

Le realtà che collaborano con noi:

LA BOA STEFANO SOLDATI - LA BOA:

diplomato con lode in Erboristeria all'Università di Urbino, da quasi trent'anni si occupa di agricolture alternative. Da vent'anni gira per il mondo insegnando agricoltura biologica, gestione aziendale e, in tempi più recenti, costruzioni con balle di paglia. È uno dei primi quattro italiani diplomati in Permacultura, nonché primo presidente della Accademia Italiana di Permacultura. È docente presso la Scuola di Pratiche Sostenibili di Milano, presso l'EcoVillaggio GAIA a Navaro (Argentina) e presso il CAT in Galles (UK). È stato il primo in Italia a tenere corsi sulla realizzazione di giardini commestibili e foreste di cibo realizzandone 18 nel periodo 2011- 2015.
casadipaglia@hotmail.com - laboa.org

ricercate nell'esigenza, già allora assai sentita, di rendere disponibile un corpo di assaggiatori affidabili, perché specificatamente preparati ed esaminati, atti a svolgere la delicata ed impegnativa funzione. All'assaggiatore sono richiesti un complesso di doti naturali, di specifiche conoscenze tecniche ed un addestramento, ai quali si deve ricorrere quando si voglia ottenere un giudizio significativo e completo sulla qualità del vino.
Tel. 333 9857776 - trieste @ onav.it - onavtrieste.jimdo.com



INVASATI:

il giardino, il terrazzo, la casa sono invasi da piante e fiori? Amici e parenti sono saturi delle nostre piante? I nostri fiori sono particolari e bellissimi e vorremmo condividerli con altri appassionati giardinieri? I nostri pomodori sono i più dolci del mondo? Allora è il momento di partecipare al mercatino INVASATI, tutti pazzi per i fiori. Il mercatino di giardinaggio e orticoltura, riservato esclusivamente a privati e associazioni Onlus, si propone come un momento di incontro, confronto e scambio di esperienze e materiali, tra giardinieri non professionisti, appassionati e dilettanti. Ogni partecipante iscritto potrà esporre e proporre al pubblico a offerta o in scambio, piante, parti di esse, talee, semi, bulbi, rizomi, terricci, vasi, libri di giardinaggio. L'iniziativa è organizzata dal Civico Orto Botanico in collaborazione con il Servizio Biblioteche Istruzione e Politiche Giovanili e Nati per leggere Friuli Venezia Giulia.
Orto Botanico: Tel. 040 360 068 - ortobotanico@comune.trieste.it
www.ortobotanicotrieste.it
Nati per leggere: Tel. 3474185950 - bibliocom@comune.trieste.it
www.natiperleggere.comune.trieste.it



GREEN TASTE:

il GROWSHOP più attrezzato della città. Vasta gamma di prodotti GROW e HEAD. Le migliori marche esistenti al mercato (Advanced Hydroponics of Holland, Advanced Nutrients, Bio Bizz, Bio Nova, Hesi, General Hydroponics, B'Cuzz, Secret Jardin, Growth Technology e tante altre ancora). Fertilizzanti, terre, sistemi idroponici e aeroponici anche di grandi dimensioni, umidificatori, misuratori pH, ecc.
Tel. 334 990 0386 - growshopgreentaste@gmail.com
Facebook: GreenTaste Growshop

FULVIO COLOMBO:

Fulvio Colombo è uno storico del territorio ed autore di saggi sul medioevo triestino e sulle dinamiche castellane regionali. Curatore nel 1986 della riedizione del Codice Diplomatico Istriano, impegnato nella raccolta e catalogazione delle fonti per la storia di Trieste e dell'Istria, ultimamente si dedica con entusiasmo alle vicende della viticoltura del Nordest.

