

Animazioni e Attività in Fattoria e nei MAGREDI

Referente: Donatello 335 7170808

Domenica in Fattoria

MATTINO, Visite consigliate

ANDREIS e BARCIS: la passeggiata lungo lago, i musei, le case tipiche, le aquile e Nord Walking.

MANIAGO: Duomo, centro e Museo dell'arte fabbrile CORICAMA / **Museo** delle biciclette

FRISANCO e POFABRO: due paesi di montagna incastonati nella bellissima Valcovera

SPILIMBERGO: il centro storico e i Mosaici

VALVASONE: il Borgo medievale e il Castello

POLCENIGO : Le sorgenti della Livenza

PORDENONE : passeggiata nel Centro Storico

-----**-----**-----

ORARIO delle MESSE

Don Maurizio Lessio - 0427.97452

Vivaro ore 9,30 / **Basaldella** ore 10,30 /

Tesis ore 11,30 /

-----**-----**-----

POMERIGGIO, Animazioni

• dalle 14.30 alle 16.00

Partenza ogni 15 minuti dalla **CASA ROSSA**

In Carrozza e Agribus

Lasciatevi sedurre da una nostalgica passeggiata, nel ritmo antico scandito dal suono degli zoccoli del nostro amico cavallo.

Cocchiere Bila 327 3496 456

Offerta libera

-----**-----**-----

• dalle 14.30 alle 15.30

nel **PALAMAGREDI**

Battesimo a Cavallo

L'emozione dei primi passi in sella.

Referente Matteo 347 7902999

Offerta libera

-----**-----**-----

• dalle ore 15.30 alle 16.30
nella sala **"la CORTE dei 20"**

Corso di Cucina

La Crespella dei Magredi

Dolce e salata

Laboratorio alimentare per piccoli e grandi cuochi.

Prepariamo le **crepelle dolci** con farina di frumento tenero, confetture dei Magredi e/o la crema pasticcera.

Prepariamo le **crepelle salate** con farina di frumento e grano saraceno (Galette de la Normandie): farciture con Latteria fresco, funghi o prosciutto cotto con rafano (cren)

Appuntamento in cucina con gli **chef**

✓ Elena Trevis. **347 793 5604** -

✓ Tiziano Trevis. **335 7870 365**

Offerta libera

-----**-----**-----

• dalle ore 15.30 alle 17.00
sotto la pergola **dell'OSTERIA**

Punto Campagna Amica

Gelindo Farmer Market

Degustazione e Vendita Alimenti dei Magredi, Unici e inimitabili

Conosceremo alcuni prodotti vegetali trasformati nel laboratorio della Fattoria. Essi derivano da ortaggi e frutta e animali allevati con i metodi naturali regolati dai ritmi di Madre Natura. Buona parte delle produzioni sono **coltivate con metodi naturali**, ma solo il succo di mela riporta in etichetta il certificato biologico. Gli alimenti **non** contengono additivi chimici e la conservabilità è dovuta soltanto a trattamenti termici.

Domenica 5 febbraio assaggeremo :

✓ **la Confettura di uva fragola**

✓ **Il succo d'uva a bacca rossa**

POSSIBILITA' d'ACQUISTI

✓ Donatello Trevis. **335 7170 808**

-----**-----**-----