

Per bambini e neogenitori

Oltre allo spazio bambini, numerosi laboratori pratici (che si svolgeranno nella Casetta degli Gnomi, e per i quali è previsto un massimo di 15 posti ed è richiesta l'iscrizione prima della fiera al numero 342-64.87.358 o all'e-mail info@trentinoarcobaleno.it)

sabato 26 ottobre 2013

Ore 10.30 Tessitura con lane tinte al naturale – a cura di Giovanna R. e Micaela Z. – ass. Novarte

Ore 14.30 Piccoli animali con il feltro – a cura di Manuela Mazzalai

Ore 17.00 Con l'argilla tra le mani – a cura di Manuela Mazzalai

domenica 27 ottobre 2013

Ore 10.30 Se la bici la conosco me la tengo bene a posto – a cura di Kaleidoscopio

Ore 15.00 Sale aromatico e polpette di semi – a cura di Nadia Nicoletti – ass. Orti di Pace

Ore 17.00 Artenatura, l'arte con la natura – a cura di Ass. Accompagnatori Territorio Trentino

La Fucina delle Buone Pratiche

È previsto un massimo di 20 partecipanti ed è richiesto un contributo spese di 2 € e l'iscrizione prima della fiera al numero 342-64.87.358 o all'e-mail info@trentinoarcobaleno.it.

venerdì 25 ottobre 2013

Ore 15.00 Pane fatto in casa: risparmio e salute – a cura di Giulia Landini

Ore 17.00 Crauti e idromiele: fermentazioni naturali – a cura di Giulia Landini

sabato 26 ottobre 2013

Ore 9.30 L'arte del portare...i bambini – a cura di Antonella Gilli

Ore 10.00 Pane con la pasta madre – a cura di Veia Carpi - Az agricola Biologica Mas del Saro

Ore 11.30 Svelato il trucco – a cura di Norma – Mytho acconciatori

Ore 12.00 Ciclofficina adulti – a cura coop Kaleidoscopio

Ore 14.00 Detersivi in casa mia – a cura di Livialba Brusco di Bilanci di giustizia

Ore 15.30 L'orto biologico come e perché – a cura di Coop. Progetto 92 e Agriverde

Ore 16.00 Pane con la pasta madre – a cura di Veia Carpi - Az agricola Biologica Mas del Saro

Ore 17.30 Come gestire un bilancio familiare – a cura di Annibale Osti, Chiara Putaturo e Stefano Ramelli del GIT di Milano di Banca Etica

domenica 27 ottobre 2013

Ore 9.00 Pannolini lavabili e compostabili – a cura di Trentino Arcobaleno

Ore 10.00 Pane pasta madre con macchina del pane – a cura di Daniela Dalbosco Ass. PIRLO

Ore 11.00 Proposte Open source: WiildOs per la scuola e Asterisk per un centralino telefonico voip – a cura di Linux Trent

Ore 12.00 Cucina creativa senza glutine – a cura di Ass. Celiachia

Ore 14.00 Microrganismi effettici: conoscerli per utilizzarli in casa – a cura di Fauto Nicolussi - BioSiPuò

Ore 15.30 Giocattoli fatti da mamme e papà: ma perché? – a cura di Ass. Pedagogica R. Steiner

Ore 16.00 Siamo tutti mastri birrai: prime info per l'autoproduzione della birra, assaggi e imbottigliamento – a cura di Luigi Dusmet di Trentino Arcobaleno e Cristian Pisoni

Ore 17.00 Autoproduzione di crema per le mani – a cura di Sabina Gislimberti Ass. SOStenibile

Gli incontri

sabato 26 ottobre 2013

Ore 10.00 Il regolamento dell'agricoltura del Comune di Malosco – a cura di Ass. Alta Val di Non - Futuro Sostenibile

Ore 15.00 Efficienza energetica e fonti energetiche rinnovabili. Rispetto per l'ambiente e vantaggi economici. Anno 2013, a che punto siamo? – a cura dell'ing. Andrea Segatta (Seriva)

Ore 17.00 Il caffè è un piacere... per tutti – Incontro di presentazione del progetto Tatawelo: il caffè equosolidale delle comunità del Chiapas – a cura dei GAS trentini e dell'Associazione Tatawelo

Ore 17.00 Primi passi verdi: idee per genitori e bimbi eco-sostenibili - presentazione del libro a cura dell'autrice Rita Imwinkelried

Ore 18.00 Discozuppa, cucinare insieme con Slow Food a ritmo di musica contro gli sprechi (nella tensostruttura)

domenica 27 ottobre 2013

Ore 10.00 Un'altra agricoltura é possibile. Modelli alternativi di CO-OPERAZIONE – a cura del gruppo di lavoro Agricoltura Biologica di Trentino Arcobaleno