IL LIBRO "PROSECCO, PATRIMONIO DEL NOREST": una ricostruzione storica accurata riesce, per la prima volta, a chiarire i motivi che hanno portato il nome dell'abitato carsico sull'etichetta di uno dei vini più famosi al mondo. Un racconto completo dei cinque secoli di storia del Prosecco, dagli esordi nei vigneti della riviera triestina, nei pressi dell'omonimo Castello, ai grandi successi conseguiti in Veneto. Un formidabile veicolo del Made in Italy divenuto ora patrimonio comune di tutto il Nordest.
info@luglioeditore.it - www.luglioeditore.it



URBI ET HORTI BIOEST:



è un'associazione locale che si occupa dell'attivazione di orti urbani, orti didattici per le scuole e tiene corsi di agricoltura biologica con lezioni teoriche e lezioni pratiche sul campo. "Obiettivi didattici chiari e semplici: imparare le maniere, i tempi e i prodotti adatti alla semina, preparare e concimare adeguatamente il terreno, annaffiare con acqua, controllare in maniera naturale i parassiti ed infine raccogliere e mangiare."
Tel. 3287908116 - orticomuni.trieste@gmail.com
urbiethorti.wordpress.com



COLDIRETTI:

la più grande organizzazione agricola europea, con 1,6 milioni di agricoltori associati sarà presente presso la nostra Galleria con i migliori produttori del territorio per l'esposizione e la degustazione dei prodotti tipici triestini.
Federazione Provinciale Coldiretti Trieste
Tel. +39 040.631494 - trieste@coldiretti.it
www.trieste.coldiretti.it

ONAV:



(Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) è sorta in Asti nel 1951 per iniziativa della Camera di Commercio di Asti e per volontà di personalità eminenti del mondo vinicolo del tempo. Le ragioni che ne determinano la nascita vanno

Perché questa iniziativa all'interno del Centro Commerciale Montedoro?

"L'obiettivo è duplice: da un lato valorizzare le realtà locali dando loro uno spazio in cui presentare il proprio lavoro, il proprio operato, i propri prodotti e la propria storia, nonché per presentarsi al pubblico, farsi conoscere e far sentire la propria presenza come realtà locale. Dall'altro lato dare la possibilità ai visitatori del Centro Commerciale di incontrare e conoscere queste realtà e vivere un'esperienza fuori dal comune, un'esperienza a km 0. In linea con l'EXPO, il tema principale dell'evento è il FOOD. L'iniziativa infatti si propone di descrivere e confrontarsi sulla storia agricola e pastorizia di Trieste, nonché sulla produzione di cibo del territorio triestino. Tutto ciò nella sua doppia accezione di valorizzazione delle tradizioni culturali e di ricerca di nuove applicazioni tecnologiche, facendolo attraverso una forma aperta e collaborativa dove realtà locali e visitatori del Centro si incontreranno, nella cultura del territorio, per scambiarsi idee, opinioni, prodotti alimentari, piante e molto altro."

Direttore Centro Commerciale Montedoro
Sergio Bavazzano

In collaborazione con



Follow us on f - www.montedoroshoppingcenter.it
Via Flavia di Stramare, 119/e - Muggia (TS)

Montedoro

Saperi del territorio,
sapori della terra!

DAL 2 AL 22
NOVEMBRE

ASSAPORA I GUSTI e le
PRELIBATEZZE del
nostro TERRITORIO

mostre | eventi
degustazioni | buffet
showcooking
...e molto altro!



vinci green*

DAL 2 AL 22 NOVEMBRE

VINCI SUBITO
1.000 PREMI IMMEDIATI!

Passa la tua
Montedoro Card
davanti ai barcode
dei totem in Galleria
e scopri se
HAI VINTO
UN KIT
SEMINA
per coltivare una
piantina di basilico
o di peperoncino!

*Concorso "Vinci Green" Card è sorto in occasione del 140° anniversario della nascita del Centro Commerciale Montedoro. Montedoro Shopping Center è un marchio registrato di Montedoro Shopping Center S.p.A. - Montedoro (TS) - Tel. 0431/201111. Montedoro Shopping Center S.p.A. è un'azienda a partecipazione paritetica tra il Comune di Montedoro e la Montedoro Shopping Center S.p.A. - Montedoro (TS) - Tel. 0431/201111.

