ORTO IDEA PERGINE

24-25-26 aprile
1-2-3 maggio

Parco Tre Castagni

Pergine Valsugana | 10.00-20.00

Scopri l'arte dell'orto

SEGUICI SUI SOCIAL @inpergine

INGRESSO: € 2,50
gratuito fino ai 6 anni

Il programma è in aggiornamento su sito e canali social. Le attività possono essere soggette a variazioni.

ORTO KIDS

Dove la natura diventa gioco

Un programma pensato per bambini e famiglie: laboratori creativi, disegni, racconti e avventure all'aria aperta.

TROVERAI SEMPRE

Attività organizzate da Happyland, Enrico Tomasi, gli Amici del Paese di Oz, Mario Paoli, Animaction (baby dance 1, 2, 3 maggio) e tantissime altre sorprese!

FATTORIA DI ENRICO

Ogni giorno dalle 10:00 incontri con gli animali.

"Cuoricini carta piantabili"
con **Azienda Agricola Grum**
Sabato 25.04 ore 11:00 e ore 16:00
Domenica 26.04 ore 11:00 e ore 16:00

Caccia al tesoro con premio finale

RICERCA DELLE PEPITE D'ORO

Un torrente dove i bambini possono cercare e raccogliere le "pepite d'oro".

ORTI-GIARDINO

Visita gli orti realizzati da cittadini, associazioni e scuole: spazi creativi dove scoprire soluzioni sostenibili per coltivare

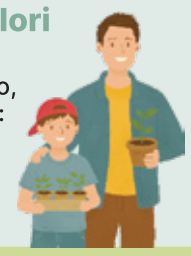
PASSEGGIATE ORTICOLE Con Francesca Zeni: naturopatia, erbe e montagna (Bambini e adulti)

Sabato 25.04 ore 15:00
Domenica 26.04 ore 15:00
"Dall'orto al prato: erbe spontanee commestibili"

"Crea la tua candela con pura cera d'api e petali di fiori" con **Apicoltura Gipsy Ape Vagabonda (Bambini e adulti)**
Sabato 25.04 ore 16:00
Domenica 26.04 ore 15:00
Venerdì 1.05 ore 11:00
Sabato 2.05 ore 15:00
Domenica 3.05 ore 16:00

Un mondo di colori con Sara Conci

Laboratori ogni giorno, dalle 14:30 alle 16:30: attività tra colori, materiali naturali e fantasia.



COOKING CLASS con la chef Sarah Coller (Bambini e adulti)

Sabato 25.04 ore 15:30 e 17:00
Domenica 26.04 ore 15:30 e 17:00
Venerdì 1.05 ore 15:30 e 17:00
Sabato 2.05 ore 15:30 e 17:00
Domenica 3.05 ore 15:30 e 17:00

MOSTRA MERCATO

Prodotti locali, ortaggi, piante, fiori.

TALK & CONFERENZE

"Come fare l'orto" con Marco Tasin | **"Cucina vegetale di stagione"** con Sarah Coller | **"Orti nella tradizione"** con Ilario Ioriatti | **"Criteri per un orto domestico efficiente"** con Fondazione Mach

LABORATORI PER ADULTI

"Orto Biodinamico" con Stefano Maier | **"Come preparare il terreno dell'orto"** con Marco Tasin | **"Sementi trentine autoprodotte"** con Luigi Calzà | **"Stampa botanica"** e **"Dall'orto alla cucina – Erbe in Cucina"** con Francesca Demichei | **ARTETERAPIA** con Akire.perstare.bene

GASTRONOMIA

Punti ristoro con menù a km 0, pensati per valorizzare i prodotti del territorio, in un ambiente immerso nella natura, disponibili a pranzo e a cena.
(Innesti Restaurant, Osteria 17, Ristorante Al Cavalletto, King Tortel, Da Vasil Cucina Greca ed Enogastrolab).

Progetto di: ProLoco Pergine

Con il sostegno di: Comune di Pergine Valsugana; Provincia Autonoma di Trento; Valsugana Lago Bai; Sant'Orsola; Cassa Rurale Alta Valsugana; Pergine Valsugana; Ferruzzi Professional Cleaning Projects; Shop Center Valsugana; Pergine Spettacolo Aperto; Zampedri Lorenzo s.r.l.; In Pergine