

Dove ci potete trovare:

Da Mi a Ti, il nostro negozio, agricolo, biologico, naturale a **Rovereto**, ricca varietà di verdure e trasformati, in "Sottoportico del Leone" tra via Roma e via Mercerie.
dal lunedì al sabato, orario 8,30-13,30 e 15,30-19,00.

Mercatino del Biologico Rovereto
tutti i sabati ore 8,00-13,00 piazza Erbe

Mercatino dell'Economia Solidale Trento
tutti i giovedì ore 8,00-13,00 piazza Santa Maria Maggiore. (esclusi luglio, agosto, settembre)

Mercato della terra Folgaria

1° e 3° martedì del mese, ore 8,00-13,00 laterale alla piazza della chiesa.

sabato e domenica 15,00-19,00, mercoledì, ore 10,00-12,00; solo nel periodo estivo e natalizio.

Fiera della Madonnina Folgaria
8 settembre

Fiera fai la cosa giusta Trento
20-21-22 ottobre Fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili.

Fiera di S. Lucia Trento
sabato 9 e domenica 10 dicembre in via Suffragio, con tutti i nostri specialLi prodotti, anche in confezioni regalo.

Affittiamo area griglia e barbecue, locali per corsi, compleanni, feste o attività,
contattateci per un preventivo.

Scriveteci per entrare nella nostra mailing list!!

Per maggiori informazioni sulle attività proposte e per avere i programmi dettagliati, scrivetececi!



Chi siamo:

Azienda biologica orientata all'autosufficienza. Coltiviamo su terrazzamenti di montagna recuperati dall'abbandono, trasformiamo ortaggi, frutti ed erbe officinali; la presenza degli animali assicura latte, yogurt, formaggi, uova e lana... tutti **prodotti acquistabili** nel negozio di Rovereto, in azienda e nei mercati.

Siamo abilitati per l'attività **didattica** con scuole e gruppi durante tutto l'anno, e realizziamo centri estivi.

Raccogliamo anche fiori e gemme per preparare **Fiori di Bach e Gemmoderivati**, su richiesta siamo a disposizione per consigliare a voi e ai vostri bambini i rimedi naturali adatti e utili per piccoli e grandi disagi.

La Fonte (750m slm) è immersa in diversi ecosistemi, tra cui il bosco e il torrente e dispone di tre fabbricati ristrutturati in **bioedilizia** e alimentati con **energie rinnovabili** (collettori solari auto costruiti, pannelli fotovoltaici, energia idrica, eolica e meccanica... pedalate!) e di sistema di fitodepurazione degli scarichi.



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 Penei (al km VII/7) indicazioni sulla sinistra.

Attività 2017



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

Fraz. Mezzomonte 38064
Folgaria (Tn) Italia
Tel. 0464 720041
info@la-fonte.org

www.la-fonte.org facebook.com/lafontebio

GIUGNO

venerdì 30: Mattinata sulle erbe selvatiche commestibili.

Raccolta, preparazione, e volendo pranzo aggiungendo 7 € a persona

LUGLIO

domenica 2: Pizze Bio a pasta madre cotte nel forno a legna dalle 18,00, è necessaria la prenotazione, costo 5€ a pizza.

martedì 18: Battere la Falce, affilarla e tagliare l'erba: impariamo. Orario 15,00-17,00 costo 10€

domenica 23: Corso sui Fiori di Bach riconoscimento delle 20 piante presenti in azienda ed introduzione alla floriterapia, per orari e costi vedi mattinate a tema.

domenica 23: Pizze Bio a pasta madre cotte nel forno a legna dalle 12,00, è necessaria la prenotazione, costo 5€ a pizza.

Festival di mezza estate a Mezzomonte Cultivare cultura Da venerdì 28 a domenica 30

Teatro in fattoria:

venerdì 28: Spettacolo teatrale ore 17,00 costo 3€ a persona, l'eccezionale **Bottegavaga presenta: La fiaba dei due regni** di e con Luigi Pozza, e con Alberta Toninato, una fiaba viene raccontata da un uomo e una donna col supporto di magnifici costumi; un principe e una principessa, si innamorano l'uno dell'altra, ma appartengono a due regni nemici. Il finale di questa favola lascia una speranza, leggera come la neve...

