colorati e invitanti: miele, torte, castagne, pani, marmellate, prosciutti e formaggi, libri e assaggi. E ricche di sorrisi, di chiacchiere poco costose e molto nutrienti, di musica, e persone che non hanno paura di chi gli sta accanto.

THE IDEA BEHIND THIS MAP

We are not a company, we are not a business, we are not an association. We are much more: a community of men and women who share the same intentions. We live in a small town which has everything, both for men and women: a craft brewery, a wine cellar at 490 m., farms, hospitable houses and cultural workshops, excellent bakeries and welcoming restaurants. We celebrate ourselves and our products all year round, but we give our best during festivals, hundreds of years old, made for people to meet and be together. Village festivals full of colorful and inviting banquets: honey, cakes, chestnuts, breads, jams, hams and cheeses, books and tastings. And rich in smiles, inexpensive and very nutritious chatter, music, and people who are not afraid of those around them.

FESTE E SAGRE
WHEN TO COME? FESTIVALS IN TOWN

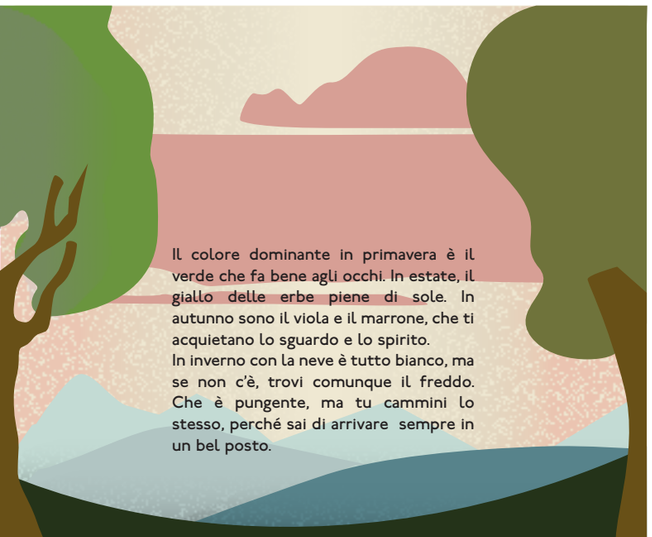
APRILE - *APRIL*
18 Aprile - Trail della Riva, Roccamalatina - Team Mud&Snow ASD
Festa di Primavera, Castellino delle Formiche
Domenica in Albis - Sagra del Paese, Rocchetta

MAGGIO - *MAY*
Sagra del Borlengo - Sagra del Paese, Guiglia
Cantine Aperte a TerraQuilia, Guiglia

GIUGNO - *JUNE*
Sagra della Lasagna - Sagra del Paese, Roccamalatina
White Dog Days al birrificio WhiteDog, Rocchetta
Festa di 'S.Giovanni Battista', Pieve di Trebbio

LUGLIO- *JULY*
San Luigi - Sagra del paese, Guiglia

AGOSTO - *AUGUST*
Festa della Birra, Roccamalatina
Festa di San Bartolomeo - Sagra del paese, Gainazzo
San Luigi - Sagra del paese, Samone



Il colore dominante in primavera è il verde che fa bene agli occhi. In estate, il giallo delle erbe piene di sole. In autunno sono il viola e il marrone, che ti acquietano lo sguardo e lo spirito.
In inverno con la neve è tutto bianco, ma se non c'è, trovi comunque il freddo. Che è pungente, ma tu cammini lo stesso, perché sai di arrivare sempre in un bel posto.

NATURE

The dominant color in spring is green, and green is good for the eyes. In summer, the yellow of the sunny herbs. In autumn they are purple and brown, which will calm your eyes and spirit. In winter it is known. With snow it's all white, but without it, you can still find the cold. Which is pungent, but you keep walking, because you know you will always arrive in a nice place..

1.THE VINYARD YOU WERE LOOKING FOR!
TerraQuilia produces only wines of quality and uses only the ancestral method. You can visit alone or in company. Make sure to book a tasting tour.

2. WALK FROM DAWN TO DUSK
Life Active organises special trekking tours that allow you to admire the rising sun or the stars among the hills. Get in touch with them... and get walking!