Scopri dove si svolgono i nostri eventi

TROVA IL NUMERO DI RIFERIMENTO SULLA MAPPA

1 • Vinci green*

2 • La coltivazione del futuro

3 • Presentiamo il progetto

4 • Per fare un albero ci vuole un bimbo

5 • Assaggi dal territorio

6 • La cucina triestina

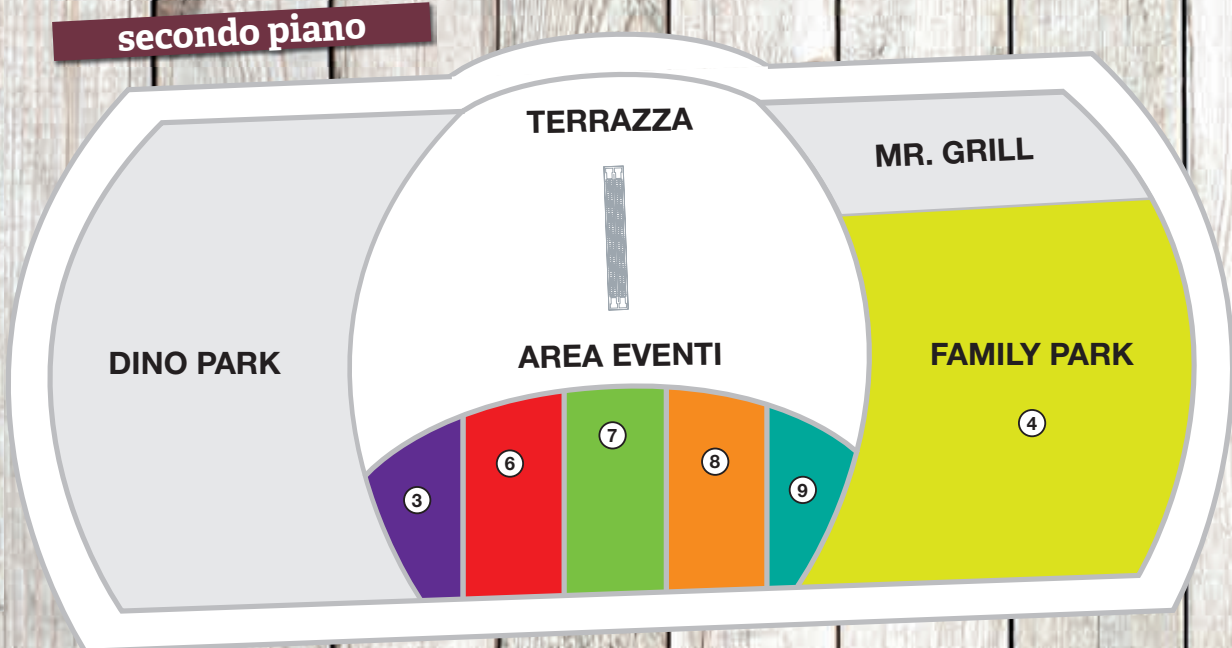
7 • In cucina con le nonne

8 • Le mani nella terra

9 • Prosecco patrimonio del nord est

10 • Invasati, tutti pazzi per i fiori

secondo piano



primo piano



Le nostre iniziative

1 • Dal 2 al 22 novembre

VINCI GREEN*:

passa la tua Montedoro Card davanti ai barcode dei totem in Galleria e scopri subito se hai vinto un kit semina per coltivare una piantina di basilico o di peperoncino!

2 • Dal 2 al 22 novembre

LA COLTIVAZIONE DEL FUTURO:



Visita il padiglione con le coltivazioni del futuro di GreenTaste, il GrowShop di Trieste! Un percorso sensoriale di 70 mq con piante, erbe aromatiche, fiori e ortaggi coltivati con **tecnologie all'avanguardia** come i sistemi di coltivazione idroponici e aeroponici.

3 • Il 5 novembre, dalle 10.00 alle 11.00

SAPERI DEL TERRITORIO, SAPORI DELLA TERRA, PRESENTIAMO IL PROGETTO!

partecipa alla Conferenza Stampa di inaugurazione e scopri cos'è SAPERI DEL TERRITORIO, SAPORI DELLA TERRA! Interverrà il Direttore del Centro Sergio Bavazzano, varie autorità locali ed i rappresentanti delle realtà che hanno collaborato al progetto. Al termine **degustazione gratuita** di prodotti tipici locali.