Pizze Bio a pasta madre cotte nel forno a legna, dalle ore 18,30, è necessaria la prenotazione, costo 5€ a pizza.

sabato 29: Laboratorio "Creare con la Natura, museo nel Bosco" ore 10,30-12,00 laboratorio sensoriale per tutte le età, necessaria la prenotazione entro venerdì, costo 10€ adulti, 5€ bambini.

domenica 30 luglio:

Scampagnate in fattoria

ore 10,00 - 17,00 pranzo con prodotti biologici e pizze cotte nel nostro forno a legna, tante attività, giochi, laboratori;

ore 15,00 **Danze popolari** guidate per tutti, mercatino, dalle terre delle Donne in Campo sapori da gustare.

non serve prenotazione

Saremo anche presenti: **12 novembre a Piedicastello Trento per S.Martino e 9 Feste con le Donne in Campo** Info su donneincampo.cia.tn.it o al 0461 1730452.



AGOSTO

Domenica 6: Pizze Bio a pasta madre cotte nel forno a legna dalle 18,00, è necessaria la prenotazione, costo 5€ a pizza.

Mattinate a tema:

Corsi con esperienza pratica, adatti **sia per adulti che per bambini.** Iscrizione obbligatoria, da effettuarsi presso l'azienda entro il giorno precedente.

Orari dei corsi: dalle 9,00 alle 12,00
Costo: 15€ a persona, 35€ a famiglia.
Possibile fermarsi a fare un pic-nic, punto vendita in fattoria aperto per l'acquisto dei nostri prodotti.

- **Facciamo insieme la crema di nocciole** e... la mangiamo! **lunedì 7**

- **Mungitura delle capre e coccole con gli asini, mercoledì 9,** con bibita in azienda.

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

- **Mungitura delle capre, venerdì 11** cura degli animali: capre, pecore, asini, mucca. mungitura e caseificazione con formaggio da portare a casa, e degustazione.

- **Corso sulle erbe selvatiche commestibili, sabato 12** Raccolta, preparazione di un misto cotto e un misto crudo, volendo pranzo aggiungendo 7 € a persona.

- **Ciclo della lana e del feltro, lunedì 14**

Tosatura delle pecore, lavaggio e cardatura della lana, seguirà la fabbricazione di un piccolo oggetto in feltro da portare a casa.

- **Trekking con gli asini, mercoledì 16** alla scoperta di questi animali dalle lunghe orecchie e dell'ambiente in cui vivono. Dalle ore 9,00 alle ore 16,00 Costo 20€ a persona o 45€ a famiglia e per chi vuole "pranzo al basto" con i prodotti dell'azienda aggiungendo 7€ a persona. Nel caso di maltempo l'evento verrà spostato a giovedì 18 o venerdì 19 agosto

- **Mungitura delle capre e coccole con gli asini, giovedì 17** con bibita in azienda

Settembre e oltre...

Domenica 3 settembre: Pizze Bio a pasta madre cotte nel forno a legna, dalle 18,00, è necessaria la prenotazione, costo 5€ a pizza

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

da giugno a settembre

Per bambini/e e ragazzi/e dai tre ai quattordici anni. Il nostro obiettivo è di far sperimentare i cicli del cibo attraverso laboratori di raccolte e di cucina, inoltre giochi non competitivi, creazioni e contatto con la natura. AGEVOLAZIONI TRAMITE BUONI DI SERVIZIO.



Domenica in fattoria per bambini: una per stagione

Domenica 29 ottobre: L'autunno in fattoria raccogliamo nell'orto le verdure da conservare per l'inverno, cuciniamo gli gnocchi di zucca, portiamo a casa zucca, foglie colorate e fagioline.

Domenica 17 dicembre: L'inverno in fattoria prepariamo insieme i biscotti di Natale e ci prepariamo alla sua atmosfera.

Domenica 25 marzo 2018: Primavera in fattoria prepariamo la treccia di Pasqua.

Domeniche in fattoria per famiglie: date da definire, seguitemi su fb, sul sito o dove ci trovate...