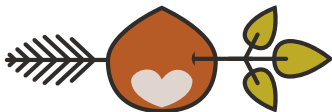


# MARRADI MIA



Là Romàgnà Toscana

*Come in una bella fiaba, a Marradi tante persone che si conoscevano, si sono poi incontrate. Incontrate per condividere qualcosa di più, per essere parte ognuno della vita dell'altro. È nata una RETE informale. E dalla rete “nascono” storie, esperienze, la voglia di raccontare il territorio a chi lo abita e chi lo scopre. Le STORIE che ci fanno sentire turisti, dei turisti viaggiatori o dei “turisti a casa propria”. Perché in ogni storia c'è un pezzettino di territorio, del racconto dell'altro. MarradiMia nasce come la raccolta delle storie degli abitanti e degli Operatori di questa meravigliosa terra che andremo a scoprire, giorno dopo giorno, attraverso i suoi prodotti, territori, luoghi, in tutto il suo fascino e con gli occhi di chi la vive. Qual è l'obiettivo vi chiederete? Rendere attraente e attrattivo questo territorio per proporlo ai turisti, in Italia e all'Estero. Tutto qui, è semplice ma..non è facile. Noi stiamo cercando di farlo!*

# La Bottega di Sara e Andrea



Entrare in un negozio e sentirsi a casa. Quelle case semplici con uno spirito accogliente, familiare. Il sorriso di Sara e la scelta di volere essere l'alimentare del paese! Questo è sempre stato il negozio di generi alimentari, anche durante la guerra. Qua dietro, ci dice Sara, una volta, quando si poteva, si ammazzava il maiale!

*"Ho sempre mangiato prodotti che vedevo nascere... capisci!"*

*Mi sono fatta un gusto e lo metto a disposizione dei miei clienti.*

*Cambiano epoche, tempi ed esigenze ma non cambia il bisogno di trattarsi bene a tavola e qui gli ingredienti li troviamo tutti!*

✉ Via Fabbrini, 34 - Marradi centro

☎ Tel. 393 8276474

@ andreatondini@gmail.com

# Le Delizie del Miele



Mirco Camurani lavora da 28 anni in un panificio di Marradi e tutte le notti inizia a lavorare alle 00.00. Parlando con un amico rimane attratto dalla vita spettacolare delle api e dal loro modo laborioso di operare, ne resta affascinato e decide nel 2010 di intraprendere, insieme al fratello Marco, questa avventura iniziando con 3 cassette. Un lavoratore? Sì. Non è una brutta parola. Senza api il ciclo vitale si interrompe e questo Mirco lo sa. E quindi lavora, costruisce le cassette, si appassiona passa dal miele di acacia e castagno al miele di tiglio fino al ciliegio selvatico, girasole, lupinella, melata e millefiore. Anche la quantità aumenta e le soddisfazioni arrivano assieme alla fatica di fare coincidere i due lavori. I film al cinema sono un'altra cosa! Il the end è positivo e non scontato. Oggi il miele di Mirco è nella birra artigianale "teresa" in onore della nonna e nel 2015 ha aperto un punto vendita di fianco al suo laboratorio.

Nel 2017 ha inaugurato un negozio anche in centro a Marradi.

Un passo alla volta.



Via Fabroni, 21 - Marradi centro



338 6238887



ledelizedelmiele@ledelizedelmiele.it

# Florilla: negoziò di fiori



*“C’è chi lo fa per lavoro e chi per dovere, dice una famosa canzone di De André, e per dirla sinceramente io ho scelto l’amore . L’amore è il colore principale del mio negozio di fiori! 25 anni fa ho deciso di aprire il negozio qui a Marradi e non potevo aprirlo da nessun’altra parte. La famiglia e le montagne amiche mi hanno detto che era la strada giusta. Coraggiosa? Anche. Vendo fiori da 25 anni ! Un mestiere del quale essere orgogliosa in un’epoca di digital web format experience... Vendere fiori è un po’ come vendere sogni. Con me un’amica dipendente e collaboratrice tutto in una persona. Estetica, gusto, sensibilità, metodo che si confonde con pigrizia, crisi vinte con creatività e marketing umano sono gli ingredienti di questa bottega. Per tutti ma non per molti. Spot: due signori di una certa età entrano, scelgono comprano. Ragazzi ci si vede per i morti è stato il saluto di Alessandra!*



