



## AGRITURISMO FATTORIA IL BAGNOLO

RIVIERA DEL GARDA – PARCO ALTO GARDA BRESCIANO

\*\*\*\*\*

Proprietà e direzione Famiglia Gnes

Ospitalità - Aperto da marzo a dicembre

- ✓ Complesso rurale di alto livello circondato da boschi di querce da rovere e castagni, a 500 mt di altitudine.
- ✓ Ubicato al centro del Parco Alto Garda Bresciano ed a soli 7 km dal cuore storico del lago, la Riviera Bresciana del Garda (Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano).
- ✓ Superba posizione a mezza costa con vista panoramica sullo specchio d'acqua gardesano, in cima a splendide colline digradanti dolcemente da una parte verso il lago e dall'altra verso la vallata.
- ✓ Categoria Agriturismo.
- ✓ 9 camere da letto in totale, dislocate in due edifici distinti e separati, che distano l'uno dall'altro poche centinaia di metri: una villa/chalet di gusto country-curato (presso cui è alloggiato anche il ristorante) ed un casale in pietra risalente al 1600. Nel dettaglio:

	Letti	Posti letto totali
<b>Nella villa/chalet</b>		
Numero 1	2 letti singoli	2
Numero 2	1 letto francese (una piazza e mezza)	2
Numero 3	1 letto matrimoniale a baldacchino	2
Numero 4	1 letto matr. + 2 letti singoli in mansarda	4
		10
<b>Nel casale in pietra</b>		
Numero 6	2 letti singoli + 2 letti singoli in soppalco	4
Numero 7	2 letti sing. + 1 letto francese in soppalco	4
Numero 8	2 letti singoli + sommier con 2 letti singoli	4
Numero 9	1 letto matr. + sommier con 2 letti singoli	4
Numero 10	1 letto matr. baldacchino + sommier con 2 letti singoli	4
		20
<b>TOTALE POSTI LETTO</b>		<b>30</b>

Fattoria Il Bagnolo - Azienda Agrituristica  
Località Bagnolo di Serniga 25087 Salò (Brescia) Lago di Garda - Italia  
Tel. +39 0365 20290 - Fax +39 0365 21877  
e-mail: [info@ilbagnolo.it](mailto:info@ilbagnolo.it) Web : [www.ilbagnolo.it](http://www.ilbagnolo.it)



- ✓ Tutte le camere hanno vista sul giardino o sul bosco o sulla vallata, pavimenti in parquet, telefono diretto, TV color, biancheria da letto (cambio ogni 3 giorni), biancheria da bagno (cambio giornaliero), bagno privato in camera con vasca o doccia e piccolo set cortesia.
- ✓ L'arredamento delle stanze è di gusto country-curato, con elementi decorativi che ricordano tanto le ville di campagna provenzali quanto le rustiche baite dell'Alto Adige.
- ✓ Servizio di prima colazione con piccolo buffet, effettuato nella sala ristorante.
- ✓ Parcheggio privato per 30 auto.

