

FORADORI

ASSOCIAZIONE PER L'AGRICOLTURA BIODINAMICA E L'AZIENDA AGRICOLA FORADORI

ore 11 - 23 Uhr
Mezzolombardo (TN)
Via Damiano Chiesa, 1
Foradori

24.06.
Sabato | Samstag

A tutto gusto! Vielfalt des Geschmacks!

Festa Biodinamica | Biodynamisches Fest

L'Associazione per l'Agricoltura biodinamica e l'Azienda Agricola Foradori

sono lieti di invitarvi alla festa biodinamica nell'Azienda Agricola Foradori.

Immergetevi con tutti i sensi nell'agricoltura biodinamica facendovi trasportare da noi nel suo mondo con: visita aziendale guidata, squisite e tipiche pietanze, degustazione vini, mercato, musica dal vivo ed altro.

Come programma culturale collaterale per adulti e bambini le scuole Waldorf della regione, ci presentano l'ampiezza della filosofia antroposofica di Rudolf Steiner.

La Vostra famiglia, i Vostri parenti e amici sono benvenuti a partecipare.

Die Arbeitsgemeinschaft für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise und das Weingut Foradori

laden Sie herzlich ins Weingut Foradori ein.

Erleben Sie mit uns die **biodynamische Landwirtschaft mit allen Sinnen: Betriebsführungen, genussvolle und typische Gerichte, Weinverkostung, Markt u.v.m., Livemusik.**

Das kulturelle Rahmenprogramm für Erwachsene und Kinder, u.a. in Zusammenarbeit mit den Waldorfschulen der Region zeigt die Vielfalt der anthroposophischen Philosophie Rudolf Steiners.

Ihre Familie, Ihre Freunde und Ihre Gäste sind herzlich willkommen.

L'Associazione per l'agricoltura biodinamica

È necessaria una pratica agricola sostenibile e durevole che dia vita ad alimenti sani, gustosi e vitali e che garantisca alle future generazioni un terreno fertile ed acqua pulita.

Siamo un'associazione di agricoltori e sostenitori altoatesini e trentini che si impongono di utilizzare e sviluppare insieme il metodo dell'agricoltura biodinamica e di praticarla individualmente.

L'Azienda Agricola Foradori

La conoscenza dei ritmi e dei cicli della natura si è perfezionata nel tempo con l'osservazione: ogni stagione ci porta cose nuove, ogni giorno insegna e ci fa capire. Lavoriamo fra le montagne coltivando principalmente Teroldego e Pinot Grigio nei suoli alluvionali del Campo Rotaliano, Nosiola e Manzoni Bianco sulle colline argilloso-calcaree di Cologna.

Die Arbeitsgemeinschaft für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Eine nachhaltige landwirtschaftliche Wirtschaftsweise ist nötig, die uns gesunde, schmackhafte und vitale Lebensmittel schenkt und den kommenden Generationen einen fruchtbaren Boden und sauberes Wasser gewährleistet.

Wir sind eine Gemeinschaft von Südtiroler und Trentiner Landwirten und Förderern, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise und alle damit verbundenen Aspekte gemeinsam weiterzuentwickeln und individuell zu praktizieren.

Das Weingut Foradori

Unser Wissen um Rhythmen und Zyklen der Natur hat sich durch Beobachtung mit der Zeit geschärft: Jede Jahreszeit bringt etwas Neues mit sich, lehrt uns täglich und schenkt neue Einsichten.

Von Bergen umringt bewirtschaften wir die Rebsorten Teroldego und Pinot Grigio in der Flussebene des Campo Rotaliano, Nosiola und Manzoni Bianco hingegen auf den kalk- und tonhaltigen Hügeln von Cologna.

