



Gli eventi di Novembre 2015

SABATO 21 NOVEMBRE 2015:

- Ore 10 - piazza Fiera: inaugurazione Mercatino di Natale di Trento
- Ore 11 – piazza Battisti: Corpo Bandistico di Mattarello

DOMENICA 22 NOVEMBRE:

- 10-13 - piazza Fiera: diretta radio
- 14-17 – piazza Fiera presso “*La Bottega di Milù*” (casetta n.43): “Scrivi una letterina a Babbo Natale”
- Mattina – piazza Fiera: presso “*Il Mondo degli Gnomi*” (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d’albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso “*La Farina del mio Sacco*” (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 15-19 – piazza Battisti, presso “*Candele Artigianali Profumate*” (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

LUNEDI’ 23 NOVEMBRE:

- 10-12 – piazza Cesare Battisti, presso “*Mercerie BonBon*” (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco

MARTEDI’ 24 NOVEMBRE:

- 16 – piazza Fiera, presso “*Spazio Dimostrazioni*” laboratorio creativo dal titolo “Il biglietto d’auguri che vien dalla natura” a cura dell’azienda agricola Il Leprotto Bisestile
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso “*La Farina del mio Sacco*” (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio

MERCOLEDI’ 25 NOVEMBRE:

- 10 – piazza Fiera, presso “*Pastifico Moderno*” (n. 24): distribuzione gratuita di pasta madre (max. 50 pz.), per prenotazioni chiamare: 0464-436196 o scrivere a: matteo@pastificiomoderno.net

GIOVEDI' 26 NOVEMBRE:

- 16-18 - piazza Fiera, presso "*Bergila*" (n. 29): degustazione tisana e pane nero tipico imburrito e arricchito con sale aromatico alle erbe
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso "*La Farina del mio Sacco*" (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio

VENERDI' 27 NOVEMBRE:

- 15-16 - piazza Fiera, presso la casetta dimostrazioni: calde creazioni di lana a cura di "*La Bindolo*"
- 15-17 – piazza Cesare Battisti, presso "*Mercerie BonBon*" (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco
- 16-17 - piazza Fiera, presso la "*Spazio Dimostrazioni*": "Crea i tuoi addobbi", a cura de "La Forma del Legno" (n.27)
- 16-17 – piazza Fiera, presso "*Spazio Dimostrazioni*": crea il tuo addobbo a cura di Antonio Telch "La Forma del Legno"
- 17-18 - piazza Fiera, presso "*La Bottega di Milù*" (casetta n.43): dimostrazioni di lavori sartoriali e creazioni di una maxi palla di Natale in patchwork
- 17-19 – piazza Cesare Battisti, presso il polo gastronomico, "Le Fisarmoniche di Thomas"

SABATO 28 NOVEMBRE 2015:

- Mattina – piazza Fiera: presso "*Il Mondo degli Gnomi*" (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d'albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso "*La Farina del mio Sacco*" (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 12-13 – piazza Fiera, presso "*Spazio Dimostrazioni*" realizzazione sacchetti profumati a cura dell'Azienda Agricola Stefania Dal Fior
- 14-17 – piazza Fiera, presso "*La Bottega di Milù*" (casetta n.43): "Scrivi una letterina a Babbo Natale"
- 14-15 - piazza Fiera, presso "La libreria Erickson" (n.21): le idee dei bambini. Storie e disegni sulle emozioni! Dai 3 ai 99 anni.
- 14-15 – piazza Cesare Battisti, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano
- 15-16 – piazza Fiera, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso "*Candele Artigianali Profumate*" (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)
- 11 – 17 – piazza Cesare Battisti, presso "*Da Gigi la bottega dello speck*" (casetta n.82): degustazione di prodotti tipici e intrattenimento musicale con organetto d'epoca
- 16-19 – piazza Fiera, presso "*le formiche*" (casetta n. 38): Fabio Vettori personalizza gli acquisti

DOMENICA 29 NOVEMBRE 2015:

- Mattina – piazza Fiera: presso "*Il Mondo degli Gnomi*" (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d'albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso "*La Farina del mio Sacco*" (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- Mattina – piazza Fiera, presso "*Il Mondo degli Gnomi*" (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d'albero
- 14-17 – piazza Fiera, presso "*La Bottega di Milù*" (casetta n.43): "Scrivi una letterina a Babbo Natale"
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso "*Candele Artigianali Profumate*" (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