3. HUNTING FOR TRUFFLES
Ask the host. If you are lucky you may be able to follow Mario and Laura in search of this delicacy.

4. BEER – ENGLISH STYLE
From mid-June to mid-September every Friday night there's beer, food and music at the White Dog Brewery. If you're thirsty don't miss it! Or come by any time (best to call first) for a pint or a tour of the brewery with the brewers.

5. TYPICAL MEAL
At La Braglia you can try all of the local delicacies - great whether you are jogging, walking or travelling on either two or four wheels.

6. AN ALL-ROUND EXPERIENCE
Up on the hill of the Basinelli Farm you can enjoy the wonderful view from the Padana Plain to Mount Cimone and take part in unique activities for the good of your body and spirit.

7. JUST LIKE HOME
Unequalled hospitality immersed in nature and just a stone's throw from the Sassi di Roccamalatina.

8. NOT JUST BREAD
Check out Altoforno's programme: they make sourdough bakery products in the natural Park and once a month they organise a special event with music and a dedicated menu.

9.10 A SUSTAINABLE HOLIDAY
E-bikes are available to rent and guided tours are offered with a tasting of local foods in unique locations.

11. A SPECIAL COW
Caseificio Rosola produces a wide range of fresh and aged cheeses - rigorously without additives or preservatives. Come and taste their mountain Parmigiano and other traditional cheeses made with the Bianca's milk, a Slow Food presidium.

SETTEMBRE - *SEPTEMBER*
Festa della Madonna del Rosario, Castellino delle Formiche
Natività della Madonna - Sagra di paese, Monteorsello
Sagra della polenta e degli antichi sapori, Guiglia

OTTOBRE - *OCTOBER*
Sagra della Castagna, a Roccamalatina e Zocca
Festa della Madonna del Rosario, Pieve di Trebbio
Festa della vendemmia a TerraQuilia, Guiglia

NOVEMBRE - *NOVEMBER*
San Martino in cantina a TerraQuilia, Guiglia

Visite guidate al Castello di Guiglia, all'Oratorio della Madonna di San Luca e Archivio Storico del Comune di Guiglia
a cura di Etecetera Lab.
info@etceteralab.it - www.etceteralab.it

@SITI UTILI - USEFUL WEBSITES

https://www.terredicastelli.eu/
http://www.parchiemiliacentrale.it
www.comuneguiglia.it

Testi, immagini e progetto grafico a cura di
KOINÈ S.R.L.S
www.koineimpresa.com
Realizzata con il contributo e per conto di:
Alto Forno - impasti agresti, Ristorante la Braglia, Cantina TerraQuilia, Koinè S.r.l.s, Albergo ristorante la Lanterna, Palestra Life Active Guiglia, Mud&Snow, Sotto i Sassi B&B, Birrificio White Dog, ZOCCAeBIKE e Caseificio di Rosola.

Il territorio

La bellezza delle colline appenniniche trova il suo regno nei 2.300 ettari e nelle rocce di arenaria del Parco dei Sassi di Roccamalatina. Lungo il tuo cammino ti capiteranno angoli arditi di natura selvaggia, scorci sontuosi di colline e torrenti, sentieri che conducono a cascate di acqua limpida. Sembra un sogno, ma è vero. Accetta e goditi quel senso di libertà e di purezza che si gode qua.

Come e con chi andare

Per le escursioni in gruppo non esitate a contattare la palestra di Guiglia Life Active. E, per esplorare le colline, lasciatevi tentare dalle comode E-bike di Zocca! Fattoria Basinelli organizza spesso iniziative originali: una passeggiata olfattiva e un laboratorio di profumi, un workshop di acrobatica aerea e un corso intensivo di teatro. Se siete interessati alla storia e all'arte l'associazione che fa per voi è Etcetera di Vignola: tour guidati dei castelli di Vignola e Guiglia, posti speciali ed opere d'arte, affreschi antichi raccontati da guide escursionistiche e storiche.

The area

The beauty of the Apennine hills reigns in the 2,300 hectares and the sandstone rocks of the Sassi di Roccamalatina Park. As you walk, you will come across hardy nooks of wild nature, magnificent glimpses of hills and streams and paths that lead to clear waterfalls. It seems like a dream, but it is true. Feel the sense of freedom and purity which you can enjoy here.