✉ Via Fabroni, 48 - Marradi centro

☎ 338 6606045

@ florilla.marradi@gmail.com

# Ristorante Il Casolare



*Una storia che parte in salita. La salita che spaventa ma che si deve fare. La salita che parla di scelte di attese, di azioni e di passione. Dalla Brianza con il cuore già in direzione Marradi il sogno di passare dalla tastiera ai piatti si è realizzato nonostante le salite delle burocrazie. Carlo e Elisabetta, le farine di grano saraceno, il macellaio di Vicchio, lui personalmente che ogni settimana passa di lì con la fiorentina di Chianina, il forno ultramoderno in una cucina dai gusti antichi e il coperto che non si paga. Carlo guarda, ha un suo metodo, è veloce, sa chiedere, ascolta e sa che vuole rimanere a Marradi e fare il ristoratore. “Domani, mi dice orgogliosamente, è Domenica e ho tutta la sala prenotata.*



Località Figacciolo, 55/A



055.8044380 - Cell: 338.1281651



carlo.carzaniga@libero.it

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



# Palazzo Torriani residenza d'epoca



Non scherziamo! L'incontro con Anna e Tonino è stato incredibile. Qui ci si dimentica del tempo e con lui di tutti gli aspetti reali e concreti. La porta d'ingresso come nelle fiabe c'è ma non si vede, bisogna saperla cercare. Anna Maria e Tonino ti lasciano vivere la fiaba con una sensibilità e umanità preziosa. Prezioso il tempo che si passa in casa come prezioso il tempo di chi sceglie di bussare a quella porta. 500 anni di storie che impregnano tutto il palazzo, pronte per essere ascoltate un po' come le famosissime colazioni uniche e segrete, "fatte in casa" da Anna e sua figlia e sottolineo solo da loro, la mattina con i prodotti del territorio. Qui si chiede pazienza e con lei e poco altro le cose succedono. Dimenticavo... Tonino a 89 anni ad un certo punto sul tavolo in cucina con una campana che rintocca l'ora prende una penna ed inizia a scrivere le 6 etichette per firmare la crema di marroni per i prossimi viaggiatori.

✉ Via Fabroni, 58 - Marradi centro

☎ +39 055.8042363

@ info@palazzotorriani.it  
[www.palazzotorriani.it](http://www.palazzotorriani.it)

# Agriturismo Badia della Valle



Non tutti sanno vivere in un'abbazia del 1000 , non tutti. Ci vogliono persone speciali e visioni a lungo raggio. Un eremo dove San Pier Damiano aveva deciso di fermarsi, nascondersi e riposarsi. Rita Neri dal 2001 ci ha visto quel senso e con gentilezza e passione ci ha costruito un agriturismo che in un equilibrio quasi magico fa rivivere, a chi si ferma, quei rari ma sempre più ricercati ritmi. Nascondersi non vuol dire escludersi! Significa saper scegliere e così oggi come ieri le buone abitudini continuano. Senza accorgersene le giornate passano tra camminate nei boschi tra eremi, pozze nascoste, castagneti come giardini, colazioni e cene leggere ed energetiche allo stesso modo, riposi che garantiscono il buon risveglio e quindi le buone intenzioni. Consiglio? Ascoltare Rita che d'intenzioni se ne intende!



✉ Valle Acerreta - Vossemole, 34 Lutirano

☎ 055 804849


@ catani.vet@libero.it





# Agri.Comes



Conoscere Angelo Filipponi è stato un onore. AGRI.COMES è una Cooperativa Sociale Agricola Onlus. Nasce nell'Aprile 2011 a supporto della Comunità di recupero tossicodipendenze "Sasso-Montegianni", per permettere agli ospiti di svolgere attività lavorativa in prossimità del centro e vivere un'esperienza autentica a stretto contatto con la natura e gli animali. Dal 1982 ad oggi le attività spaziano dall'infanzia e minori, anziani, disabilità e disagi giovanili. Un polmone e un cuore che spingono tutta la comunità di Marradi. Lavoro etico e di valore sociale, un esempio virtuoso. La stretta di mano con il presidente Angelo Filipponi è ferma e umana. Una risorsa per la comunità.

 Piazza Scalelle, 8 - Marradi Centro

 055.8042097 - 8042137

 [agricomes@legalmail.it](mailto:agricomes@legalmail.it)  
[www.marradi.it/agricomes](http://www.marradi.it/agricomes)

# Panificio Quadalti



Il pane. Il pane di Marradi. Un'istituzione. Il panificio Quadalti inizia l'attività negli anni '60. Celentano e il suo "chi non lavora non fa l'amore" stavolta si sbaglia. In pochi anni il panificio diventa una "snc" con mogli e figli e fatturati. Entrando si respira un'altra aria, l'immobile che ospita il forno risale al 1200 e di pane ne ha visto nascere per generazione e generazioni... Oggi se arrivi tardi il pane non lo trovi! Un misto di marketing e stregoneria. La qualità è un concetto che sul pane non concede alternative. Conosco persone che da sempre consumano sempre e solo il pane di Marradi. Per il pane di Marradi bisogna essere consumatori organizzati e consapevoli. Parliamo di un pane di nicchia fatto a mano, a lievitazione naturale con lievito madre (processo che richiede dalle 18 alle 24 ore e giornalmente rinnovato per 365 giorni l'anno), senza grassi né oli, né sale aggiunto come da tradizione, questo mi dice Lorenzo.  
È buono come il pane.



