

SABATO 13 NOVEMBRE 2021

ore 10.30

Foliage d'autunno in pianura a cura di Sustenia S.r.l.
presso la Cassa di Espansione del Dosolo - Via Zaccarelli, 16 - Loc. PADULLE



DOMENICA 14 NOVEMBRE 2021

(In caso di pioggia l'evento verrà rinviato a Domenica 21 Novembre 2021)

dalle ore 9.30

Lavorazione carne di maiale
Preparazione di prodotti con farina di castagne e prodotti a base di zucca
Gli animali della fattoria a cura di Alen Guizzardi e Roberto Rosa
L'uso del vimini a cura di Paolo
L'intaglio artistico a cura di Pompeo
Modellini di macchine agricole a cura di Walter
Filato col filarino a cura di Roberta
Piante decorate a cura di Riccardo
Pirografia R.N. a cura di Roberto
Esposizione artistica a cura di Serena Gamberini
Mostra micologica a cura del Associazione Micologica AVIS A.P.S.
"Dal latte al formaggio" a cura dell'Istituto Agrario Serpieri
Campo-scuola di Protezione Civile
Mercatino dell'ingegno artistico



Esposizione di prodotti di aziende agricole del territorio a km 0
Azienda Agricola Formigoni - Brivio Frutta

ore 9.00

Gruppo di cammino di Sala Bolognese
Camminata di Km 6 per le strade di Osteria Nuova
Ritrovo presso Villa Terracini



dalle ore 11.30 alle 13.00

Polenta d'asporto con ragù - Prodotti con farina di castagne e a base di zucca

Il pomeriggio sarà allietato dalla Musica Popolare della PNEUMATICA EMILIANO ROMAGNOLA

Benedizione degli Animali a cura del Parroco Don Marco Cippone

dalle ore 14.00

"Facciamo insieme il pane" - Laboratorio per bambini e ragazzi.
Prenotazione obbligatoria entro 9 Novembre 2021 scrivendo a girasolecasilli@gmail.com
... e mentre lievita il pane...



dalle 15.30 "Da che cereale vieni?" Laboratorio per bambini e bambine dal 6 ai 10 anni a cura di Bangherang Aps - Quanti tipi di pane esistono al mondo? Faremo un viaggio tra nazioni e continenti, giocando insieme per scoprire cereali, ricette, tradizioni e usanze dei popoli del mondo. Iscrizioni all'indirizzo: info@bangherang.it

Laboratorio realizzato grazie al sostegno della Regione Emilia-Romagna nell'ambito del bando su pace, intercultura, diritti, dialogo interreligioso e cittadinanza globale" - Progetto Stand Up for Victims Rights

dalle ore 15.00 - da asporto

Sapori della montagna: caldarroste, prodotti con farina di castagne e prodotti a base di zucca

Sapori della pianura: prodotti derivanti dalla lavorazione del maiale, crescentine, dolci nostrani di stagione

Punto informativo GEOVEST Consigli per fare al meglio la raccolta differenziata