Come arrivare "nel modo Giusto!"

A piedi: da piazza Duomo, scendi via Verdi, svolta a sinistra su via Rosmini e poi a destra fino in fondo a via Briamasco.

In bicicletta: stesso percorso, ma in più trovi la Ciclofficina per rimettere a nuovo il tuo velocipede e imparare a farlo.

In autobus o in treno: dalla stazione dei treni con gli autobus 1, 4, 12, 14 fermata Rosmini "Cimitero", e hai lo sconto all'ingresso!

Vieni da lontano? Se non vuoi prendere il treno o vuoi condividere la tua auto, prova il car-pooling; dal sito www.trentinoarcobaleno.it accedi al servizio Lincar per conoscere chi offre e chi cerca un passaggio per "Fa' la Cosa Giusta! Trento".

Vieni dalle valli? Se usi la corriera per venire in fiera, oltre allo sconto sull'ingresso avrai uno sconto sul pranzo del GAStorante.

Non sai come venire? Facci sapere da dove parti all'indirizzo info@trentinoarcobaleno.it e ti faremo avere una consulenza personalizzata sui mezzi e gli orari più adatti per te.

Se comunque scegli l'auto esci dall'autostrada a Trento sud, sali in tangenziale fino a Trento centro, attraversa il fiume e scendi costeggiandolo fino al parcheggio di P.le S.Severino, da li sono 5 minuti a piedi, seguendo le frecce.

Prezzi

0-4 anni: ingresso libero - 4/18 anni: € 1,00 - Adulti: € 3,00 Per gli abbonati di Trentino Trasporti e chi arriva col mezzo pubblico: € 2,00

Contatti

e-mail: segreteria@trentinoarcobaleno.it sito: www.trentinoarcobaleno.it

Orari di apertura

Ven 26 ottobre: dalle 14.30 alle 18.30 Sab 27 e Dom 28 ottobre: dalle 9 alle 19

In collaborazione con







Con il sostegno di







Ven 26 ottobre dalle 14.30 alle 18.30 Sab 27 e Dom 28 dalle 9.00 alle 19.00 Trento Fíere - Via Briamasco 2 Timbro espositore



Vale come ingresso omaggio se timbrato da un espositore (al quale verrà poi fatturato il costo del biglietto)

VIII Edizione



Trento Fiere, Via Briamasco 2, TRENTO







fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili mostra mercato dell'economia solidale: stand, laboratori, cucina e la 1° mostra dei vini trentini da uve biologiche





Da un'idea di



Workshop Bioenarea

Ore 15) A cura dell'Agenzía per l'Energía della PAT

Presentazione del libro "Pensare come le montagne"

Con l'autore Paolo Ermani

Sab 27

La certificazione energetica degli edifici A cura dell'Agenzia per l'Energia della PAT

Turismo Responsabile e lotta alla povertà A cura di Ass. Tremembè, con P.Lopes

mostra dei Vini trentini da uve bio: degustazioni e incontri con i viticoltori Sabato 27 ottobre

LinuxDay: "Piacere, Linux!" A cura di Linux Trent

Software libero, interoperabilità e dati aperti per una economia solidale Tavola rotonda a cura di Linux Trent

Senza la mia auto – premiazione concorso letterario A cura di Trentino Arcobaleno e coop. Car Sharing

Eticar e altre proposte per i GAS A cura di Consorzio Caes e altri espositori (tensostruttura)

Dom 28

Viticoltura biologica in Trentino: le ragioni di un successo Tavola rotonda a cura di Trentino Arcobaleno

Presentazione del libro "L'ape mellifera" A cura di Publistampa, con Biagio Calcavecchia

Presentazione del libro "Economia e Democrazia" A cura del Git di Banca Etica con l'autore Claudio Ferrari

Cerca fra gli stand la Tana del Burattino e goditi il suo magico spettacolo "il Seme" olo sabato e domenica

Per bambini e neomamme

Lo spazio bimbi della coop. Coccinella, lo Spazio Meno9+1 della coop. Focus per gestanti e neomamme, e i seguenti laboratori (massimo 15 partecipanti e iscrizione obbligatoria prima della fiera al 342-64.87.358 o alla e-mail info@trentinoarcobaleno.it



Bicicletta: manutenzione a misura di bambini A cura di Gira la ruota - Coop. Kaleidoscopio

Scacciapensieri al naturale: costruiamolo insieme Con Paola Barducci - ass. Accompagnatori di Territorio

Pittura su tela: dipingiamoci la borsa Con Micaela Zeminian - ass. Novarte

Dom 28



Mani nell'argilla: divertirsi modellando A cura di Manuela Mazzalai



Dalla lana cardata al feltro

A cura di Silvano Pellegrini - coop. Progetto 92



Tessitura con avanzi di lana tinta al naturale Con Giovanna Recusani e Micaela Zeminian - ass. Novarte

La Fucina delle Buone Pratiche

Massimo 20 partecipantí: è richiesto un contributo spese di 2 € e l'iscrizione (prima della fiera al numero 342-64.87.358 o all'indirizzo info@trentinoarcobaleno.it)

Ven 26

Ore 15 Pane con pasta madre e macchina per il pane:si può fare! Con Daniela Dalbosco - ass. PIRLO

el piazzale i formatori d

Detersivi in casa mia: autoproduzione Con Livialba Brusco - Bilanci di Giustizia

Sab 27

Con le mani in pasta: fare il pane con la pasta madre Con Vea Carpi - Az Agricola bio Maso del Saro

Sapone con gli olii alimentari usati Con Sabina Gislimberti - ass. Quinto Sigillo

Bicicletta: manutenzione e prime riparazioni A cura di Gira la ruota - Coop. Kaleidoscopio

Lisciva dalla cenere per il bucato Con Franco - La Piramide

Dom 28

Ore 10

La buona cucina degli avanzi

Con Giovanna Carotti

Impariamo a fare il pane con la pasta madre Con Paola Valcanover - Gas Gazza

Succhi da germogli: vitalità naturale Con Paola Berlanda

Cucina senza glutine: ricette e suggerimenti A cura della Associazioni Italiana Celiachia

Siamo tutti mastri birrai: laboratorio sull'autoproduzione Dre 16 della birra e assaggi Con C. Pisoni e L. Dusmet

La Ciclofficina

Vieni in bici, e potrai portarla alla Ciclofficina della cooperativa Kaleidoscopio, per ripararla e imparare i trucchi del mestiere, per una bicicletta sempre perfetta.

Grazie alla collaborazione dell'Ass. Daltrocanto e al sostegno della Cassa Rurale di Aldeno e Cadine, per 15 classi che ne faranno richiesta sarà possibile effettuare un intervento formativo in classe della durata di 2 ore, e una visita guidata alla fiera della stessa durata, al prezzo di 50 euro+IVA. Info e iscrizioni flegtrento@gmail.com

GAStorante Slow Food

I cuochi di Slow Food e i Gruppi di Acquisto Solidale vi re-invitano al GAStorante Slow Food, per gustare un piatto unico da scegliere tra varie proposte, a base di materie prime biologiche, a km 0 o quasi, e provenienti da produttori che già forniscono i GAS trentini. Menù anche per celiaci e vegani.