

Crea, mangia, bevi

11 ottobre

BI.VERSO

Creiamo insieme uno sfizioso apericena, sfruttando le materie prime autunnali.

Dalle 18.00 alle 20.30

Costo euro 20,00 a persona

Info e prenotazioni: 0422/1930471

segreteria@biverso.it

Chef's Table

25 ottobre

BI.VERSO

Affacciati al banco dello chef per vivere da vicino il dietro le quinte della cucina professionale e godere di una esperienza culinaria.

Dalle 20.00 alle 23.00

Costo euro 60,00 a persona

Info e prenotazioni: 0422/1930471

segreteria@biverso.it

L'autunno in una torta

27 ottobre

BI.VERSO

Corso teorico pratico di pasticceria moderna in cui verrà realizzata una crostata con materie prime autunnali.

Dalle 16.30 alle 19.00

Costo euro 65,00 a persona

Info e prenotazioni: 0422/1930471

segreteria@biverso.it

Il Castello di Halloween

12 ottobre – Zucche Magiche

26 ottobre – Candele Stregate

FIDES SOC. COOP. SOCIALE

...per creare decorazioni che lascino senza fiato...

Laboratori per bambini dai 6 agli 11 anni.

Dalle 08.30 alle 12.30

contributo euro 25,00 a persona

Info e prenotazioni: 348/5446157

A tutta Zucca

Mese di ottobre

AL CATENACCIO

Menù completo a base di zucca.

Info e prenotazioni: 392/7622422

Menù Degustazione

Mese di ottobre

ALLA PISOERA

Menù di degustazione con piatti a base di zucca.

Info e prenotazioni: 0422/1782552

Zucca che bellezza

Mese di ottobre

PARRUCCHIERE CARRON

Proponiamo una splendida maschera alla polpa di zucca, yogurt e miele.

Costo euro 8,00

Info e prenotazioni: 0422/928993

Specialità di Zucca

Mese di ottobre

BOTEGHETA GUSTOLIA

Si propongono per tutto il mese succulente specialità a base di zucca.

Info: 339/7928705

ottobre 2024



itinerari di
VILLORBA



Weekend della Scienza

12 ottobre laboratori sulla realtà immersiva
13 ottobre show scientifico
Piazza Aldo Moro - partecipazione libera.
Info: www.comune.villorba.tv.it

Autunno in Villa

6-19-20 ottobre
Visita guidata di Villa Giovannina
Ingresso libero su prenotazione - posti limitati.
Info: www.comune.villorba.tv.it

Profumo di Mosto Experience

Sabato e domenica
CANTINA PIZZOLATO
Bio Tour con passeggiata tra i vigneti, tour della cantina, assaggio del mosto, degustazione di due vini biologici.
Sabato ore 11.00, 14.30 e 16.00
Domenica ore 11.00
Costo euro 10,00 a persona

Info e prenotazioni: 0422/928166
experience@lacantinapizzolato.com

VFA Open studio

12 ottobre
VILLA FILANDA ANTONINI
In coincidenza con le giornate FAI d'autunno la villa si aprirà alle visite pubbliche.
Dalle 15 alle 19 ingresso libero su prenotazione

Info e prenotazioni: hello@vfa.art | www.vfa.art

Garden Festival d'Autunno

Fino al 27 ottobre
BARDIN GARDEN CENTER
Consigli di giardinaggio specifici per ogni generazione.
Programma corsi:

CREA IL TUO GIARDINO ZEN
5 ottobre 16.00-18.00

CREA IL TUO GIARDINO CARNIVORO
6 ottobre 10.00-12.00

PIANTIAMO UN BULBO
Fino a domenica 27/10
Sabato 15.00-19:00 | Domenica tutto il giorno

Info e prenotazioni: www.bardingardenstore.it

Tropical Show

Dal 1 al 20 ottobre
BARDIN GARDEN CENTER
Esposizione di piante botaniche ricercate e originali provenienti dall'Equador.
Programma corsi:

CREA IL TUO TROPICAL GARDEN
12 ottobre 16.00-18.00

IL TROPICAL MANAGER
5,6,12,13,19 e 20 ottobre 15.00-19.00

Info e prenotazioni: www.bardingardenstore.it

Degustazione in Villa

19 e 26 ottobre
CANTINE CONTI PEROCCO
Visita della Cantina e del parco della Villa, al termine degustazione di vini.
Orario visite 09.30 e 11.30.
Costo euro 10,00 a persona.

Info e prenotazioni: 339/2155530 0422/350013

Agrumi e piante d'Autunno

Dal 1 al 31 ottobre
LINEA VERDE
Mostra di piante di agrumi e aromatiche.
Ingresso libero.

Info: 0422/918958 | 339/1792539

L'autunno nel piatto

3 e 17 ottobre
BI.VERSO
Lezione di cucina teorico pratica con cui realizzeremo con lo chef delle ricette utilizzando le materie prime di stagione.

Dalle 20.00 alle 23.00
Costo euro 60,00 a persona

Info e prenotazioni: 0422/1930471
segreteria@biverso.it

1 zucca e 4 mani

5 e 20 ottobre
BI.VERSO
Corso di cucina per bambini 4-12 anni con accompagnatore, insieme realizzeremo dolci autunnali.

05 ottobre dalle 10.00 alle 12.00
20 ottobre dalle 16.30 alle 18.30
Costo euro 25,00 a persona
*in caso di due fratelli costo euro 20,00

Info e prenotazioni: 0422/1930471
segreteria@biverso.it

Il tecnosuolo

23 ottobre
FABRICA | Davide Balda
Workshop rivolto a ragazzi e ragazze dai 9 ai 12 anni, per trasformare capi di abbigliamento non utilizzati in substrati fertili, creando nuove applicazioni in un'ottica di sostenibilità.

Dalle 15:30 alle 17:00
Su prenotazione posti limitati. Partecipazione libera.

Info: press@fabrica.it
www.fabrica.it/telare-la-materia-di-davide-balda/