

Dal 6 dicembre 2015 al 4 marzo 2016



**ALTOPIANO di
BRENTONICO**
GUSTO + DIVERTIMENTO + TRADIZIONI

**15 appuntamenti con aziende agricole, artigiani locali,
musica dal vivo e laboratori per bambini**



DOMENICA 6 DICEMBRE



Musica dal vivo: Irish Folck Acustic con The Dogs from the Grapes

Azienda Agricola: Malga Mortigola con le sue confetture, mostarde, formaggi freschi e stagionati, creme di ortaggi, salami e speck, crauti

Artigiani locali: “dolci” sculture di miele a cura del Sig.Aldo Viesi

Laboratorio per bambini: “Sopravvivere al freddo” I trucchi e adattamenti degli animali. A cura di Parco Naturale Locale del Monte Baldo e Appa.

GIOVEDÌ 24 DICEMBRE

Musica dal vivo: Coro Soldanella, coro di montagna



Azienda Agricola:

- Sergio Passerini con erbe aromatiche, erbe officinali, ortaggi e zafferano
- Maso Giomo con erbe aromatiche, erbe officinali, zafferano, ortaggi, sali aromatizzati, trasformati
- Vivai Passerini Paolo con frutta e derivati, confetture, succhi, sciroppi, piante da fiore e frutto

Artigiani locali:

- L'arte di intagliare il legno a cura di Moreno Togni
- Lavoretti artigianali a cura di Mulino Zeni

Laboratorio per bambini: “Costruiamo insieme un pupazzo utilizzando.....una pannocchia!” ☺ A cura di Mulino Zeni



LUNEDÌ 28 DICEMBRE

Musica dal vivo: Duo Franchini, musica in acustico con fisarmonica

Azienda Agricola:

- Maso Palù con mele, conserve, crauti naturali e speciali, confetture, succo di mela. Degustazione in collaborazione con Locale tipico Maso Palù
- Maso Giomo con erbe aromatiche, erbe officinali, zafferano, ortaggi, sali aromatizzati, trasformati
- Vivai Passerini Paolo con frutta e derivati, confetture, succhi, sciroppi, piante da fiore e frutto





Artigiani locali:

- L'arte di intagliare il legno a cura di Massimo Galli
- Lavoretti artigianali a cura di Mulino Zeni

Laboratorio per bambini: "Sopravvivere al freddo" I trucchi e adattamenti degli animali.
A cura di Parco Naturale Locale del Monte Baldo e Appa.

MERCOLEDÌ 30 DICEMBRE

Musica dal vivo: Omaggio a De Andrè con Mi, el Bedo e quel'altro

Azienda Agricola:

- Vivai Passerini Paolo con frutta e derivati, confetture, succhi, sciroppi, piante da fiore e frutto. Degustazione in collaborazione con Hotel San Giacomo.

Cantine:

- Cantina Mori Colli Zugna
- Cantina Valdadige



Artigiani locali:

- Antichi mestieri: intrecciare i cesti. A cura del Sig. Domenico
- Lavoretti artigianali a cura di Mulino Zeni



Laboratorio per bambini: "Costruire una casa con..... il feltro 😊" A cura di Cristina del Giardino del Ricamo

DOMENICA 3 GENNAIO

Musica dal vivo: Coro Soldanella, coro di montagna

Azienda Agricola:

- Maso Giomo in collaborazione con Azienda Agricola Leonardi Nicola con erbe aromatiche, erbe officinali, zafferano, ortaggi, sali aromatizzati, trasformati, piccoli frutti. Degustazione in collaborazione con Hotel Zeni.

Cantine: Cantina Mori Colli Zugna

Artigiani locali:

- Originale illuminazione a cura di Marco Mazzurana
- Lavoretti artigiani a cura di Hobbysti locali



Laboratorio per bambini: Creazione di un caldo cappellino di lana per pupazzi e bambole. A cura di Mulino Zeni



MARTEDÌ 5 GENNAIO

Musica dal vivo: Zampognaro Lagaro per le vie del paese

Azienda Agricola:

- Malga Mortigola con le sue confetture, mostarde, formaggi freschi e stagionati, creme di ortaggi, salami e speck, crauti. Degustazione in collaborazione con Hotel San Giacomo.
- Maso Giomo con erbe aromatiche, erbe officinali, zafferano, ortaggi, sali aromatizzati, trasformati
- Vivai Passerini Paolo con frutta e derivati, confetture, succhi, sciroppi, piante da fiore e frutto



Artigiani locali:

- “Dolci” sculture di miele a cura del Sig. Aldo Viesi
- Lavoretti artigiani a cura di Hobbysti locali



SABATO 9 GENNAIO

Musica dal vivo: con il gruppo Fantafisa, allievi della Scuola musicale Quattro Vicariati

Azienda Agricola: Sergio Passerini con erbe aromatiche, erbe officinali, ortaggi e zafferano

Cantine: Cantina Mori Colli Zugna

Artigiani locali:

- Lavoretti artigianali a cura di Hobbysti locali
- Artigianato a cura di Matteo Pedrotti



Laboratorio per bambini: In groppa al pony ! A cura di Vasco, Agritur Le Robie

VENERDÌ 15 GENNAIO

Azienda Agricola: Sergio Passerini con erbe aromatiche, erbe officinali, ortaggi e zafferano



Artigiani locali: Realizzazione in ferro battuto, a cura di Double S di Leonardo Schelfi

Laboratorio per bambini: Costruiamo con Isa dei simpatici animaletti in legno. A cura di Agritur Le Robie



VENERDÌ 22 GENNAIO

Azienda Agricola: Terra Terra di Marzia Bazzoli con piante officinali, aromatiche, zafferano

Artigiani locali: L'arte di intagliare il legno a cura di Massimo Galli

Laboratorio per bambini: "Indovina l'odore". A cura di Parco Naturale Locale del Monte Baldo e Fondazione Museo Civico di Rovereto.