How and who to go with

For group excursions do not hesitate to contact "Guiglia Life Active". To explore the hills why not try E-bike of Zocca? The Basinelli Farm frequently organizes original events – olfactory walks, aroma and air acrobatics workshops as well as an intensive course in theatre. If you are interested in the history of art, the association for you is Etcetera of Vignola which organizes guided tours of the castles of Vignola and Guiglia, special locations, works of art and frescoes.

Te a Cà Tò

Quando vivi in un bellissimo posto cosa fai o cosa vorresti fare o cosa sei abituato a fare? Mentre ci pensi, ti raccontiamo cosa facciamo noi. Noi ti apriamo le porte delle nostre case, dei nostri laboratori, per svelarti l'interno della nostra vita quotidiana, il retroscena della elaborazione dei nostri prodotti più certificati. E ti permettiamo, dopo un soggiorno meditato, di tornare a tuo piacimento. Perchè la nostalgia dell'ospitalità, della gentilezza che hai trovato qui e del 'sentirti come a casa tua' ti costringerà a ritornare, per ripetere occasioni di piacevole vita.

Dove dormire e dove mangiare

Villa Dacia, B&B in centro a Guiglia, a due passi dal castello. Per assaporare l'autentica vita di un paese appenninico e per gustare, nelle due vicinissime locande La Lanterna e La Braglia a Rocchetta i cibi più tradizionali dell'Appennino modenese. Se invece vuoi dormire e svegliarti col canto degli uccelli vai al B&B Sotto i sassi, nell'omonimo Parco dei Sassi. Difficile poi andarsene...ti avvertiamo. Ma se passi da Altoforno a consumare i suoi impasti agresti sarà meno triste. E se poi bevi la birra del birrificio White Dog e il vino della cantina Terraquilia vuol dire che hai già prenotato il tuo ritorno.

Home from home

When you live in a beautiful place, what do you do? What would you like to do? What are you used to doing? While you think about that, let us tell you some of the things we do. We open the doors of our homes and workshops to show you the details of our daily lives, a behind-the-scene look at how our best products are made and you can, after a meditated rest, come back when you will. Because nostalgia for our hospitality and the kindness you will find here will make you want to return and relive those moments of a pleasant life.

Where to stay and where to eat

Villa Dacia, a B&B in the centre of Guiglia, is a short walk from the castle. For the authentic flavours of life in an Apennine town you should try the nearby eateries La Lanterna in Guiglia and La Braglia at Rocchetta – the most traditional cuisine of the Modena Apennines. If, on the other hand, you want to sleep and wake up to the song of birds, try the B&B "Sotto I Sassi" in the Sassi di Roccamalatina Park. We should warn you...it's difficult to leave. But if you stop off at Altoforno and try some of their sourdough baked goods, it will be a little less sad. And if you then try a beer at the White Dog Brewery in Rocchetta or a glass of wine from the Terraquilia vineyard then you are sure to return.

experiences

Fattoria Basinelli

FATTORIA BASINELLI a Roccamalatina in provincia di Modena è la sede dell'Impresa Teatrale Koinè srl. E' un luogo di produzione, formazione e fruizione. E' un luogo del fare: fare arte. Con i suoi 200 mq di spazi dei primi dell'800 completamente restaurati e resi polivalenti per accogliere eventi artistici, culturali e didattici e 4 ettari di giardini, prati e boschi inalterati offre una invidiabile capacità di ricezione per attività di co-working, divulgazione, seminari e situazioni di ogni tipo. Il focus, sia per il teatro che l'ospitalità è sul servizio e una performance di valore e bellezza. Controlla il programma per i prossimi eventi, oppure organizza qui il tuo.

FATTORIA BASINELLI in Roccamalatina in the province of Modena is the venue of the Koinè Theater Company . It is a place of production, training and enjoyment. It is a place of doing: making art. The farm was built in the early 19th century. Now it is a space of 200 square meters that has been completely restored in order to host multi-purpose artistic, cultural and educational events . It is surrounded by 4 hectares of gardens, lawns and unchanged woods. The Farm offers various inspiring spaces where to meet, work together, be creative and experiment. The focus, both for theater and hospitality, is on service and a performance of value and beauty. Check the program to see upcoming events, or organize yours and we'll help you make it happen!

