



## 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, gemmoderivati, erbe e fiori per infusi, formaggi e vari trasformati; i 38 rimedi floreali, più altri fiori Trentini e miscele Flor. 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 ed educazione alimentare in pratica, spesso ignoti anche ai meno giovani.

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

**Programma dettagliato all'interno.**

### PER ARRIVARE IN AZIENDA

**da Rovereto:** ss350 Calliano-Folgaria, un km e mezzo dopo Mezzomonte (al kmVI/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



### 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) Soggiorni

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



La Fonte Azienda Agricola Biologica di Montagna e Fattoria Didattica per la famiglia

loc. Gruim Mezzomonte  
38064 Folgaria (Tn) Italia  
Tel. 0464 720041

[info@la-fonte.org](mailto:info@la-fonte.org) [www.la-fonte.org](http://www.la-fonte.org)  
[www.facebook.com/lafontebio](https://www.facebook.com/lafontebio)

# Attività estate 2014



**AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DI MONTAGNA**



**FATTORIA DIDATTICA PER LA FAMIGLIA**

## Sabati in fattoria: S

**S** sabato 12 aprile: **creiamo la treccia di Pasqua**

**S** sabato 10 maggio: **Il corpo racconta**, incontro per ragazze 11-12 anni da vivere con la mamma  
9-12 14-17 info 0461 236086 Annamaria

## Impariamo a costruire un forno in argilla e ad usarlo



24-25 maggio info sul nostro sito, telefonare per prenotazione

**S** sabato 14 giugno: **camminata in nordic walking** 9.30-12 info 339 1427835 Chiara

**S** sabati 21 e 28 giugno **Giochi e attività in natura, noi siamo terra** 10-12 15-17  
info 340-8628932 Cristina

## Luglio

### Festival di mezza estate a Mezzomonte Coltivare cultura in fattoria

-venerdì 18 ore 16 laboratorio **"dalla spiga alla pizza"**, cena a base di pizza

ore 21 **"Stiamo cercando riparo"** spettacolo teatrale di e con "Kairòs" Venezia

-sabato 19: ore 10.30 **"Eco-Arlecchin"** spettacolo per bambini e...adulti

ore 15 **visita guidata all'azienda**

ore 19 **cena con piatti Kurdi, bevendo ayran**

ore 21 **Concerto** Voci e suoni dagli altopiani Kurdistan: conosciamo il dramma del popolo kurdo e la sua musica

-domenica 20: ore 10.30 **"Museo nel Bosco"** laboratorio sensoriale per tutte le età

## Scampagnate in fattoria

9 Feste con le Donne in Campo

**Domenica 27 luglio presso l'azienda agricola La Fonte, ore 10 - 17 pranzo con prodotti biologici, tante attività e balli popolari non serve prenotazione**

Saremo anche presenti: **8 giugno "Sot al Croz" Lavarone; 7 settembre Massaren Trambileno; 4 maggio e 9 novembre a Piedicastello Trento.**  
Info su [donneincampo@cia.tn.it](mailto:donneincampo@cia.tn.it) o 0461 1730452

## Agosto

**S** sabato 2 e domenica 3 agosto **Giochi e attività in natura, noi siamo terra** 10-12 15-17  
info 340-8628932 Cristina

## 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.

Possibile fermarsi a pranzo prenotando prima, menù completo 18€, menù semplice 12€

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

- **Corso sui fiori di Bach** **martedì 12 agosto.** Riconoscimento delle 20 piante presenti in azienda e introduzione alla floriterapia;

- **Mungitura delle capre e coccole con gli asini** **mercoledì 13 agosto** e conoscenza di lana e pecore

- **Ciclo del grano, giovedì 14 agosto** informazioni per la coltivazione, macinatura dei semi, lievitazione, panificazione individuale da portare a casa,

- **Corso sulle erbe selvatiche commestibili - sabato 16 agosto.** Raccolta, preparazione, e volendo pranzo aggiungendo 5 € a persona

- **Mungitura delle capre lunedì 18 agosto,** cura degli animali, capre, pecore, asini, mucche; mungitura e caseificazione, con formaggino da portare a casa, degustazione

- **Corso sulle erbe selvatiche commestibili -**

**martedì 19 agosto.** Raccolta, preparazione, e volendo pranzo aggiungendo 5 € a persona

- **Ciclo della lana e del feltro -mercoledì 20 agosto** Tosatura, lavaggio e cardatura della lana; seguirà la fabbricazione di un piccolo oggetto in feltro da portare a casa.

- **Mungitura delle capre e coccole con gli asini** **giovedì 21 agosto** e conoscenza di lana e pecore

- **Treking con gli asini, venerdì 22 agosto** alla scoperta di questi animali dalle lunghe orecchie e dell'ambiente in cui vivono dalle ore 9 alle ore 16 e per chi vuole "pranzo al basto" con i prodotti dell'azienda aggiungendo 5€ per persona

**Settimane "naturalmente" verdi... per vivere a diretto contatto con la natura da giugno a settembre**



Per bambini e ragazzi dai tre ai quindici anni. Il nostro obiettivo è quello di far sperimentare il ciclo del cibo attraverso laboratori alimentari e di cucina, giochi, non competitivi, creazioni a base di elementi naturali, passeggiate, incontri, racconti e fiabe del mondo rurale e naturale, profumi di... pane, pizza, erbe aromatiche.

AGEVOLAZIONI TRAMITE BUONI DI SERVIZIO per genitori entrambi lavoratori (i buoni copriranno una percentuale variabile fino a un massimo circa dell'80% della spesa)

**www.fse.provincia.tn.it** (opp.per i cittadini/buoni di servizio) numero verde 800163870

## Mercatino del biologico

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

**Mercato della terra a Folgaria** - martedì mattina, sabato e domenica 16-19 periodo estivo

## Fiera della Madonnina

Folgaria **7-8 settembre**

## Fiera di S. Lucia

Trento in via Suffragio - **sabato 13 e domenica 14 dicembre** (con tutti i nostri prodotti anche in confezione regalo).