Programma

ore 11.00 Inaugurazione della festa
dalle ore 11.00 Mercato con prodotti biodinamici e biologici
ore 11.30 Tavola Rotonda sul tema „A tutto gusto!“
dalle ore 12.00 Degustazione vini con vendita diretta
ore 12.00-14.00 Visita aziendale
ore 12.00 - 18.00 Programma per bambini organizzato dalla scuola Steiner di Trento
ore 14.00 Conferenza: La relazione tra gli alimenti e gli organi del corpo fisico - relatore Heinz Grill
ore 15.00 Incontro - Adriano Zago: Degustazione di ortaggi e testimonianza degli orticoltori (Arena Biodinamica Verona)
ore 16.00 Conferenza - Community Supported Agriculture: l'esperienza dell'azienda agricola „Prati al sole“
dalle ore 16.00 Musica dal vivo

Programm

11.00 Uhr Eröffnung des Festes
ab 11.00 Uhr Markt mit Verkauf von biologisch-dynamischen und biologischen Produkten
ab 11.30 Uhr Runder Tisch zum Thema „Die Vielfalt des Geschmacks“
ab 12.00 Uhr Weinverkostung mit Direktverkauf
12.00-14.00-16.00-18.00 Uhr Betriebsbesichtigungen
12.00 - 18.00 Uhr Kinderprogramm organisiert von der Waldorfschule Trient
14.00 Uhr Vortrag: Der Einfluss der Nahrungsmittel auf die körperlichen Organe - Heinz Grill
15.00 Uhr Adriano Zago: Gemüseverkostung
16.00 Uhr Vortrag: Community Supported Agriculture: ein Erfahrungsbericht vom landwirtschaftlichen Betrieb „Prati al sole“
ab 16.00 Uhr Live Musik

Tutte le relazioni sono gratuite e senza obbligo di prenotazione. Alle Vorräte sind kostenlos, keine Anmeldung erforderlich.

Punto d'incontro: Infopoint | Treffpunkt

Cucina aperta dalle ore 12.00 alle ore 21.00
Öffnungszeiten der Küche von 12.00 - 21.00 Uhr

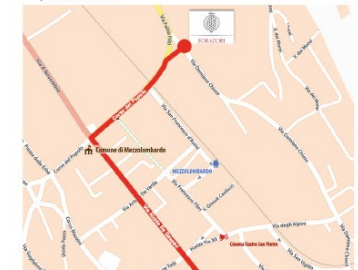
Specialità gastronomiche da ingredienti biodinamici e biologici: Roastbeef con contorno, Strudel di verdure, Piatto di insalata mista con varietà di formaggio, Dolci

Gastronomiche Spezialitäten aus biodynamischen und biologischen Zutaten: Roastbeef mit Beilage, Gemüsestrudel, Salatteller mit Käsevariation, Desserts

Gruppi Musicali | Musikalische Umrahmung mit den Gruppen
Jukebox
Acoustic Spirit

Come arrivare | Anfahrtsskizze

Autostadte AZZ: uscita Mezzocorona - S. Michele all'Adige
Alto rotondo prendere la 2° uscita per 5543 e seguire le indicazioni per Mezzolombardo



Mezzi pubblici | Öffentliche Verkehrsmittel
da Trento | ab Trient: Linea Trento - Malè - Mezzana
fermata per la festa | Haltestelle für das Fest: Mezzolombardo

dalla stazione di Mezzocorona | ab Mezzocorona Bahnhof
Linea Trento - Malè - Mezzana / fermata per la festa | Haltestelle: Mezzolombardo
Info: www.ttesercizio.it

Mercato e degustazione vini: aziende biodinamiche e biologiche partecipanti Markt und Weinverkostung: Teilnehmende biologisch-dynamische und biologische Betriebe