- 16-17 - piazza Fiera, presso "Pan Luganega e Crauti" (n.60): Impariamo a fare i crauti
- 17 – Chiesa della Santissima Annunziata (Via Belenzani) esibizione del coro Paganella
- 16.30-18.30 – piazza Cesare Battisti, coro alpino Lagorai

LUNEDI' 30 NOVEMBRE 2015:

- 10-12 – piazza Fiera, presso "La Baita di Re Laurino" (n.25) dimostrazione pittura di paesaggi e fiori della resa ladina su palline di legno
- 10-12 – piazza Cesare Battisti, presso "Mercerie BonBon" (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco
- 13 – piazza Fiera, presso "La casetta cimbra del Lusernarhof" (n. 59) showcooking di Cialda di mais e Vezzena stagionato con polentina di Storo e porcini di Luserna e Gnocconi di ricotta affumicati con speck trentino e burro di malga
- 14.30 - 17 - piazza Fiera, Instameet al Mercatino di Trento (ritrovo casetta dei pacchi)
- 15-17 - piazza Fiera, presso "Elementi Home" (n.45) pittura bocce natalizie in vetro
- 15-16 – piazza Cesare Battisti, presso "Fratelli Corrà" (n. 69) degustazioni e spiegazione storia della Mortandela
- 15-16 – piazza Fiera, presso "Spazio Dimostrazioni": calde creazioni di lana a cura di Rita Bindolo (La Bindolo)
- 15 - 16 - piazza Fiera, presso "Emozioni Trentine" (n.7): creazioni in lana cardata
- 16 - piazza Fiera, presso "Bio.Ora" (n.10): dimostrazione della lavorazione del burro con una zangola antica
- 16.30-18 – piazza Fiera, presso "La Ciotola" (n.13): lavorazione dal vivo al tornio con realizzazione di campane e campanelle

Gli eventi di Dicembre 2015

MARTEDI' 1 DICEMBRE 2015:

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso "La Farina del mio Sacco" (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio

MERCOLEDI' 2 DICEMBRE 2015:

- 10 – piazza Fiera, presso "Pastifico Moderno" (n. 24): distribuzione gratuita di pasta madre (max. 50 pz.), per prenotazioni chiamare: 0464-436196 o scrivere a: matteo@pastificiomoderno.net

GIOVEDI' 3 DICEMBRE 2015:

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso "La Farina del mio Sacco" (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 16-18 - piazza Fiera, presso "Bergila" (n. 29): degustazione tisana e pane nero tipico imburrito e arricchito con sale aromatico alle erbe

VENERDI' 4 DICEMBRE 2015:

- 15-16 - piazza Battisti, presso "Fratelli Corrà" (n.69): degustazione Filetto affumicato al ginepro su pesto di lardo alle erbe
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso "Candele Artigianali Profumate" (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)
- 15-16 - piazza Fiera, presso "Spazio Dimostrazioni" : creazioni in lana cardata, a cura di Manuela Sartori

- 15-17 – piazza Cesare Battisti, presso *“Mercerie BonBon”* (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco
- 17-18 - piazza Fiera, presso *“La Bottega di Milù”* (casetta n.43): dimostrazioni di lavori sartoriali e creazioni di una maxi palla di Natale in patchwork

SABATO 5 DICEMBRE 2015:

- Mattina – piazza Fiera: presso *“Il Mondo degli Gnomi”* (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d'albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 11 – 17 – piazza Cesare Battisti, presso *“Da Gigi la bottega dello speck”* (casetta n.82): degustazione di prodotti tipici e intrattenimento musicale con organetto d'epoca
- 14-17 – piazza Fiera presso *“La Bottega di Milù”* (casetta n.43): *“Scrivi una letterina a Babbo Natale”*
- 14-15 – piazza Cesare Battisti, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano
- 14-15 - piazza Fiera, presso *“La libreria Erickson”* (n.21): le idee dei bambini. Storie e disegni sulle emozioni! Dai 3 ai 99 anni.
- 15-16 – piazza Fiera, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso *“Candele Artigianali Profumate”* (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

DOMENICA 6 DICEMBRE 2015:

- Mattina – piazza Fiera: presso *“Il Mondo degli Gnomi”* (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d'albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 14-17 – piazza Fiera presso *“La Bottega di Milù”* (casetta n.43): *“Scrivi una letterina a Babbo Natale”*
- 14-15 – piazza Cesare Battisti, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano
- 15-16 – piazza Fiera, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso *“Candele Artigianali Profumate”* (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

LUNEDI' 7 DICEMBRE 2015:

- 10-12 – piazza Cesare Battisti, presso *“Mercerie BonBon”* (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco
- 17-19 – piazza Cesare Battisti, presso il polo gastronomico: *“Le Fisarmoniche di Thomas”*

