



AZ. AGRICOLA - BED & BREAKFAST

.....
AGRITURISMO

CUCINA TIPICA ROMAGNOLA - VEGANA

0547 66 37 17 - 348 74 58 071 - perugini.elena@live.it

APERTO a PRANZO tutti i giorni, a cena da Venerdì a Domenica - CHIUSO Lunedì





CHI SIAMO ?

Il Perugini è un'agriturismo a conduzione familiare, biologico sin dal 1991.

Dispone di 8 ettari di terreno, le strutture disponibili sono state completamente trasformate da vecchie attrezzaie ad abitazioni vere e proprie.

La posizione dell'agriturismo è un punto di forza grazie alla vicinanza con il centro storico ma comunque lontano dal rumore cittadino.



LA DIFESA DELL'AMBIENTE



La famiglia Perugini ha completamente modernizzato e reso più ecologico possibile lo stabilimento tramite l'ausilio di pannelli fotovoltaici per la produzione di acqua sanitaria, e un minor uso di gas, rendendo l'intera abitazione completamente elettrica, persino la cucina. Per concludere il tutto con l'insonorizzazione di tutte le stanze.





AGRICOLTURA BIOLOGICA COSA PRODUCIAMO

L'agriturismo Perugini offre una vasta gamma di prodotti a km 0. L'agricoltura offre prodotti base come: cipolla, fagiolini, piselli, asparagi, orzo e grano fino ad arrivare a prodotti come il tapinambur e uva da sangiovese.

Infine una selezione di alberi da frutto come albicocchi, peschi, susini e ciliegi.



E GLI ANIMALI?

L'agriturismo perugini si occupa anche di una selezione di animali di piccola taglia, finalizzati principalmente ad uso domestico; si allevano galline, polli, conigli e oche.





LA CUCINA

L'agriturismo offre la possibilità di pensione completa con pasti a base di prodotti a Km 0 con disponibilità di piatti vegetariani e vegani.

Ovviamente non tutti gli alimenti vengono prodotti autonomamente, ma acquistati in collaborazione con aziende del posto, come salumi e i formaggi.





IL NOSTRO WELLNESS

Vengono organizzati viaggi didattici che partono dalla foce del fiume Savio con campeggio all'agriturismo.

Si propongono corsi di astronomia e concerti dal vivo.

Ogni 19 marzo viene imbandita la festa del maiale con annessa focarina.

Per concludere, una volta all'anno viene proposta la trebbiatura del grano a mano.



COSA PROPONIAMO



Infine il Perugini dispone di un piccolo punto vendita che offre prodotti Bio per l'80% di produzione propria.

Possiamo, infatti, trovare confetture, frutta e verdura prelevate direttamente dal campo.

Mentre i salumi e i formaggi vengono venduti in collaborazione con aziende del luogo.





*Marchi Beatrice,
Gabanelli Vittoria,
Piraccini Elia,
Naselli Davide,
Rigacci Riccardo*

