

**Cooperativa A.S.C.A. 40 anni di scommesse
1977/2017 - PROGRAMMA 8/10 DICEMBRE**



Allevamento etico

Bioagriturismo e turismo responsabile

fattoria didattica

fattoria sociale

Rete di Economia solidale

40 anni di attività - 1977/2017: PROGRAMMA

VENERDÌ 8 DICEMBRE 2017

10.00 Visita guidata dell'azienda e uscita con il Gregge

10.00 in alternativa dopo la visita guidata, si potranno seguire i Laboratori didattici "dal latte al formaggio.

Divento un casaro" oppure "lana e fibre naturali" * -

PAUSA PRANZO Richiesta Prenotazione allo 0864 49595 La Fattoria propone Menu completo 25€: antipasto della casa; primo, secondo con contorno, caffè e dolce. Bevande escluse | Menù Vegetariano e non, a scelta.

16.00 si ripropongono i Laboratori didattici "dal latte al formaggio: divento un casaro" e

17.00 Laboratorio sulla "lana e le fibre naturali"

18.00 Presentazione sito web La Porta dei Parchi e proiezione Storytelling . A seguire:

Brindisi e Aperitivo con degustazione prodotti

CENA su prenotazione, come a pranzo.

SABATO 9 DICEMBRE

10.00 Visita guidata dell'azienda e uscita con il Gregge

11.00 **Conferenza Stampa presso la Biblioteca Comunale D'Annunzio** | Presentazione sito web La Porta dei Parchi e proiezione Storytelling

12.00 Brindisi Aperitivo in Piazza Belprato

PAUSA PRANZO. Su Prenotazione. Il nostro Punto Ristoro propone Menu bio completo, 25€: antipasto della fattoria; primo, secondo con contorno, caffè e dolce. Bevande escluse | Menù Vegetariano e non, a scelta.

17.00 Laboratorio didattico "dal latte al formaggio: divento un casaro" *

18.00 **Musica dal vivo** in azienda | Presentazione sito web La Porta dei Parchi e proiezione Storytelling | Brindisi e Aperitivo con degustazione prodotti -

- CENA su prenotazione .

*** * * DOMENICA 10 DICEMBRE**

9.30 - 12.30 *Dalla Fattoria alla Riserva Naturale WWF Gole del Sagittario. Passeggiata alla conoscenza del Borgo Medievale di Anversa e del suo territorio.*

Parallelamente in azienda si svolgono i laboratori didattici:

11.00 "lana e fibre naturali" oppure "dal latte al formaggio: divento un casaro"

12.00 Brindisi e Aperitivo con degustazione prodotti della fattoria.

PAUSA PRANZO Su Prenotazione il nostro Punto Ristoro propone Menu bio completo, 25€: antipasto della fattoria; primo e secondo con contorno, caffè e dolce. Bevande escluse | Menù anche per Vegetariani

La festa si conclude con **Musica dal Vivo**.

NOTE:

* La partecipazione ai Laboratori didattici, visite guidate, escursioni, aperitivi e brindisi, sono GRATUITE

** Coloro che si fermeranno a pranzo o a cena riceveranno in **OMAGGIO il libro "Pastori in Terra d'Abruzzo"**, una pubblicazione dedicata ai pastori e alla pastorizia abruzzese.