MARTEDI' 8 DICEMBRE:

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 17 – Basilica S. Maria Maggiore: esibizione del coro Paganella

MERCOLEDI' 9 DICEMBRE:

- 10 – piazza Fiera, presso *“Pastifico Moderno”* (n. 24): distribuzione gratuita di pasta madre (max. 50 pz.), per prenotazioni chiamare: 0464-436196 o scrivere a: matteo@pastificiomoderno.net

GIOVEDI' 10 DICEMBRE:

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio

- 15-16 - piazza Battisti, presso "*Fratelli Corrà*" (n.69): degustazione Filetto affumicato al ginepro su pesto di lardo alle erbe
- 15 – piazza Fiera, presso "*Spazio Dimostrazioni*" laboratorio creativo dal titolo "Il mio sacchetto profuma cassetti" a cura dell'azienda agricola Il Leprotto Bisestile
- 16-18 - piazza Fiera, presso "*Bergila*" (n. 29): degustazione tisana e pane nero tipico imburrito e arricchito con sale aromatico alle erbe

VENERDI' 11 DICEMBRE:

- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso "*Candele Artigianali Profumate*" (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)
- 15-17 – piazza Cesare Battisti, presso "*Mercerie BonBon*" (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco
- 16-17 – piazza Fiera, presso "*Spazio Dimostrazioni*": crea il tuo addobbo a cura di Antonio Telch "La Forma del Legno"
- 17-19 – piazza Cesare Battisti, presso il polo gastronomico, "Le Fisarmoniche di Thomas"
- 17-18 - piazza Fiera, presso "*La Bottega di Milù*" (casetta n.43): dimostrazioni di lavori sartoriali e creazioni di una maxi palla di Natale in patchwork

SABATO 12 DICEMBRE:

- Mattina – piazza Fiera: presso "*Il Mondo degli Gnomi*" (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d'albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso "*La Farina del mio Sacco*" (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 11 – 17 – piazza Cesare Battisti, presso "*Da Gigi la bottega dello speck*" (casetta n.82): degustazione di prodotti tipici e intrattenimento musicale con organetto d'epoca
- 12-13 – piazza Fiera, presso "*Spazio Dimostrazioni*" realizzazione sacchetti profumati a cura dell'Azienda Agricola Stefania Dal Fior
- 14-17 – piazza Fiera presso "*La Bottega di Milù*" (casetta n.43): "Scrivi una letterina a Babbo Natale
- 14-15 - piazza Fiera, presso "La libreria Erickson" (n.21): le idee dei bambini. Storie e disegni sulle emozioni! Dai 3 ai 99 anni.
- 14-15 – piazza Cesare Battisti, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano
- 15-16 – piazza Fiera, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso "*Candele Artigianali Profumate*" (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)
- 15 – piazza Cesare Battisti: esibizione del coro Paganella

DOMENICA 13 DICEMBRE

- Mattina – piazza Fiera: presso "*Il Mondo degli Gnomi*" (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d'albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso "*La Farina del mio Sacco*" (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 14–18 piazza Fiera, presso "*Casetta dei Pini*" (n.17): asinello di S. Lucia con distribuzione di caramelle e carbone
- 14-17 – piazza Fiera presso "*La Bottega di Milù*" (casetta n.43): "Scrivi una letterina a Babbo Natale
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso "*Candele Artigianali Profumate*" (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

LUNEDI' 14 DICEMBRE

- 10-12 – piazza Fiera, presso *“La Baita di Re Laurino”* (n.25) dimostrazione pittura di paesaggi e fiori della resa ladina su palline di legno
- 10-12 – piazza Cesare Battisti, presso *“Mercerie BonBon”* (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco

MARTEDI' 15 DICEMBRE

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 15-16 - piazza Fiera, presso la casetta dimostrazioni: calde creazioni di lana a cura di *“La Bindolo”*

MERCOLEDI' 16 DICEMBRE

- 10 – piazza Fiera, presso *“Pastifico Moderno”* (n. 24): distribuzione gratuita di pasta madre (max. 50 pz.), per prenotazioni chiamare: 0464-436196 o scrivere a: matteo@pastificiomoderno.net
- 11-12 – piazza Fiera, Presso *“Spazio dimostrazioni”*: decorazione artistica su legno a cura di 3A Decor Snc
- 16.30-18 – piazza Fiera, presso *“La Ciotola”* (n.13): lavorazione dal vivo al tornio con realizzazione di campane e campanelle