"Fattoria come luogo del fare."
Dove-Where: Via cà Basinelli 266, Rocca Malatina (MO)
Parla con noi - talk with us: 333-3637535 / 333-2428672
www.koineimpresa.com - fb. Fattoria Basinelli
@koineteatro - koine@database.it

Life Active

LIFE ACTIVE offre alla sua clientela una vasta gamma di attività per soddisfare qualunque esigenza. Oltre a proporre una vasta scelta di corsi atti al miglioramento della propria forma psicofisica, propone: un servizio di Personal Trainer; un servizio osteopatico e massoterapico, sia per adulti che pediatrico, per la cura e la prevenzione di squilibri posturali; la possibilità di affidarsi ad un nutrizionista sportivo per una alimentazione sana ed equilibrata. Ed inoltre per chi ama camminare, si organizzano escursioni guidate nei territori limitrofi e non.

LIFE ACTIVE offers its customers a wide range of activities to meet any need. In addition to offering a wide choice of courses aimed at improving one's psychophysical form, it offers: a Personal Trainer service; an osteopathic and massage therapy service, both for adults and for children, for the treatment and prevention of postural imbalances; the possibility of relying on a sports nutritionist for a healthy and balanced diet. And also for those who love walking, guided excursions are organized in the area.

"Life-active is a life-style."
Dove-Where: Via Michelangelo, 120/F, 41052 Guiglia MO
Parla con noi - talk with us: 051 670 5355 / 39 346 475 2431
www.lifeactive.it - fb. Life Active
@lifeactive - info@lifeactive.it

E-bike

Mud and Snow & ZOCCAEBIKE

Esplora l'Appennino con noi e goditi la tua vacanza sostenibile.
Decidi la data, prenota il tour al resto pensiamo noi: noleggio ebike, casco, traccia percorso, accompagnamento, visita guidata nelle più prestigiose aziende agricole per scoprire le eccellenze del territorio.

Explore the Apennines with us and enjoy your sustainable vacation. Decide the dat and book the tour. We will take care of the rest: ebike hire, helmet, track, guided tour in the most prestigious farms to discover the best local food and hidden spots.

Dove-where: Via Fondovalle 2876 41054 Casona di Marano (MO)
Info e prenotazioni - rentals: 338 5219329
www.mudandsnow.com - fb. Mud & Snow
@mudandsnow - info@mudandsnow.com

meet people

TerraQuilia
Il metodo ancestrale

TERRAQUILIA e le sue vigne si trovano a Guiglia (MO) a 500 metri s.l.m. in un ambiente incontaminato, dove le escursioni termiche e la bassa produzione per ettaro esaltano le caratteristiche dei vitigni coltivati . La nostra filosofia è quella di lavorare nel modo più naturale possibile, di non aggiungere né lieviti né zuccheri, di non filtrare, di contenere i livelli di solforosa totale sotto i 30 mgl . I nostri vini di montagna, prodotti in regime BIO-VEGANO, sono tutti rigorosamente rifermentati in bottiglia con il nostro METODO ANCESTRALE. Si tratta di prodotti vivi, ricchi, caratterizzati da acidità e sapidità marcate, dai profumi intensi, con un profilo organolettico complesso. Proponiamo un vino puro ed autentico, raffinato e naturale, proprio come la nostra terra.

TERRAQUILIA and its vineyards are located in Guiglia at 500 meters a.s.l. in an uncontaminated environment, where the temperature range and low production per hectare enhance the characteristics of the vines grown here. Our philosophy is to work in the most natural way possible, not to add yeasts or sugars, not to filter and to keep the total sulfur levels below 30 mgl. Our mountain wines, produced following a BIO-VEGAN regime, are all strictly fermented in the bottle with our ANCESTRAL METHOD. These are living and rich products, characterized by marked acidity and flavor, with intense aromas and a complex organoleptic profile. We offer a pure and authentic wine, fine and natural, just like our land.

