



MATTINATE A TEMA

Corsi con esperienza pratica, adatti sia per adulti che per bambini. Iscrizioni fino al massimo di 14 persone, da effettuarsi presso l'azienda.

Se, entro le 24 ore che precederanno l'inizio previsto non si raggiungerà il numero minimo di 7 partecipanti, il corso sarà rinviato.

Orari dei corsi - dalle 09:00 alle 12:00

Costo - €15,00 a persona, €35,00 a famiglia.

- Ciclo del latte, cura degli animali, capre, pecore, asini, mucche; mungitura e preparazione del formaggio, con formaggio da portare a casa.

il giorno lunedì 9 agosto.

- Facciamo insieme la crema di nocciole e...
...la mangiamo *il giorno venerdì 13 agosto.*

- Corso sulle erbe selvatiche commestibili.
Raccolta e preparazione di un piatto insieme,
il giorno sabato 14 agosto.

- Ciclo del grano, informazioni per la coltivazione, macinatura dei semi, lievitazione, panificazione individuale da portare a casa, *il giorno lunedì 16 agosto.*

- Corso sui fiori di Bach e sulle piante officinali
Riconoscimento delle 20 piante presenti in azienda e introduzione alla floriterapia, visita alle coltivazioni con informazioni sulle tecniche di essiccazione, preparazione delle tisane e degustazioni,
il giorno venerdì 20 agosto.

- Ciclo della lana e del feltro - Tosatura, lavaggio e cardatura della lana; seguirà la fabbricazione di un piccolo oggetto in feltro che ogni ragazzo si porterà a casa,
il giorno sabato 21 agosto.



Settimane "naturalmente" verdi... per vivere a diretto contatto con la natura

Per bambini e ragazzi dai tre ai sedici anni.

Il nostro obiettivo è quello di far sperimentare il ciclo del cibo attraverso laboratori alimentari e di cucina, giochi, non competitivi, creazioni artistiche a base di elementi naturali, passeggiate, incontri con esperti, racconti e fiabe del mondo rurale e naturale, profumi di... pane, pizza, erbe aromatiche.

Una settimana specifica, per ragazzi 10-15 anni:
uscita in tenda accompagnati dagli asini.

Periodi: 21-25/8; 28-2/7; 12-16/7; 19-23/7; 26-30/7; 02-06/8; 23-27/8	COLONIA DIURNA 08:45-17:45	COLONIA DIURNA CON TRASPORTO da e per Calliano 08:15 - 18:15	COLONIA RESIDENZIALE (a partire dalla domenica sera)
Dal lunedì al venerdì	€ 245,00	€ 245,00	€ 420,00

AGEVOLAZIONI TRAMITE BUONI DI SERVIZIO

sogette alle condizioni indicate nel sito www.fse.provincia.tn.it
(area utenti / buoni di servizio)

Struttura Multifunzionale Territoriale di Servizi dell'ufficio
FSE "Ad personam" - Via Pranzelores, 75
Trento - numero verde 800163870

ALTRE ATTIVITÀ

- Festa DONNE IN CAMPO *sabato 4 luglio ore 10-16*
laboratori e degustazioni gratuiti, animazione
didattica e laboratori del fare per bambini e adulti;
è possibile acquistare prodotti delle 7 aziende agricole
partecipanti. *Non serve prenotazione*



E, a settembre, torneranno i **SABATI IN FATTORIA**

SAREMO PRESENTI A:

Fiera della Madonnina

Folgaria - mercoledì 8 settembre

Fiera di S. Lucia

Trento in via Suffragio - sabato 11 e domenica 12 dicembre
(con tutti i nostri prodotti anche in confezione regalo).



Su prenotazione: pranzi, cene, o solo degustazioni con
prodotti aziendali: pane, pizza, formaggi, zucchine, frutta,
yogurt, carne, polenta - Cucina naturalista a base di cereali.
Cucina biologica trentina - Cucina Afgana - Cucina Nepalese
Punto vendita presso l'azienda (orario consigliato 10 - 12)

Affitto casetta in pietra e legno con tanto spazio esterno