GIOVEDI' 17 DICEMBRE

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio

VENERDI' 18 DICEMBRE

- 12-13 – piazza Fiera, presso *“La casetta cimbra del Lusernarhof”* (n. 59) showcooking di gnocconi di ricotta affumicati con speck trentino
- 15-16 - piazza Fiera, presso *“Spazio Dimostrazioni”* : creazioni in lana cardata, a cura di Manuela Sartori
- 15-17 – piazza Cesare Battisti, presso *“Mercerie BonBon”* (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco
- 16-17 – piazza Fiera, presso *“Spazio Dimostrazioni”*: crea il tuo addobbo a cura di Antonio Telch *“La Forma del Legno”*
- 17-18 - piazza Fiera, presso *“La Bottega di Milù”* (casetta n.43): dimostrazioni di lavori sartoriali e creazioni di una maxi palla di Natale in patchwork

SABATO 19 DICEMBRE

- Mattina – piazza Fiera: presso *“Il Mondo degli Gnomi”* (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d'albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 11 – 17 – piazza Cesare Battisti, presso *“Da Gigi la bottega dello speck”* (casetta n.82): degustazione di prodotti tipici e intrattenimento musicale con organetto d'epoca
- 12-13 – piazza Fiera, presso *“Spazio Dimostrazioni”* realizzazione sacchetti profumati a cura dell'Azienda Agricola Stefania Dal Fior
- 14-17 – piazza Fiera presso *“La Bottega di Milù”* (casetta n.43): *“Scrivi una letterina a Babbo Natale”*
- 14-15 – piazza Cesare Battisti, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano
- 14-15 - piazza Fiera, presso *“La libreria Erickson”* (n.21): Le idee dei bambini. Storie e disegni sulle emozioni! Dai 3 ai 99 anni.
- 15-16 – piazza Fiera, esibizione Corno delle Alpi (Alphorn) a cura di Pietro Germano

- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso *“Candele Artigianali Profumate”* (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

DOMENICA 20 DICEMBRE

- Mattina – piazza Fiera: presso *“Il Mondo degli Gnomi”* (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d’albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 14-17 – piazza Fiera presso *“La Bottega di Milù”* (casetta n.43): *“Scrivi una letterina a Babbo Natale”*
- 14-17 – piazza Fiera, presso *“le formiche”* (casetta n. 38): Fabio Vettori personalizza gli acquisti
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso *“Candele Artigianali Profumate”* (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

LUNEDI’ 21 DICEMBRE

- 10-12 – piazza Cesare Battisti, presso *“Mercerie BonBon”* (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco
- 15 - piazza Fiera, presso *“Bio.Ora”* (n.10): dimostrazione della lavorazione del burro con una zangola antica
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso *“Trentino Erbe infusi e tisane”* (n. 85) baby disco show, animazione per bambini
- 16.30 – piazza Fiera, presso *“Spazio Dimostrazioni”* laboratorio creativo dal titolo *“Una bambola da una pannocchia”* a cura dell’azienda agricola Il Leprotto Bisestile

MARTEDI’ 22 DICEMBRE

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio

MERCOLEDI’ 23 DICEMBRE

- 10 – piazza Fiera, presso *“Pastifico Moderno”* (n. 24): distribuzione gratuita di pasta madre (max. 50 pz.), per prenotazioni chiamare: 0464-436196 o scrivere a: matteo@pastificiomoderno.net
- ore 16 - Piazza Battisti, presso polo enogastronomico: Il mercatino augura Buon Natale ai visitatori con Babbo Natale e dolci in piazza
- 16-17 – piazza Fiera, presso *“Spazio Dimostrazioni”*: crea il tuo addobbo a cura di Antonio Telch *“La Forma del Legno”*
- 16-19 – piazza Fiera, presso *“le formiche”* (casetta n. 38): Fabio Vettori personalizza gli acquisti

GIOVEDI’ 24 DICEMBRE

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio

VENERDI’ 25 DICEMBRE

- MERCATINO CHIUSO

SABATO 26 DICEMBRE

- IL MERCATINO APRE ALLE 12
- 13.30 – piazza Fiera, presso *“Frati embriaghi”* (n.61) partenza sfilata cani Bovari del Bernese
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso *“Candele Artigianali Profumate”* (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

DOMENICA 27 DICEMBRE

- Mattina – piazza Fiera: presso *“Il Mondo degli Gnomi”* (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d’albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso *“Candele Artigianali Profumate”* (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)
- 16-17 - piazza Fiera, presso "Pan Luganega e Crauti" (n.60): Impariamo a fare i crauti