"Il vino... espressione autentica della nostra terra"
Dove-where: via Marano 583 , Guiglia (Mo)
Parla con noi - talk with us: Giorgia 335 1018476 / Francesco 3297779326
www.terraquilia.it - fb.TerraQuilia – La Cantina
@TerraQuilia - giorgia.mattioli@terraquilia.it

White Dog Brewery

WHITE DOG BREWERY è fondata nel 2004, quando il mastro birraio Steve Dawson insieme al socio Kelly Galusha comincia a produrre le birre tradizionali della Gran Bretagna. Da allora la famiglia mantiene e produce l'autentica birra artigianale non pastorizzata, non filtrata e rifermentata nel fusto o nella bottiglia. Siamo un birrificio agricolo e per le nostre birre usiamo solo ingredienti naturali: malto d'orzo prevalentemente di nostra produzione, luppolo in coni, acqua e lievito.
Organizziamo tour e degustazioni nel birrificio su richiesta. Avrete così l'occasione di fermarvi presso lo spaccio per una pinta di fronte ad uno splendido panorama. Presso lo stabilimento è presente un piccolo shop dove acquistare birre in bottiglia.

WHITE DOG BREWERY was founded in 2006, when the brewmaster Steve Dawson began to produce the traditional beers of his native England. Since then, the brewery maintains and produces authentic unpasteurized craft beer, unfiltered and re-fermented in the cask or bottle. We are an agricultural brewery and we use only natural ingredients for our beers: barley malt mainly produced by us, hop cones, water and yeast. We organize tours and tastings in the brewery on request.
You will have the opportunity to stop by our taproom for a pint overlooking the splendid panorama offered by the Modena Apennines.
At the establishment there is a small shop where you can buy bottled beers.

"Andàm a bòver!"
Dove-where: Via Monzone, 32, 41052 Guiglia MO
Parla con noi - talk with us: 349 816 3026
www.whitedogbeer.com - fb. White Dog Brewery
@whitedogbrewery - whitedogsteve@gmail.com

Alto Forno

UN FORNO con un'attenzione particolare alla scelta delle materie prime, biologiche, il più possibile a Km0 e del commercio equo e solidale, con pasta madre a Lievitazione naturale; prodotti pensati per durare a lungo e - in un periodo in cui le intolleranze alimentari sono in continua crescita - con una cura speciale per dolci realizzati con farine alternative al grano e senza zucchero, uova e latticini. Pane integrale e semintegrale, di farro, ai 5 cereali, pizze, focacce ripiene, muffins, biscotti e torte, tutto fatto a mano in una cornice naturale pressoché unica. Altoforno è aperto durante la settimana per gli acquisti, e tutti i sabati e le domenica da colazione ad aperitivo, con tante verdure e prodotti da forno per dei pranzi inconsueti sotto ai sassi.

A BACKERY with particular attention to the choice of raw materials, organic, as much as possible at Km0 and fair trade, with sourdough sourdough; products designed to last a long time and - in a period in which food intolerances are constantly growing - with a special care for desserts made with flour alternative to wheat and without sugar, eggs and dairy products. Wholemeal and semi-wholemeal bread, spelled, with 5 cereals, pizzas, stuffed buns, muffins, biscuits and cakes, all handmade in an almost unique natural setting. AltoForno will be open during the week for purchases and good weather Sundays from April to November,.

"Può la bellezza rendere un pane più buono?"
Dove-Where : Via Sassi, 1983, 41052 Rocca Malatina MO
Info & reservations: 320 634 5096
fb. Alto forno - Impasti Agresti
@altoforno_impastiagresti - altofornoimpastiagresti@gmail.com

be inspired

Caseificio Rosola

Il Caseificio Rosola nel tempo ha saputo valorizzare le proprie origini, fatte di gesti specifici, cura e pazienza. La necessità di coniugare la dimensione prettamente artigianale delle lavorazioni con nuovi stili di vita e richieste, ha portato i soci ad assimilare il concetto stesso di tipicità: l'impegno quotidiano del Caseificio è volto a garantire prodotti dal sapore inconfondibile, patrimonio di tutti. Il recupero e la valorizzazione della razza autoctona e ormai quasi scomparsa della vacca Bianca Modenese risponde proprio a questo proposito e produce la materia prima del Parmigiano Reggiano di Rosola.

Caseificio Rosola has best known how to value its origins made of care and patience by keeping a close eyes on the evolution of the market. The Caseificio is now made up of eight members, who continue to pursue the same goals as their fathers and grandfathers. The ability to combine craftsmanship with new lifestyles and new customer needs characterises our business and our daily commitment to guarantee unique products with an unmistakable taste. It is precisely for this reason that in 2005 we introduced the Bianca Modenese breed.

