

Dove ci potete trovare:

Punto vendita presso l'azienda

Mercatino del biologico

tutti i sabati ore 8-13 Rovereto piazza Erbe,

Mercato della terra a Folgaria: martedì mattina, sabato e domenica 15-19, solo nel periodo estivo e natalizio

Fiera della Madonnina

8 settembre Folgaria

Fiera fai la cosa giusta

28-29-30 ottobre Trento Fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili

Fiera di S. Lucia

sabato 10 e domenica 11 dicembre a Trento in via Suffragio, con tutti i nostri speciali prodotti, anche in confezioni regalo.

Affitto casetta in pietra e legno

www.la-fonte.org [facebook.com/lafontebio](https://www.facebook.com/lafontebio)
con ampio spazio esterno

Prezzi e foto sul nostro sito www.la-fonte.org,

***Pizze con forno a legna 1ª domenica del mese**

5 giugno 3 luglio 7 agosto 4 settembre, orario dalle 18, è necessaria la prenotazione, costo 5€ a pizza

Su prenotazione: pranzi, cene e buffet anche per comunioni, feste o altro

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.

GIUGNO

L'8ª opera di misericordia: Custodire il Creato, esercizi spirituali per adulti: 4 giornate a tema su Terra, Acqua, Piante, Animali; Predicatore Padre Pascal Ayinon dei missionari di Maria **da mercoledì 1 sera a domenica 5** pasti in fattoria, alloggio su richiesta

Pizza nel forno a legna* domenica 5

-Mattinata sulle erbe selvatiche commestibili, venerdì 19 Raccolta, preparazione, e volendo pranzo aggiungendo 7 € a persona



Chi siamo:

Azienda biologica orientata all'autosufficienza. Coltiviamo su terrazzamenti di montagna recuperati dall'abbandono e trasformiamo ortaggi, frutti ed erbe officinali; la presenza degli animali assicura latte, yogurt, formaggi, uova e lana... tutti **prodotti acquistabili** in azienda e nei mercati a cui aderiamo. Siamo abilitati per l'attività **didattica** con scuole e gruppi durante tutto l'anno. 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 Peneri (al km VII/7) indicazioni sulla sinistra.



Attività estate 2016



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](https://www.facebook.com/lafontebio)

LUGLIO

Pizza nel forno a legna* domenica 3

Battere la Falce, affilarla e tagliare l'erba: impariamo. Orario 15-17, costo 10€ **martedì 19**

venerdì 22-sabato 23

Respirare con tutto il corpo: seminario breve

per ritrovare voce e un miglior rapporto con il proprio corpo sciogliendo le tensioni, 2 giornate di 8 ore . costo 100€, più possibile vitto e alloggio

Marzia Manoni, Attrice/Vocalist e docente di uso della voce in Conservatorio a Milano

- Giochi e attività in natura, noi siamo terra

domenica 24 luglio dai 4 ai 13 anni, con l'ecopsicologa e wwoofer Cristina Mori prenotazioni entro giovedì 21. Mattina: 9-12 a caccia delle voci nella natura IL CORNO ELFICO. Pomeriggio: 15-17 Fattoria di Pace, rilassiamoci nella natura. Mezza giornata costo: € 15,00 a persona, € 35,00 a famiglia. Giornata intera (2 laboratori): 20€ a persona o 45€ a famiglia.

**Festival di mezza estate a Mezzomonte
Cultivare cultura
Da giovedì 28 a domenica 31**

Con: Vanni Carpenedo e Alberta Toninato.

Teatro in fattoria: La fame di Arlecchino

spettacolo teatrale **venerdì 29** ore 20: momenti comici e riflessioni sul cibo, tra fame e sprechi, al tempo di Goldoni e oggi. 8€ a testa bambini gratis

Dalle ore 18 cotture delle pizze nel forno a legna, 10€ a testa: pizza a volontà.

Laboratorio di teatro: "Creare con la Natura"

Aperto sia a persone con esperienza che principianti, **giovedì 28- sabato 30:** (costo 100€, più possibile vitto e alloggio) Orari: giovedì 28: 19-21 venerdì 29: 10- 13 e 16 - 19 sabato 30: 10- 13 e 16 - 20

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

**Scampagnate in fattoria
domenica 31 luglio ore 10 - 17**

pranzo con prodotti biologici e pizze cotte nel nostro forno a legna, tante attività, giochi,



laboratori e balli popolari, mercatino" dalle terre delle Donne in Campo sapori da gustare

non serve prenotazione

Saremo anche presenti: **2 giugno soto al Croz Lavarone, 13 novembre a Piedicastello Trento per S.Martino** 8 Feste con le Donne in Campo Info su donneincampo.cia.tn.it o al 0461 1730452

AGOSTO

Pizza nel forno a legna* 7 agosto

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 09:00 alle 12:00

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

Possibile fermarsi a pranzo prenotando prima, menù completo 23€, menù semplice 15€...o potete anche fare un pic-nic.

- Facciamo insieme la crema di nocciole e... la mangiamo! lunedì 8

- Corso sui fiori di Bach, martedì 9

Riconoscimento delle 20 piante presenti in azienda e introduzione alla floriterapia, possibile colloquio personalizzato nel pomeriggio.

- Mungitura delle capre e coccole con gli asini, mercoledì 10, con bibita in azienda

- Ciclo del grano, giovedì 11

informazioni per la coltivazione, macinatura dei semi, lievitazione, e panificazione individuale da portare a casa

- Mungitura delle capre, venerdì 12

cura degli animali: capre, pecore, asini, mucca. mungitura e caseificazione con formaggino da portare a casa, e degustazione

- Corso sulle erbe selvatiche commestibili, sabato 13 Raccolta, preparazione, e volendo pranzo aggiungendo 7 € a persona

- Ciclo della lana e del feltro, martedì 16 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 17 alla scoperta di questi animali dalle lunghe orecchie e dell'ambiente in cui vivono. Dalle ore 9 alle ore 16, 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 18 con bibita in azienda

- Corso sulle erbe selvatiche commestibili, venerdì 19 Raccolta, preparazione, e volendo pranzo aggiungendo 7 € a persona

- Giochi e attività in natura, noi siamo terra, sabato 20 dai 4 ai 13 anni, con l'ecopsicologa e wwoofer Cristina Mori

mattina: a caccia delle voci nella natura IL CORNO ELFICO pomeriggio: 15-17 Fattoria di Pace, rilassiamoci nella natura. Mezza giornata costo: € 15,00 a persona, € 35,00 a famiglia, Giornata intera (2 laboratori): 20€ a persona o 45€ a famiglia.

Pizza nel forno a legna* 4 settembre

Settimane "naturalmente verdi..."

per vivere a diretto contatto con la natura da giugno a settembre



Per bambini e ragazzi 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

Sabati in fattoria: un sabato per stagione

sabato 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 fagiolie.

sabato 17 dicembre: L'inverno in fattoria

prepariamo insieme i biscotti di natale e ci prepariamo alla sua atmosfera

sabato 8 aprile 2017: Primavera in fattoria

prepariamo la treccia di Pasqua

Scriveteci per entrare nella nostra mailing list!!