



**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.



FATTORIA DIDATTICA PER LA FAMIGLIA

FATTORIA  
DIDATTICA  
PER LA  
FAMIGLIA



AZIENDA  
AGRICOLA  
BIOLOGICA  
DI MONTAGNA



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



AZIENDA  
AGRICOLA  
BIOLOGICA  
DI MONTAGNA



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 2013

## 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.

- **Facciamo insieme la crema di nocciole**  
**lunedì 12 agosto.** e... la mangiamo !

- **Ciclo del latte martedì 13 agosto**, cura degli animali, capre, pecore, asini, mucche; mungitura e caseificazione, con formaggio da portare a casa

- **Corso sui fiori di Bach e sulle piante officinali mercoledì 14 agosto.** Riconoscimento delle 20 piante presenti in azienda e introduzione alla floriterapia; visita alle coltivazioni con informazioni sulle tecniche di essiccazione, preparazione delle tisane, degustazione

- **Mungitura, coccole con gli asini venerdì 16 agosto** e conoscenza di lana e pecore

- **Ciclo del grano, lunedì 19 agosto** informazioni per la coltivazione, macinatura dei semi, lievitazione, panificazione individuale da portare a casa,

- **Corso sulle erbe selvatiche commestibili - mercoledì 21 agosto.** Raccolta e preparazione e degustazione

- **Ciclo della lana e del feltro -venerdì 23 agosto** Tosatura, lavaggio e cardatura della lana; seguirà la fabbricazione di un piccolo oggetto in feltro da portare a casa.

## Altre attività



### 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](http://www.fse.provincia.tn.it)  
(opp.per i cittadini/buoni di servizio)  
numero verde 800163870

### Scampagnate in fattoria

**Feste con le Donne in Campo:**

Mercatino, visite, laboratori didattici.

**Domenica 28 luglio presso l'azienda agricola La Fonte, ore 10 - 17**

*pranzo con prodotti propri biologici, non serve prenotazione, e balli popolari, in collaborazione con azienda agricola Sotto al Croz di Lavarone.  
Altre date dove saremmo presenti:*

**2 giugno az agr Frutti di bosco-Brentonico**

**21 luglio aPiedicastello - Trento**

**18 agosto az agr Castel Campo - Comano**

**8 settembre az agr Massaren - Trambileno**

**10 novembre a Piedicastello - Trento**

Informazioni su [donneincampo@cia.tn.it](mailto:donneincampo@cia.tn.it)  
o tel. 0461 421214

**Sabati in fattoria:**  
nel corso dell'anno



## Donne in campagna

*ciclo di incontri su* gluten free, svezamento naturale, imparare a fare formaggio e yogurt in casa, menopausa serena.  
Nei giorni 24 maggio, 8, 15 e 22 giugno orario 15-17,30  
Con possibili abbinamenti di cene

### Mercatino del biologico

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

### Mercato della terra (Slow Food)

Villa Lagarina - **venerdì ore 17-21:**  
**in primavera e autunno**

### Fiera della Madonna

Folgaria Domenica **8 settembre**

### Fiera di S. Lucia

Trento in via Suffragio - **sabato 7 e domenica 8 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) Soggiorni