"Dal 1966, tuteliamo in prima persona territorio, animali e materie prime"
Dove-where: Via Rosola, 1083, 41059 Zocca (MO)
Parla con noi - talk with us: 059 987115
www.caseificiorosola.it - fb. Caseificio Rosola

La Braglia

IL RISTORANTE PIZZERIA La Braglia vi aspetta ogni giorno con alcune delle prelibatezze della cucina regionale emiliano-modenese, arricchite con prodotti naturali, freschi e di qualità.
Particolare attenzione dedichiamo agli ingredienti come le farine biologiche con le quali prepariamo la pasta fresca, le pizze e i nostri borlenghi, la carne argentina servita come cube-roll e filetto, oltre agli squisiti affettati di produzione locale.

THE PIZZERIA RESTAURANT "La Braglia" welcomes you every day of the week with a number of local specialities which use fresh, natural and high quality ingredients. We take particular care in choosing the organic flour from which we make our fresh pasta, pizza dough and borlenghi (a type of crepe for which the area is famous), the Argentinian beef which can be served as cube roll or fillet and the delicious locally cured cold cuts . All of our dishes can be accompanied with organic and biodynamic wines from the region.

"Il territorio in tavola"
Dove-where: Via Passo Brasa, 1118, 41052 Guiglia MO
Parla con noi - talk with us: 059 792865
fb. LaBraglia Guiglia - @labragliaguiglia
betsymza_@hotmail.com

B&B Sotto i Sassi

IL BORGO risalente al 1800 che costituisce il B&B, si trova immerso all'interno del parco naturale dei sassi di Rocca Malatina. Gli edifici sono stati completamente ristrutturati conservando e valorizzando i dettagli autentici come le travi, i muri in sasso, oltre che gli oggetti trovati nelle cantine come vecchie porte e ferri da stiro a carbone. Il nostro obiettivo è quello di offrire una miscela unica di ospitalità e tranquillità, in un ambiente che può donare agli ospiti le sensazioni e le emozioni di tempi passati .

THE STONE FARMHOUSE from the 1800 that contitutes the B&B, is located inside Rocca Malatina natural park. The buildings have been completely renovated making every effort to honor the authentic details of the original property such as the wood beams, stone masonry and objects found in the cellars like old doors and coal irons. Our goal is to offer a unique blend of hospitality and tranquility in an environment that can bring guests to experience the feelings and emotions the host did as child growing up in this beautiful reserve.

"Rocce, legno e un tocco di mare"
Dove-where: Via Castellino 171, 41052 Guiglia MO
Bookings - prenotazioni: 337 331-802
www.sottoisassi.com - fb. Sotto i Sassi
@sottoisassi - info@sottoisassi.com

La Lanterna

IN UN AMBIENTE FAMILIARE la Lanterna mette a disposizione una sala interna, una veranda all'aperto e l'albergo con 14 confortevoli camere con bagno e tv.
Situata nel centro del paese ha come punto di forza la cucina: prodotti tipici e tradizionali, pasta fatta in casa, crescentine, gnocco fritto, borlenghi.
In stagione tartufo e funghi e dalla propria azienda agricola " Il Mulino" arrivano frutta e verdura a KM 0. Si organizzano anche corsi di cucina, per informazioni chiedete a Laura e Mario.

IN A COZY ATMOSPHERE the Lanterna offers an indoor room, a veranda all outdoors and the hotel with 14 comfortable rooms with bathroom and TV.
Famous in the center of the country the strong point of the kitchen has arrived: typical and traditional products, homemade pasta, crescentine, fried dumplings, borlenghi. In season truffles and mushrooms and from their own farm "Il Mulino" arrives fruit and vegetables at KM 0. If you are interested in a special cooking class ask Laura and Marco, they will be happy to teach you!

"Coltiviamo il fuoco della tradizione senza adorare le ceneri del passato"
Dove-where: Piazza Cantelli 8, 41052 Guiglia MO
Nfo & reservations: 338 786 8923 / 059792444
www.lanterna.it - @lalanterna_di_guiglia - info@lanterna.it