



**L'AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DI MONTAGNA LA-FONTE** sta ripristinando l'agricoltura di montagna, un sistema integrato fra uomo, animali, piante, sole, acqua e bosco, in una zona che era stata abbandonata dall'uomo ma che rappresenta la massima espressione della natura in un ambiente incontaminato.

L'azienda agricola, certificata Biologica (ICEA) produce frutta, verdura, ribes nero, erbe e fiori per infusi, formaggi e vari trasformati; i 38 rimedi floreali, più altri fiori Trentini, secondo il metodo del Dott. Edward Bach. La ricerca delle piante e la preparazione degli estratti ha richiesto 5 anni di meravigliosa ricerca personale coincidente anche con una riscoperta della spiritualità Cristiana.

Siamo abilitati per l'attività didattica con scuole e gruppi durante tutto l'anno. Realizziamo corsi ludico-pratici che illustrano i cicli: del latte, del pane, della lana e altri, spesso ignoti anche ai meno giovani.

Informazioni sul nostro sito [www.la-fonte.org](http://www.la-fonte.org)

Programma dettagliato all'interno. *Buona estate*

#### **PER ARRIVARE IN AZIENDA**

**da Rovereto:** ss350 Calliano-Folgaria, un km e mezzo dopo Mezzomonte (al km VI/7): Indicazioni sulla destra, scendere 200 m a piedi, salvo disabili.

**da Folgaria:** ss350 direzione Calliano, due tornanti dopo il bivio di Peneri (al km VII/7) indicazioni sulla sinistra.



Gli ambienti a disposizione sono:

- la fattoria didattica
- il laboratorio di cucina
- l'orto sinergico
- ampi prati e il grande bosco
- le installazioni di energie alternative ed ecocompatibili

FATTORIA  
DIDATTICA  
PER LA  
FAMIGLIA



**Mezzomonte**  
**loc.Gruim**  
**38064 FOLGARIA**  
**Trentino - Italia**  
**Tel. 0464 720041**

sito Internet  
[www.la-fonte.org](http://www.la-fonte.org)

e-mail  
[info@la-fonte.org](mailto:info@la-fonte.org)

# **Attività estate 2011**



**AZIENDA  
AGRICOLA  
BIOLOGICA  
DI MONTAGNA**



**FATTORIA  
DIDATTICA  
PER LA  
FAMIGLIA**



## 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** **lunedì 8 agosto**, cura degli animali, capre, pecore, asini, mucche; mungitura e preparazione del formaggio, con formaggino da portare a casa

- **Corso sui fiori di Bach e sulle piante officinali** **martedì 9 agosto**. Riconoscimento delle 20 piante presenti in azienda e introduzione alla floriterapia, visita alle coltivazioni con informazioni sulle tecniche essiccazione, preparazione delle tisane, degustazioni

- **Ciclo del grano, **mercoledì 10 agosto**** informazioni per la coltivazione, macinatura dei semi, lievitazione, panificazione individuale da portare a casa,

- **Facciamo insieme la crema di nocciole** **giovedì 11 agosto**. e... la mangiamo !

- **Corso sulle erbe selvatiche commestibili - **mercoledì 17 agosto**.** Raccolta e preparazione e degustazione,

- **Ciclo della lana e del feltro - **giovedì 18 agosto**** Tosatura, lavaggio e cardatura della lana; seguirà la fabbricazione di un piccolo oggetto in feltro da portare a casa.



## 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.

AGEVOLAZIONI TRAMITE BUONI DI SERVIZIO per genitori entrambi lavoratori (i buoni copriranno una percentuale variabile fino a un massimo del 90% della spesa)

[www.fse.provincia.tn.it](http://www.fse.provincia.tn.it)  
(area utenti / buoni di servizio)  
numero verde 800163870

E a settembre torneranno i SABATI IN FATTORIA



## ALTRÉ ATTIVITÀ

### Festa con DONNE IN CAMPO

Mercatino, visite, didattica, feste  
**domenica 24 luglio ore 10 - 16**



in azienda, non serve prenotazione  
Scampagnate in fattoria, iniziativa dell'associazione Donne in campo: 11 domeniche 11 aziende agricole donneincampo.cia.tn.it - tel. 0461 421214

### Mercatino del biologico

Rovereto piazza Erbe - **tutti i sabati ore 8-13**

### Mercato della terra (Slow Food)

Villa lagarina - tutti gli **ultimi venerdì del mese ore 17-21** (24 giugno, 29 luglio, 26 agosto, 30 settembre)

### Fiera della Madonnina

Folgaria - **giovedì 8 settembre**

### Fiera di S. Lucia

Trento in via Suffragio - **sabato 10 e domenica 11 dicembre** (con tutti i nostri prodotti anche in confezione regalo).



**Su prenotazione: pranzi, cene, o solo degustazioni con prodotti aziendali:** pane, pizza, formaggi, zucchine, yogurt, carne, polenta - Cucina naturista a base di cereali. Cucina biologica trentina - Cucina Nepalese - Cucina per celiaci.

**Punto vendita presso l'azienda** (orario consigliato 10 - 12)

**Affitto casetta in pietra e legno con tanto spazio esterno**

**Prezzi e foto sul nostro sito**  
[www.la-fonte.org](http://www.la-fonte.org)