



ARRIVA IN BARCA
CON LA NENA
3477139988



Passeggiando tra le ERBE SPONTANEE DIMENTICATE

A BAURA (6KM DA FERRARA)



SAB 5 GIUGNO

ORE 9 - 16 MERCATO KM 0 (3921538006)
**FRUTTA, VERDURA, PIANTE, BIO,
ANIMALI DA CORTILE**

+
VINTAGE, RIUSO, HANDMADE, ARTIGIANATO

+
COMITATO GENITORI SCUOLA DI BAURA

ORE 10 E 15.30 CORSO E RACCOLTA (3311320555)
**CONOSCERE E SAPERE + TREKKING NEI
CAMPI A CURA DI ESPERTI:**

FABRIZIO BARBIERI



**ISTITUTO NAVARRA
(STEFANO GIATTI + STUDENTI)**

ORE 12 PREMIAZIONE CONCORSO DISEGNO PER
RAGAZZI FINO A 13 ANNI (3383149853)

ORE 12.30 PRANZO TIPICO PRESSO:



IL FIENILE 3371096448
MENU' a base di carne



TRATTORIA DA MARIO 0532450826
MENU' a base di pesce



**PIADINERIA-PINZINERIA
PROLOCO 3483117146**

DOM 6 GIUGNO

ORE 9 - 16 MERCATO KM 0 (3921538006)
**FRUTTA, VERDURA, PIANTE, BIO,
ANIMALI DA CORTILE**

+
VINTAGE, RIUSO, HANDMADE, ARTIGIANATO

+
COMITATO GENITORI SCUOLA DI BAURA

ORE 10 E 15.30 CORSO E RACCOLTA (3311320555)
**CONOSCERE E SAPERE + TREKKING NEI
CAMPI A CURA DI ESPERTI:**

FABRIZIO BARBIERI



**ASSOCIAZIONE MICOLOGICA
GRUPPO MICOLOGICO DI COPPARO AMB**

ORE 13 PRANZO TIPICO PRESSO:



TRATTORIA DA MARIO 0532450826
MENU a base di pesce



**PIADINERIA-PINZINERIA
PROLOCO 3483117146**



DOMENICA VIENI IN PROLOCO IN VESPA
O LAMBRETTA CAFFÈ GRATIS

prenotazione consigliata (x covid) info aggiornate: www.baura.it -  baurafe

NOTE:

IL FIENILE:

pranzo di sabato 5 giugno h 1230:

Aperitivo fiorito

Antipasto: frittatina con erbe di campo

Primo: - gnocchetti di ricotta al pesto d'ortica

Secondo: - scrigno di pollo con rosette di papavero e patate rustiche alle erbe aromatiche

Dolce del Fienile, Coperto, acqua e vino (1/4 a persona)

Costo: € 30,00 menù completo - € 22,00 antipasto + primo o secondo + dolce - € 15,00 menù bimbi (pasta al ragù, cotoletta con patate, dolce)

Orario pranzo: 12.30, Max 60 persone (da valutare insieme anche in base alle previsioni del tempo...)

TRATTORIA DA MARIO:

pranzo e cena di sabato 5 giugno e domenica 6 giugno h 13 e 19, possibilità di altri piatti

Flan di pecorino romagnolo con senape selvatica saltata, rucola e gambero marinato

Tortello di ricotta e asparago selvatico al sugo di pomodoro e canocchie Cartoccio di branzino all' alloro con purea di topinambur

Carpaccio d'ananas marinato al tarassaco e prosecco con gelato alla mentuccia Acqua vino caffè € 35

Pranzo e cena su prenotazione al 0532 450826

PIADINERA PROLOCO:

pinzini e piadine casalinghe con salumi di qualità e ferraresi,

torte caserecce il tutto preparato con amore senza lucro, per spuntini veloci e low cost

CONCORSO DISEGNO:

LA PROLOCO PREMIA 3 DISEGNI PER LE SCUOLE ELEMENTARI E 3 PER LE MEDIE, QUESTI SARANNO RAFFIGURATI NELLA PIADINERIA IN FORMATO MAXI da Mattias Visentini, TUTTI I DISEGNI SARANNO ESPOSTI SU FILI CON MOLLETTE IN PIAZZA (INDICARE NOME AUTORE)

PARTECIPAZIONE CORSO ERBE:

GRUPPI DA 20 PERSONE AFFIANCATI DA 1GUIDA+1STUDENTE AGRARIA,

2 ORARI ORE 10 E 15:30, BREVE DIDATTICA CON DIAPOSITIVE E DIMOSTRAZIONE SUI CAMPI

PARTECIPAZIONE MERCATINO:

AMMESSI: *PRODOTTI BIO, ANIMALI DA CORTILE, PIANTE, VINTAGE, RIUSO, HANDMADE, ARTIGIANATO*

COSTO POSTO ESPOSITIVO: GRATIS

NENA:

partenza da Fe alle 9, arrivo a Baura alle 10.

Ripartenza le 12 arrivo a Fe alle 13.