LUNEDI' 28 DICEMBRE

- 10-12 – piazza Cesare Battisti, presso *“Mercerie BonBon”* (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco
- 15-16 - piazza Fiera, presso *“Spazio Dimostrazioni”* : creazioni in lana cardata, a cura di Manuela Sartori
- 15 - piazza Fiera, presso *“Bio.Ora”* (n.10): dimostrazione della lavorazione del burro con una zangola antica

MARTEDI' 29 DICEMBRE

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 13 – piazza Fiera, presso *“La casetta cimbra del Lusernarhof”* (n. 59) showcooking di Cialda di mais e Vezzena stagionato con polentina di Storo e porcini di Luserna
- 15-16 – piazza Cesare Battisti, presso *“Fratelli Corrà”* (n. 69) degustazioni e spiegazione storia della Mortandela e Chutney
- 15-17 – piazza Fiera, presso *“Gocce d’oro apicoltura e giardino d’erbe”* (n. 46) realizzazione di una candelina in pura cera d’api
- 17-19 - piazza Cesare Battisti, presso polo enogastronomico: intrattenimento a cura dell'Associazione culturale Zampognari"

MERCOEDI' 30 DICEMBRE

- 10 – piazza Fiera, presso *“Pastifico Moderno”* (n. 24): distribuzione gratuita di pasta madre (max. 50 pz.), per prenotazioni chiamare: 0464-436196 o scrivere a: matteo@pastificiomoderno.net
- 11-12 – piazza Fiera, Presso *“spazio dimostrazioni”*: decorazione artistica su legno a cura di 3A Decor Snc
- 15.30 – piazza Fiera, presso *“Spazio Dimostrazioni”* laboratorio creativo dal titolo *“I fiori coi sfoiazi”* a cura dell’azienda agricola Il Leprotto Bisestile
- 16.30-18 – piazza Fiera, presso *“La Ciotola”* (n.13): lavorazione dal vivo al tornio con realizzazione di campane e campanelle

GIOVEDI' 31 DICEMBRE

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio

Gli eventi di Gennaio 2016

VENERDI 1 GENNAIO 2016

- IL MERCATINO APRE ALLE 12
- 15-17 – piazza Cesare Battisti, presso *“Mercerie BonBon”* (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco

SABATO 2 GENNAIO 2016

- Mattina – piazza Fiera: presso *“Il Mondo degli Gnomi”* (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d’albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 12-13 – piazza Fiera, presso *“Spazio Dimostrazioni”* realizzazione sacchetti profumati a cura dell’Azienda Agricola Stefania Dal Fior
- 17-19 – piazza Cesare Battisti, presso il polo gastronomico, *“Le Fisarmoniche di Thomas”*
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso *“Candele Artigianali Profumate”* (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

DOMENICA 3 GENNAIO 2016

- Mattina – piazza Fiera: presso *“Il Mondo degli Gnomi”* (n. 31): il maestro Federico Vanzo scolpisce uno gnomo da un tronco d’albero
- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 15-19 – piazza Cesare Battisti, presso *“Candele Artigianali Profumate”* (n.78): creazioni dal vivo di candele (laboratorio aperto al pubblico)

LUNEDI’ 4 GENNAIO 2016

- 10-12 – piazza Cesare Battisti, presso *“Mercerie BonBon”* (n. 77): lavorazioni manuali dal vivo di addobbi natalizi in lana cotta con la tecnica di infeltrimento a secco
- 15-17 – piazza Fiera, presso *“Gocce d’oro apicoltura e giardino d’erbe”* (n. 46) realizzazione di una candelina in pura cera d’api

MARTEDI’ 5 GENNAIO 2016

- 10.30-11.30 – piazza Fiera, presso *“La Farina del mio Sacco”* (n.30): macinazione in diretta del granturco per ottenere la farina di mais integrale bio
- 11-12 – piazza Fiera, Presso *“spazio dimostrazioni”*: decorazione artistica su legno a cura di 3 A Decor Snc

MERCOLEDI’ 6 GENNAIO 2016:

- 10 – piazza Fiera, presso *“Pastifico Moderno”* (n. 24): distribuzione gratuita di pasta madre (max. 50 pz.), per prenotazioni chiamare: 0464-436196 o scrivere a: matteo@pastificiomoderno.net
- 11-17 Le befane al Mercatino

*** dimostrazioni, laboratori ed eventi non si effettueranno in caso di maltempo**



Trento Fiere S.p.A. - Via Briamasco, 2 - 38122 Trento – Italy