#### Ristorazione - Aperto da marzo a dicembre, anche alla clientela esterna non alloggiata

- ✓ Ristorante agrituristico interno alla tenuta specializzato in piatti di cucina regionale italiana di tradizione, dalla marcata connotazione casalinga.
- ✓ Ambiente molto caldo, accogliente, intimo e familiare. Pavimenti in cotto, boiserie, grande camino esterno per "spiedo" e grigliate, camino interno, sala esterna in veranda coperta adiacente il giardino con scorcio sul lago (primavera - estate).
- ✓ Cura scrupolosa nella scelta delle materie prime, sempre di altissima qualità. In particolare si cerca di selezionare ed impiegare in cucina i prodotti rispettando il seguente ordine di priorità:  
se possibile materie prime alimentari autoprodotte in fattoria;  
in alternativa prodotti ottenuti in esterno ma lavorando materie prime proprie;  
prodotti del luogo, in modo tale da "fare sistema" per sostenere l'economia agricola locale.
- ✓ In particolare sono prodotti propri al 100 % tutte le carni, i salumi e gli insaccati (maiali allevati in fattoria le cui carni vengono lavorate internamente), le uova, il latte e gli ortaggi. Le carni utilizzate provengono quindi tutte dalla Fattoria, presso la quale gli animali vengono allevati con amore, seguendo i ritmi di crescita imposti dalla natura, ed alimentati esclusivamente con foraggi naturali. Più in particolare le specie allevate sono il vitello da latte (nutrito solo ed esclusivamente con latte di mucca), la barbina (vitellone femmina di primo parto), il manzo, il maiale, il coniglio, l'anatra muta, l'oca, la faraona, il pollo, la gallina, il cappone ed il tacchino.
- ✓ I formaggi freschi e stagionati ed il burro sono invece prodotti dal Caseificio Cooperativo Alpe del Garda di Tremosine, di cui la Fattoria è socia e seconda conferitrice di latte per quantità prodotta ( e tra le prime per qualità).
- ✓ Sono impiegati inoltre olio extravergine, vino ed altri prodotti rigorosamente locali.
- ✓ Menu completamente personalizzabili su richiesta del cliente.
- ✓ Sala interna fino a 50 persone circa.
- ✓ Veranda esterna fino a 100 persone.
- ✓ Servizio à la carte sia per gli alloggiati che per la clientela esterna non alloggiata.
- ✓ Organizzazione di banchetti, ricevimenti e matrimoni con capacità, durante il periodo estivo, fino a 150 posti.



- ✓ Orario di apertura: 12.30-14.00 e 19.30-21.30.
- ✓ La selezione dei vini e dei distillati comprende circa 50 etichette provenienti esclusivamente da aree di produzione della provincia di Brescia: Riviera del Garda Bresciano, Lugana, Valpolicella, Soave, Franciacorta.

#### Fattoria - In funzione tutto l'anno

- ✓ Tenuta cintata di 25 ettari circa con prati e boschi per il pascolo libero del bestiame in primavera ed estate.
- ✓ Mandria di circa 100 capi bovini fra vitelli da latte, barbine e manzi.
- ✓ Una stalla a stabulazione libera con sala di mungitura automatica per le vacche ed i vitelli da latte (produzione giornaliera di circa 350-400 litri di latte). Il latte prodotto, dedotta la quota utilizzata per la ristorazione e la prima colazione degli ospiti, viene interamente conferito al Caseificio Cooperativo Alpe del Garda di Tremosine che lo trasforma in yogurt, burro e formaggi freschi e stagionati.
- ✓ Una stalla a stabulazione fissa per le barbine ed i manzi. La carne prodotta viene interamente destinata all'utilizzo interno del ristorante.
- ✓ Ampio pollaio cintato a cielo aperto, suddiviso e separato per le varie specie, per l'allevamento degli animali di bassa corte che in tal modo hanno a disposizione diversi metri quadri ciascuno per ruspate liberamente.
- ✓ Piccola porcilaia per l'allevamento separato di 8-10 maiali l'anno destinati alla produzione di salumi e insaccati: culatelli, coppe, lonze, pancette, salami, cotechini, lardo.
- ✓ Zona separata destinata all'allevamento dei conigli.
- ✓ Produzione stagionale di zucchini, fagiolini, coste da bietole, melanzane, pomodori, verze, sedano, carote ed erbe aromatiche.
- ✓ La dieta alimentare degli animali è a base esclusivamente di foraggi naturali. In particolare:

Bovini adulti: fieno, erba medica, farina gialla, integratori naturali.

Vitelli da latte: latte di vacca.

Animali da cortile: grano turco, frumento e crusca.

Maiali: farina gialla e integratori naturali.

Conigli: grano turco spezzato, orzo e integratori naturali

#### Incontri di lavoro

- ✓ Saletta per incontri di lavoro e work-shop riservati fino a 12 persone ubicata su di un soppalco all'interno della sala ristorante.
- ✓ Servizio di coffee break su richiesta.



## Sport praticabili

- ✓ 6 splendidi campi da golf nel raggio di 40 km:  
Bogliaco Golf Resort – 18 buche (Toscolano Maderno), a 15 km;  
Gardagolf Country Club – 27 buche (Soiano del lago), a 20 km;  
Arzaga Golf Club – 27 buche (Carzago), a 25 km;  
Cà degli Ulivi Country Golf – 27 buche (Costernano), a 25 km;  
Golf Club Il Paradiso del Garda – 27 buche (Peschiera), a 30 km;  
Golf Club Verona – 18 buche (Sommacampagna), a 40 km.
- ✓ Escursioni a piedi, cavallo, mountain bike, tennis (7 km), sport acquatici (7 km).

