

## Produzione aziendale

L'offerta aziendale consiste principalmente in carne e salumi di cinghiale senese. I suini vengono cresciuti all'aperto e i salumi prodotti in modo tradizionale e genuino. I suini possono anche essere adottati secondo una formula che prevede l'acquisto di un maiale vivo e la sua macellazione una volta raggiunto il peso ottimale di 150kg. Sarete poi voi a decidere, dietro consiglio del nostro norcino, i tagli di carne o i tipi di salumi che vorrete ricavarne.

In azienda vengono anche allevati animali da cortile quali polli, faraone, tacchini e conigli, venduti anche direttamente. Potrete ad esempio prenotare un cappone ruspante per il tradizionale brodo di Natale.

L'azienda produce inoltre verdure stagionali e patate per il ripieno dei tortelli e per altri contorni serviti al ristorante.



## La Caccia

L'azienda dispone di un recinto per gli ungulati di una superficie di circa 50 ettari. All'interno di esso si può praticare la caccia al cervo, al daino e al muflone, sia da altana che alla cerca. Sono inoltre disponibili diversi percorsi per la caccia al fagiano, alla starna, alla pernice e alla quaglia, oltre a zone riservate per l'addestramento cani con sparo al termine della stagione venatoria.



A1 Fi-Bo, uscita Pian del Voglio, girare a sinistra e proseguire per circa 6km in direzione Passo della futa, superato il paese di Bruscoli seguire le indicazioni per Il Passeggere sulla sinistra



Per informazioni e prenotazioni:

Agriturismo: 334 1401162 - Ristorante: 366 6446263 o 055 818188 - Caccia: 339 5471182

[info@passeggere.it](mailto:info@passeggere.it) - [www.passeggere.it](http://www.passeggere.it)



# IL PASSEGGERE

**Agriturismo - Ristorante - Caccia - Pesca**

## Cenni Storici

Il nome "Il Passeggere" si pensa derivi da "passeggeria" (luogo di grande passaggio). Era in sostanza l'incrocio, visibile tutt'oggi in prossimità delle case del Passeggere, di una strada romana, la Flaminia Minor o Flaminia Militare e una mulattiera di epoca medievale. È una delle più antiche vie d'accesso dal nord verso la Toscana.

La Flaminia Militare risale al II secolo AC e collegava gli insediamenti Etruschi assimilati dai Romani di Arezzo e Fiesole con Bologna. Seguendola in direzione di Bologna si arriva ad una piana sul crinale, denominata Piana degli Ossi. Il nome deriva dai ritrovamenti di materiale bianco da parte dei viandanti e scambiato per ossa. Il nome particolare e la posizione incuriosì gli archeologi, che scavandovi hanno riportato alla luce dei forni. Il materiale bianco era infatti calce che affiorava dal terreno, prodotta un tempo in questi forni. Seguendola in direzione Firenze si arriva in un'arteria di piacevole passeggiata al Passo della Futa e al cimitero di guerra tedesco, il più grande in Italia e ricordo dei cruenti scontri avvenuti in questi luoghi durante la seconda guerra mondiale.

La mulattiera può ancora essere riconosciuta in alcuni punti del bosco dietro al Passeggere, trovandosi ad un livello inferiore rispetto al bosco circostante a causa dell'uso centenario.



L'azienda si sviluppa su circa 300 ettari tra circa 800 e 1.000 metri s.l.m. nel cuore dell'Appennino Tosco-Emiliano, in scenari naturalistici e paesaggistici di grande valore. Facilmente raggiungibile dall'Autostrada del Sole (A1), uscita Pian del Voglio, si trova a metà strada tra le città di Firenze e Bologna; è il posto ideale per gli amanti della natura, della caccia e della buona cucina e può costituire un comodo punto di partenza per scoprire le bellezze di entrambi i capoluoghi.

## Le Camere

In un edificio appena restaurato, che insieme al ristorante faceva parte del complesso chiamato Incisa del Passeggere, sono state ricavate 10 camere accoglienti e luminose che possono anche essere combinate a seconda delle esigenze, grazie alla presenza di due cucine e spazi comuni, in due appartamenti di due e quattro stanze.

Dei due appartamenti, il più grande può contare su 3 stanze matrimoniali e una singola ed è dotato di un ampio soggiorno con cucina e caminetto, molto caratteristico e rustico, ideale per una famiglia. Le stanze da letto sono tutte al piano superiore, molto luminose e ampie. L'appartamento conta anche due bagni, ed è ulteriormente separabile in due camere matrimoniali e una zona con una matrimoniale e la singola, lasciando soggiorno e cucina in comune.

L'altro appartamento è di base una camera doppia con bagno e soggiorno con angolo cottura, può essere poi facilmente abbinato ad un'altra stanza doppia con bagno.



## Il Ristorante

I prodotti dell'azienda trovano spazio e vengono esaltati nel ristorante dell'agriturismo. Aperto al pubblico dal maggio 2010, ha in poco tempo costruito una buona base di clienti affezionati ed entusiasti della bontà e della qualità dei piatti e della cucina casalinga che vi si assapora. L'ambiente rurale e decisamente caratteristico è esaltato dai palchi di cervo usati per i lampadari, le solide mura con sassi a vista, l'arredamento solido e spartano e il camino acceso. Il menu è fisso e a soli 27 euro comprende acqua, vino, caffè, antipasto di schiacciate e salumi di Cinta Senese, due primi come tortelli Mugellani fatti in casa o zuppa di farro, due secondi con contorni, come il maialino al forno o il cervo in umido, e il dolce. Tutti i piatti vi faranno riscoprire antichi sapori e ricette della tradizione toscana, inclusi piatti a base di cacciagione dal sapore autentico e deciso. Il ristorante ha ampi spazi per organizzare feste, comunioni, cresime e matrimoni, ma anche riunioni di lavoro, piccoli eventi e presentazioni.



particolare del salottino con caminetto e della sala principale del ristorante

