

ninfeaverde



**Inoltre**

Ore 12.00 - Saluto degli organizzatori e rinfresco offerto dall'IIS Prever sezioni agraria e alberghiera.

**Durante l'intera giornata:**

Battesimo della sella a cura di Ecohorsepoint di Lia Garino  
Presso Cascina dei conti via Pinerolo 44 Osasco apertura libera del mulino orario 10-12 e 15-19, con macinatura a pietra naturale del grano e laboratori di panificazione con il lievito madre.

**Nel corso della manifestazione iniziative volte alla raccolta di fondi a favore delle zone terremotate del centro Italia.**

Stime a conteggio.

Alla sera, alle ore 21.00 presso la palestra dell'istituto, serata di balli occitani con il gruppo "La Quattre Via" di Pragelato

*Locanda*

**La Posta**



*Ristorante con cucina tipica piemontese  
Servizio catering - Hotel*

Via dei Fossi, 4 - Cavour (TO) - Tel. 0121 69989 - Fax 0121 69790  
Il Ristorante è chiuso il venerdì  
posta@locandalaposta.it - www.locandalaposta.it

**Mulino Macinatura a Pietra Naturale**  
Via Pinerolo, 44 - OSASCO (TO)  
Tel. 0121 541466 - www.lacascinaideiconti.it

**CHICCO CAFE' BAR**  
TAVOLA CALDA con CUCINA CASALINGA

SIAMO A DISPOSIZIONE PER AIUTARTI AD ORGANIZZARE LA TUA FESTA.  
CHIAMACI AL N. 0121 541385

RICARICHE TELEFONICHE - GRATTA E VINCI  
VIA MARTIRI DELLA LIBERTA' 87 - OSASCO



OSASCO



**DOMENICA 14 MAGGIO**

**L'ISTITUTO AGRARIO PREVER  
e la PRO LOCO di OSASCO**

PRESENTANO

**NINFEA VERDE  
2017**

**FLOROVIVAISMO  
TUTELA AMBIENTALE  
PRODOTTO TIPICO DI QUALITA'**



## Programma

Il 14 maggio 2017 l'istituto agrario apre le porte dalle 9.30 alle 18.00 per la X edizione di Ninfea verde con entrata da Viale Europa 26.

Quest'anno due sezioni si intrecciano nel percorso di visita che si sviluppa sia negli spazi aperti che in quelli chiusi dell'istituto.

Sezione commerciale rivolta a: settore florovivaistico, prodotto tipico di qualità e artigianato.

Sezione laboratoriale: organizzata e gestita dai docenti e dagli allievi dell'istituto che, attraverso laboratori didattici, coinvolgeranno i visitatori in un percorso di conoscenza delle molteplici tematiche legate ad ambiente e produzioni alimentari. Ogni visitatore, bambino o adulto, verrà coinvolto in attività e dimostrazioni pratiche, affinché possa scoprire il ruolo del terreno, delle piante, degli animali e il lavoro nascosto dietro le produzioni alimentari, dal miele ai liquori.

## Espositori

- Agroalimenta locanda la posta - Cavour
- Azienda agricola Barotto Marco - Cavour
- Azienda agricola Cascina Losetta - Pinerolo
- Azienda agricola Collino - Osasco
- Azienda agricola Dai Dellerba SS - Santa Brigida
- Azienda agricola Fattoria pian dell'alpe - Usseaux
- Azienda agricola La Margherita di Berardi Andrea - Piossasco
- Azienda agricola La mugnaia - Gaveno
- Azienda agricola La tuminera del chabot - San Pietro Val Lemina
- Azienda agricola Martino Sergio - Pinerolo
- Azienda agricola Merlo Susanna - Gemerello Cavour
- Azienda agricola Oggero La dolce fattoria - Vigone
- Azienda agricola piccoli frutti di Pons Paola - Prarostino
- Azienda agricola di Rosano Ilario - Briccherasio
- Canile di Bibiana
- Cooperativa agricola Il trifoglio - Osasco
- Ecohorse Point di Lia Garino - Villar Perosa
- Panetteria Costa Piera Liliana - Bagnolo Piemonte
- Pasticceria gelateria e torrefazione l'Alpina di Callieri Emanuela - Luserna S.G.
- Prodotti istituto agrario
- Sculture in legno - Annalisa Garetto
- Sculture e intaglio su legno - Maria Smorto
- Sculture in legno - Simone Turin
- Scuola Malva Arnaldi - Bibiana
- Vivai Buffa Alan - Torre Pellice
- Vivai Piccato Cristiano - Bibiana
- Vivai Perno - Piossasco



## I laboratori e le mostre

- "Ad Osasco approdano i vichinghi" a cura delle classi terze professionali in collaborazione con Mercanti di storia, Carlo Caputo e Claudio Pisco
- "Alla scoperta delle cellule" a cura di Silvia Ghilardi e di Maria Pintore e degli allievi del tecnico
- "Analizza il tuo terreno" a cura di Franco Marocco degli allievi del tecnico
- "Camminare per imparare: escursioni nel sapere" percorsi interdisciplinari a cura di docenti e allievi delle seconde professionali
- "Conserviamo I fiori di campo" a cura di Ida Spegis e Sara Alanzi e degli allievi del tecnico e del professionale.
- "Gli animali nel loro ambiente naturale" mostra concorso di fotografia a cura degli allievi dell'istituto con la collaborazione di Elena Amparore.
- "Il mondo delle api" a cura di Laura Gianola e del triennio professionale GRFM. Alle ore 15 presentazione del progetto "Life stop vespa"
- "Insetti in mostra" a cura di Rosario Giardina e Vincenzo Mulè e dei ragazzi del tecnico
- "Intrecciando i salici" a cura di Franco Polastro e Domenico Ghirardotti e dei ragazzi del tecnico
- "La fattoria degli animali" a cura di Francesco Barotto e Chiara Strambino (Aziende agricole Barotto Marco - Cavour e Cascina Santafè - None)
- "Le rocce raccontano" a cura di Manuel Ballatore e delle prime tecnico
- "La pesca in Val Chisone" a cura di Umberto Mormile e di Lorenzo Vurruso
- "L'orologio di Linneo" a cura di Rachele Imberti e della 5Ap
- "Pane, olio e vino nelle religioni monoteiste" a cura di Mariella Fenoglio e degli allievi di religione cattolica
- "La religiosità popolare" a cura di Ives Coassolo e delle classi 2Ap, 2Bp, 2Cp e 3Bp
- Laboratorio di danze occitane in preparazione della serata di beneficenza presso la palestra dalle 15.00 17.00 a cura di Bettina Konig
- Lo sport per la scuola a cura di Monica Vaschetto e degli allievi dell'agrario (solo mattino)
- Mostra fotografica personale "Natura e paesaggio" dell'allievo Luca Beltramino