VENERDÌ 29 GENNAIO

Azienda Agricola: Vivai Passerini Paolo con frutta e derivati, confetture, succhi, sciroppi, piante da fiore e frutto. Degustazione in collaborazione con Hotel San Giacomo.

Artigiani locali: Artigianato locale

Laboratorio per bambini: Disegni o pupazzi con i materiali della fattoria (mais, fieno, paglia, piume ecc.). A cura di Laura Milone



VENERDÌ 5 FEBBRAIO

Musica dal vivo: Duo Franchini, musica in acustico con fisarmonica

Azienda Agricola: Maso Palù con mele, conserve, crauti naturali e speciali, confetture, succo di mela. Degustazione in collaborazione con Locale tipico Maso Palù.

Artigiani locali: Antichi mestieri: intrecciare i cesti. A cura del Sig. Domenico

Laboratorio per bambini: Diventiamo pasticceri! Roberto ci insegna a fare i biscotti. A cura di Bar Pasticceria Al Ghingo



VENERDÌ 12 FEBBRAIO

Musica dal vivo: Musica balcanica - folk - latina – pop con The Dirty Krcma Supersticious Stepbrothers Lastimada Ensemble

Azienda Agricola: Maso Giomo e Az.Agricola Leonardi Nicola con erbe aromatiche, erbe officinali, zafferano, ortaggi, sali aromatizzati, trasformati, piccoli frutti

Artigiani locali: L'arte di intagliare il legno a cura di Moreno Togni

Laboratorio per bambini: "Ti regalo una mucca": creazione di mucche con materiale vario. A cura di Malga Mortigola



VENERDÌ 19 FEBBRAIO

Azienda Agricola: Terra Terra di Marzia Bazzoli con piante officinali, aromatiche, zafferano

Artigiani locali: Artigianato locale

Laboratorio per bambini: "Indovina l'odore". A cura di Parco Naturale Locale del Monte Baldo e Fondazione Museo Civico di Rovereto.



VENERDÌ 26 FEBBRAIO

Musica Azienda Agricola: Terra Terra di Marzia Bazzoli con piante officinali, aromatiche, zafferano

Artigiani locali: L'arte di intagliare il legno a cura di Moreno Togni

Laboratorio per bambini: Dolci con la pasta frolla. A cura di Malga Mortigola

VENERDÌ 4 MARZO

Musica Azienda Agricola: Maso Giomo e Az.Agricola Leonardi Nicola con erbe aromatiche, erbe officinali, zafferano, ortaggi, sali aromatizzati, trasformati, piccoli frutti. Degustazione in collaborazione con Hotel Zeni.

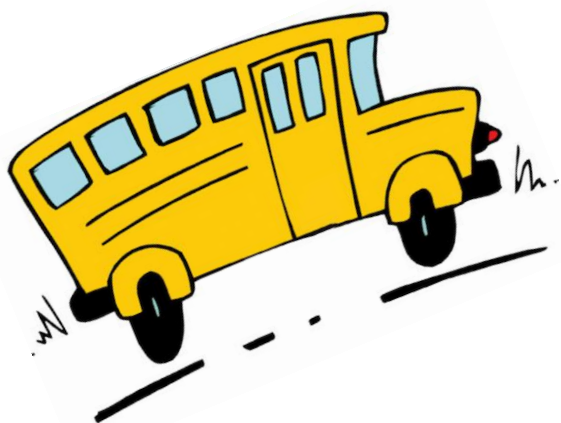
Artigiani locali: L'elegante arte del ricamo. A cura di Giardino del Ricamo

Laboratorio per bambini: impariamo a fare il pane 😊 A cura di Panificio Togni

Per partecipare ai laboratori per bambini è necessaria la prenotazione entro le 12.00 del giorno precedente presso l'Ufficio Turistico di Brentonico.



APRÈS – SKI BUS



Per gli appuntamenti dal 24 dicembre al 9 gennaio puoi raggiungere Brentonico con il comodo bus navetta gratuito in partenza dalle stazioni di Polsa, San Valentino e San Giacomo.

Il servizio è gratuito con prenotazione obbligatoria entro le 12.00 del giorno precedente, presso Ufficio Turistico di Brentonico.

ORARI BUS NAVETTA

POLSA (Piazzale Etrusca)	↓	16.15	↑	19.30
BRENTONICO (Palazzo Baisi)		16.30		19.15

SAN VALENTINO (Hotel Sole del Baldo)	↓	16.40	↑	19.55
SAN VALENTINO (Bucaneve)		16.43		19.52
SAN GIACOMO (Hotel San Giacomo)		16.45		19.50
BRENTONICO (Palazzo Baisi)		16.55		19.40

PER INFORMAZIONI:

Apt Rovereto e Vallagarina - Ufficio Turistico di Brentonico

Via Roma, 60 – Brentonico

Tel. 0464 395149 – email brentonico@visitrovereto.it

www.visitrovereto.it

