

PRATO di SEGGIO, un antico insediamento rurale anteriore al 1200 , è ora una casa colonica, la cui struttura risale almeno al 1700. L'edificio è stato oggetto nel 1984 dell' importante Mostra "Il Luogo e la Continuità" organizzata dalla Camera di Commercio di Forlì, come esempio di Casa Colonica sparsa della Montagna forlivese.

La piccola azienda agricola bio attuale inizia la sua attività nel 1992. Fino al 2013 l'azienda è stata bio certificata da BioAgricert (1998-2005) e da CCPB (2005-2013) e socia di Almaverde. Da allora ha continuato ad essere condotta seguendo la normativa bio vigente senza la certificazione bio ufficiale a causa dei costi annuali dell'Ente di Certificazione e la piccola produzione di prodotti. L'azienda è molto piccola - appena un ettaro di area coltivabile. Il resto è composto da boschi. L'altitudine media dei terreni coltivati è sui 560 m s.l.m. L'esposizione è in parte verso sud-ovest con ottimo terreno misto limo-sabbioso.

Nel terreno coltivato, circondato da boschi di cerri e carpini neri, sono presenti un gran numero di piante da frutto autoctone e tradizionali, alcune delle quali fornite dalla Regione E.R. nell'ambito del Progetto "Agricoltori Custodi". Oltre 15 varietà di ciliegie (Cornine, morandine, morone, giorgia, ferrovia, marcianina, "preste di una volta", durone di Vignola e della Marca, Anellone, ecc. ...), mele tradizionali della zona riprodotte da vecchi innesti del podere dei nonni (piatlazi, righedi, rosa, renette di Torriana e altre, telline, durelle, runsé, mele di giugno, granny smith, ...), susine (regina claudia verde, gialle e rosse della tradizione, vacca zebeo, agostana, ...), pesche come agricoltore custode(buco incavato, sant'anna balducci, carota, bella di Cesena), albicocche (reale d'imola, portici, ...), pere (cocomerina, fiorenza, volpine, ...), fichi, uva da tavola e da vino, sorbe, nespole, kaki, mele e pere cotogne, giuggiole, azzeruoli, melagrane, mandorle, noci,ribes, uva spina, corbezzoli, more di gelso nero e bianco, more di rovo, ecc. ... e funghi dai nostri boschi (porcini, russule, galletti, prugnoli, finferle, ecc. ...) Nel grande orto potrei programmare di piantare diversi ortaggi, ad esempio borlotti, cavoli, zucche, ecc. ... se richiesti dal gruppo GAS.

Inoltre come guida turistica sono disponibile a portare le persone ad esplorare i beni culturali della nostra regione e come guida ambientale escursionistica ad organizzare escursioni anche sulla neve per conoscere meglio il nostro territorio e raccogliere funghi in tutta sicurezza.

Loretta e Orazio Marchi

Orazio Marchi

Guida turistica e Ambientale escursionistica della Regione Emilia-Romagna, abilitato alla raccolta funghi a scopo educativo nel Parco Nazionale Foreste Casentinesi.

Accompagnatore Turistico

Lingue: Italiano, Inglese, Francese

morazio@libero.it www.romagnaescursioni.it

Tel.+39 0543 405042 +39 339 7886747