Piazza Guerrini, 2 - Marradi Centro



055 8045089 - 8040095



panificioquadaltisnc@virgilio.it

# Jean Nervi



*La felicità non esiste se non condivisa. Questa potrebbe essere la storia di Jean Nervi e Christine, ovvero dei “Passionari”!*

*Residenti in Svizzera sulle rive del lago di Ginevra, professionista lui del mondo alberghiero di lusso, in giro per il Mondo delle cartoline e delle prime pagine patinate, nel 1995, hanno scelto Marradi direi... spontaneamente. A Marradi loro ci dedicano il loro tempo migliore.*

*Quattro mesi all'anno sono sufficienti per ricaricarsi, vivere in armonia, godere le distanze giuste tra le persone e le cose. Innamorati del buon mangiare, dello sport e della gentilezza nei rapporti che quasi stupisce. Attorno alla loro residenza estiva il contagio con il mondo che “non sa” è in atto, quasi una selezione naturale. Se vedete americani del Texas giocare a Golf a Riolo Terme sapete chi dovete ringraziare.*



**Il Marron Buono:** Chi desidera incontrare il vero Re dell'autunno deve venire a Marradi a gustarlo in tutte le sue declinazioni; un frutto che è il simbolo di questa terra, in passato il castagno era detto l'albero del pane perché sfamava tutto l'anno, oggi è un'eccellenza gastronomica da non perdere.

**Le Passeggiate:** Esperienza immancabile a Marradi, una passeggiata o trekking, dipende da quanta voglia di camminare avete, nelle pittoresche colline che la circondano. Sono tanti i sentieri da percorrere, raggiungendo eremi antichi o borghi abbandonati, sempre immersi nella natura autentica dell'Appennino.

**I Fiori:** Nei boschi e nei prati intorno a Marradi gli amanti della flora potranno

scoprire le belle orchidee spontanee e gli argentei cardi del monte Lavane. Una guida esperta vi accompagnerà per farvi scoprire gli angoli più segreti. Chi ama i fiori, ma ama il riposo, può andare da

**Florilla,** vetrina floreale di Marradi, dove Alessandra vi accoglierà con grande simpatia.

**Il Pane:** Marradi è famosa per l'albero del pane, il castagno, ma è altresì conosciuta per il suo Pane, quello vero, fatto con ingredienti semplici e genuini. Nel centro della città (al Forno Quadalti) potrete gustarlo nelle sue tante tipologie, salate e dolci...una vera leccornia.

**L'Alimentari:** Prima di partire per la passeggiata cosa c'è di meglio di una

# esperienziali

sosta alla Bottega di Marradi di Andrea a Sara, a far scorta di deliziosi formaggi e salumi tipici del territorio...entrate nella Bottega e fate un salto indietro nel tempo.

**Il Miele:** Per gli amanti della dolcezza obbligatoria la visita alla Bottega Mirco Camurani, dove il Miele è protagonista assoluto, dai biscotti artigianali alla birra al miele, all'aceto al miele per finire con la deliziosa grappa al miele.

**Antichi Palazzi:** Se siete amanti dei bei vecchi tempi che furono dovete concedervi una tappa presso il romantico ed elegante Palazzo Torriani in centro a Marradi. Regalatevi una cena squisita con i piatti del leggendario Cuoco Martino, narrati dagli affascinanti padroni di casa e se avete ancora energia parte-

cipate ad un corso di cucina all'interno delle meravigliose sale del Palazzo.

**Il Tempo della Badia:** Venite a scoprire la magia della Meridiana di Badia della Valle, che misura un tempo antico. I giorni trascorsi con questo Tempo nel verde delle colline circostanti vi riempiranno di energia e serenità.

**Al Ristorante:** Dopo avere camminato, visitato eremi e fotografato fiori colorati chi non desidera sedersi davanti ad un buon piatto di...da Carlo al Casolare di piatti buoni ne trovate a volontà, gustateli tutti.



*partner*



Tour Operator





[www.marradimia.it](http://www.marradimia.it)  
[contact@marradimia.it](mailto:contact@marradimia.it)

Programmi ed Esperienze: Bike, Enogastronomia, Natura, Storia.

Per info - Destination Manager:  
Micaela Roncaglia: 349.1114074  
Andrea Succi – 348.24151770  
[www.andreasucci.it](http://www.andreasucci.it)

si ringrazia **Proloco Marradi** [lnx.pro-marradi.it/](http://lnx.pro-marradi.it/)