## Attività ricreative/culturali ed escursioni

- ✓ Visita ai più importanti musei della zona: Il Vittoriale degli Italiani, la Casa del Podestà, il Museo di Santa Giulia, il Capitolium e Teatro Romano, la Pinacoteca Tosio-Martinengo, il MART,.....
- ✓ Escursione guidata a borghi, castelli e chiese medievali della Valtenesi;
- ✓ Escursione guidata alle dimore dell'Alto Garda tra storie e personaggi del '900;
- ✓ Visita guidata in barca all'Isola del Garda;
- ✓ Esclusivo percorso enogastronomico guidato fra nelle cantine del Garda Classico;
- ✓ Visita guidata all'oleificio biologico di Tignale;
- ✓ Visita guidata al Caseificio dell'Alpe del Garda di Tremosine;
- ✓ Visita alla limonaia di Prà de la Fam presso il porto di Tignale;
- ✓ Escursione ai fienili di Cima Rest nel Parco Alto Garda Bresciano;
- ✓ Visita al Giardino Botanico Hruska – Fondazione André Heller;
- ✓ Una giornata nel parco naturale della Rocca di Manerba;
- ✓ Itinerari escursionistici vari nel Parco Alto Garda Bresciano, anche con guide.

## Ubicazione

Bagnolo, minuscola località nel territorio di Serniga, a sua volta piccolo borgo e frazione di Salò, da cui dista circa 7 km.

## Distanze:

- ✓ Milano            120 km

Fattoria Il Bagnolo - Azienda Agritouristica  
Località Bagnolo di Serniga 25087 Salò (Brescia) Lago di Garda - Italia  
Tel. +39 0365 20290 - Fax +39 0365 21877  
e-mail: [info@ilbagnolo.it](mailto:info@ilbagnolo.it) Web : [www.ilbagnolo.it](http://www.ilbagnolo.it)



- ✓ Bergamo 80 km
- ✓ Brescia 40 km
- ✓ Verona 60 km
- ✓ Mantova 70 km
- ✓ Venezia 160 km
- ✓ Trento 90 km
- ✓ Bolzano 130 km

La Fattoria è molto semplice da raggiungere con l'auto da qualsiasi città italiana o straniera.

#### AUTO

La strada più breve per raggiungere la Fattoria da nord o dall'estero in auto è l'autostrada A22 (Modena-Brennero). L'uscita consigliata è Rovereto Sud - Lago di Garda Nord. L'autostrada dista circa 55 Km dalla Fattoria. All'uscita dell'autostrada si segue l'indicazione Torbole/Riva del Garda lungo la strada Gardesana Occidentale SS45 bis, arrivando a Gardone Riviera, dove, in prossimità del Cinema Casinò (ubicato sulla destra), si svolta a sinistra e si seguono le indicazioni per l'Agriturismo Il Bagnolo, salendo in collina per circa 8 km.

Se si proviene da sud la strada più comoda è l'autostrada A4 (Milano-Venezia). L'uscita consigliata è Brescia Est. L'autostrada dista circa 35 Km dalla Fattoria. All'uscita dell'autostrada si segue per Lago di Garda in direzione di Salò, percorrendo la Gardesana Occidentale SS45 bis, arrivando a Salò e lì, senza entrare nel borgo di Salò, si svolta a sinistra seguendo i cartelli che indicano l'Agriturismo Il Bagnolo e risalendo la collina per circa 8 km.

#### AEREO

Gli aeroporti più vicini sono quello di Orio al Serio (MILANO-BERGAMO) a 80 km, quello di VERONA a 60 km, quello di Montichiari (BRESCIA) a 40 km, quello di Milano Linate a 120 km e quello di Malpensa (MILANO) a 160 km.

Dagli aeroporti è consigliabile proseguire verso la Fattoria in auto.

#### TRENO

Se si proviene da nord la stazione di arrivo è Rovereto, se si proviene da sud le stazioni di arrivo sono Brescia o Desenzano del Garda.

Dalle stazioni è consigliabile proseguire verso la Fattoria in auto.

\*\*\*\*\*