Aziende Betriebe	Persona Person	Prodotti Produkte	Contatti Kontakte
Foradori	Elisabetta Foradori	vino Wein	Mezzolombardo (TN) - www.elisabettaforadori.com
Al di Là del Fiume	Dania Mongardi	vino Wein	Marzabotto (BO) - www.aldiladelfiume.it
Ampelia	Elisabetta Foradori & Giovanni Podini	vino Wein	Roccatederighi (GR) - www.ampelia.it
Ansitz Dornach	Patrick Uccelli	vino Wein	Salorno Salurn (BZ) - www.ansitzdornach.it
Bio-Weingut Steig	Othmar Sanin	vino, succo d'uva, farina di vinaccioli Wein, Traubensaft, Traubenkermehl	Magré Margreid (BZ) - www.sanin.bio
Bioweinhof Tröpfungshof	Andreas & Rosmarie Dichristin	vino, farina di polenta Wein, Pflantenmehl	Caldarò Kalltern (BZ) - www.bioweinhof.it
Cooperativa Vitulia	Fausto Jori	frutta e verdura, Stevia, acali, grani e farine, olio d'oliva Obst und Gemüse, Stevia, Getreide und Mehl, Olivenöl	Cropani Marina (CZ) - www.vituliocontadini.it
Tenuta Weingut Alois Lageder	Alois Lageder & Team	vino Wein	Magré Margreid (BZ) - www.aloislageder.eu
Biomarkt TriadeBio	Franz & Birgit Hillebrand	gelati Rachelli Eis Rachelli	Bolzano Bozen (BZ) - www.triadebio.it
Azienda Agricola Eugenio Vairo	Eugenio Vairo	olio extra vergine d'oliva e aceto balsamico Olivenöl und Balsamico-Essig	Finale Ligure (SV) - www.agricolavairo.com
Haslerbuschen	Georg Weger	vino Wein	Scena Schenna (BZ) - georgweger@gmx.net
Hof Unternberg	Alexandra Schweiggel & Peter Bortolotti	ortaggi di stagione, fragole Gemüse, Erdbeeren	Favogna Fennberg (BZ) - www.hofuntrenberg.it
La Bis	Nicola Girardelli & Maria Tommasino	succhi mostum d'uva, composta d'uva di marzemino, uova Traubenmost, Trauben-Fruchtaufstrich, Eier	Mori (TN) - mariatommolino@libero.it
Azienda Agricola Il Nevo	Annamaria Nicoletti	oli essenziali ätherische Öle	Mioglia (SV) - stefano@ilnevo.it
Luca Lutteri	Laura Mattei & Luca Lutteri	olio d'oliva Olivenöl	Riva del Garda (TN) - laura.mattei@virgilio.it
Tenuta Weingut Manincor	Michael Goëss-Enzenberg	vino Wein	Caldarò Kalltern (BZ) - www.manincor.com
Officina della Terra	Lucia Longoni	cereali, farine e galette Getreide, Mehl und Maiswaffeln	Valtellina (SO) - www.officinadellaterra.it
Palazzo Troneoni	Marco Marrocco	vino, grappe, olio d'oliva extravergine Wein, Schnäpse, Olivenöl	Arce (FR) - www.palazzotronconi.it
Pian dell'Orino	Jan Hendrik Erbach	vino Wein	Montalcino (SI) - www.piandellorino.com
Villa Waldruhe	Anton Trenker	formaggio Käse	Dobbiaco Toblach (BZ) - www.demetrihof-waldruhe.it
Vivaio pinate Omezzoli	Alberto Omezzoli	vivaio piante Gärtnerrei	Riva del Garda (TN) - www.vivaioomezzoli.it
Azienda Agricola S.Canio	Rocco Contangelo	olio extravergine d'oliva, crema di olive, olive in salamoia, olio extravergine d'oliva aromatizzato con erbe selvatiche Olivenöl, Olivenaufstrich, Oliven, Olivenöl mit Wildkräuteraroma	Montescaglioso (MT) - www.oliolucanosancanio.com
Agricola Taloe	Paolo Masala	olio di mandorle, mandorle, zafferano, creme viso e corpo, integratori alimentari Mandelöl, Mandeln, Safran, Gesichts- und Körpercreme, Nahrungsergänzungsmittel	Cagliari (CA) - www.agricolatloe.com

Contatti | Kontakte
info@biodynamik.it
Tel. 380 7566433

Mezzi pubblici | Öffentliche Verkehrsmittel
da Trento | ab Trient:
Linea Trento - Malè - Mezzana

dalla stazione di Mezzocorona | ab Mezzocorona Bahnhof:
Linea Trento - Malè - Mezzana
fermata per la festa | Haltestelle: Mezzolombardo
Info: www.ttesercizio.it

Ringraziamo | Wir danken
Alle scuole Waldorf della regione | den Waldorfschulen der Region
ai relatori | den Referenten
e a tutti i collaboratori | und allen Mitwirkenden

AUTONOME PROVINZ SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
demeter
castro line
0471 91 84 54
www.gastro-line.it