4 • Nei giorni 4, 5, 11, 12, 18 e 19 novembre, dalle 9.00 alle 12.00

PER FARE UN ALBERO CI VUOLE UN BIMBO:

i bambini delle scuole primarie del territorio triestino prendono parte ad un laboratorio sul percorso della semina presso il Family Park, in collaborazione con l'Associazione Urbi et Horti. **Ad ogni bambino sarà regalata la piantina da lui coltivata!**

5 • Nei weekend 7, 8, 14, 15, 21 e 22 novembre

ASSAGGI DAL TERRITORIO:

incontra i produttori del territorio triestino direttamente in Galleria! **Esposizione e degustazioni gratuite** di prodotti tipici locali in collaborazione con la Coldiretti di Trieste ed i produttori dell'Altopiano Carsico. Odora, guarda, assaggia e gusta alcuni tra i migliori formaggi, vini, oli, salumi e specialità locali.

6 • Il 7 novembre, dalle 16.30 alle 18.00

LA CUCINA TRIESTINA:



partecipa all'evento di show-cooking delle ricette tipiche della tradizione triestina! Lo chef **Andrea Starz** ed altri membri dell'Associazione Cuochi di Trieste presentano alcune delle ricette più tipiche del territorio triestino tratte dal libro **"La cucina triestina"** di Maria Stelvio.

7 • L' 8 novembre, dalle 16.30 alle 18.00

IN CUCINA CON LE NONNE:



partecipa all'evento di show-cooking delle ricette tipiche della tradizione triestina! Ad insegnarvele sono proprio le vostre nonne che in modo rustico ma divertente ci mostrano i segreti per preparare alcune delle **ricette più tipiche del territorio triestino**. Evento in collaborazione con l'Associazione Urbi et Horti.

8 • Il 15 novembre, dalle 16.00 alle 18.00

LE MANI NELLA TERRA:

partecipa al **workshop gratuito** sugli orti cittadini e le food forest! Incontra i nuovi contadini urbani e scopri come coltivare negli spazi verdi della tua città. Corso in collaborazione con l'Associazione Urbi et Horti e come ospite speciale **Stefano Soldati** di Permacultura La Boa.

il workshop si compone di due parti:

I SEGRETI DELLA SEMINA - il corso gratuito ed aperto a tutti ha lo scopo di promuovere, progettare e realizzare esperienze di agricoltura sociale a livello territoriale. Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono imparare a diventare orticoltori o giardinieri anche sul proprio balcone o interessati a confrontarsi con il tema dei beni comuni.

LE FOOD FOREST

Come trasformare i nostri boschi in supermercati dove procurarsi cibo, medicinali, integratori vitaminici, combustibile e tanto altro? Vieni alla scoperta delle Food Forest, sistemi agricoli composti da alberi, arbusti, cespugli, rampicanti, piante erbacee perenni da foglia e da radice, che producono frutti, foglie, fiori, radici, legna utilizzabili in cucina, in erboristeria o come alimento per i nostri animali.

9 • Il 21 novembre, dalle 16.00 alle 18.00

PROSECCO, PATRIMONIO DEL NORD EST:



incontra l'autore del libro Fulvio Colombo e scopri tutti gli aneddoti su questo vino, la sua storia, la sua provenienza, la sua scoperta, i suoi cambiamenti e, non per ultimo, il suo gusto. Al termine della presentazione, esposizione e **degustazione gratuita** di vini in collaborazione con l'ONAV di Trieste e produttori vinicoli del territorio.

10 • Il 22 novembre, dalle 10.00 alle 17.30

INVASATI, TUTTI PAZZI PER I FIORI:

vuoi scambiare la tua piantina con la nostra? Visita il padiglione degli INVASATI e prendi parte anche tu all'iniziativa di flowercrossing! Scambia piante, talee, semi, bulbi, rizomi, terricci, vasi, libri di giardinaggio e orticoltura e molto altro. Dalle 16 alle 17 letture a tutta natura per bambini da 3 a 8 anni e famiglie, a cura delle Ambasciatrici delle Storie. Appuntamento conclusivo della Settimana Nazionale Nati per Leggere per la provincia di Trieste.

Entrerai in un mondo green e ne uscirai contagiato!