



Città di Bolzano
Stadt Bozen



Bolzano Bozen



SPRING

in the city

Mercatino di Primavera
Parco della Stazione Bolzano

Frühlingsmarkt
Bahnhofspark Bozen

21.-24.03.2019



Bolzano fiorisce... al Mercatino di Primavera nel Parco della Stazione

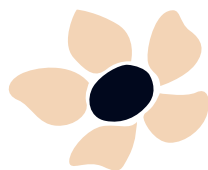
Bolzano festeggia la nuova stagione con un mercatino nel Parco della Stazione. Per quattro giornate, **dal 21 al 24 marzo**, venti espositori propongono prelibatezze altoatesine, prodotti artigianali, artigianato artistico e giochi per bambini.

Il mercatino “Spring in the City” è un evento per tutta la famiglia. Grazie ai **laboratori creativi** delle contadine altoatesine grandi e piccoli possono creare con le proprie mani piccole decorazioni primaverili utilizzando materiali naturali.

Per i più piccini **il divertimento** sarà assicurato con un giro sulla giostra o sul trenino.

Il **ricco programma di animazione** prevede, inoltre, una serie di appuntamenti musicali e gastronomici: sul palco centrale si alterneranno musica dal vivo e duelli di cucina alla scoperta delle **ricette tipiche** della cucina contadina altoatesina e della cucina regionale italiana. Lo stand gastronomico propone invece piccole delizie per il palato pensate per i bambini, e non solo.

“Spring in the city“ – un nuovo evento per dare il benvenuto alla primavera!



Bozen blüht auf... am Frühlingsmarkt im Bahnhofspark

Bozen feiert den Frühlingsauftakt mit einem neuen Event im Bahnhofspark. Traditionelle Marktstände bieten vom **21. bis zum 24. März** Südtiroler Köstlichkeiten, heimische Produkte von Handwerkern und Künstlern, Spiele und Kunsthandwerk an. Dazu gibt es Musik und Unterhaltung für die ganze Familie.

Die Südtiroler Bäuerinnen laden zu den **kostenfreien Bastelwerkstätten** ein: Kinder und andere Interessierte können kreative Werke und Dekorationsartikel aus Naturmaterialien herstellen.

Das Kinderkarussell und ein Kinderzug lassen hingegen das Herz der **kleinsten Besucher** höher schlagen.

Live - Musik und kulinarische Einlagen sind die Highlights des reichen Rahmenprogramms. Wer die Vielfalt der Südtiroler Küche liebt, der sollte sich die täglichen Kochduelle nicht entgehen lassen: Rezepte aus Südtirols Bauernküche im Vergleich zu den Gerichten aus der regionalen Küche Italiens. Fürs leibliche Wohl der Besucher sorgen die Betreiber des Gastronomiestandes mit einer Auswahl an verschiedenen Broten und kinderfreundlichen Gerichten.

„Spring in the city“ – ein neues Highlight im Rahmen des Bozner Frühlings!



Giovedì | Donnerstag 21.03.2019

Ore 11–14 Uhr

Musica Live | Live - Musik:
Die Seltsamen Senfsamen

Ore 14–18 Uhr

Laboratorio creativo | Bastelwerkstatt
Creiamo diversi oggetti con rami di vigna
Wir basteln mit Reben

Ore 17–18 Uhr

Duello di cucina | Kochduell
Gnocchetti di ortica | Brennesselspatzplan (Alto Adige | Südtirol)
Sarde in saor (ricetta veneziana) | Venezianisches Fischrezept

Venerdì | Freitag 22.03.2019

Ore 14–18 Uhr

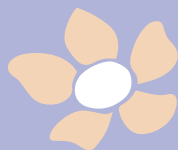
Laboratorio creativo | Bastelwerkstatt
Creiamo diversi oggetti con rami di vigna
Wir basteln mit Reben

Ore 14.30–17.30 Uhr

Musica Live | Live - Musik:
Duo Perin & Barbarossa

Ore 17–18 Uhr

Duello di cucina | Kochduell
Insalata di tarassaco con patate e uova sode | Zigorisalat mit
Kartoffel und hartgekochtem Ei (Alto Adige | Südtirol)
Orecchiette ai broccoli (Puglia) | Nudelgericht mit Brokkoli (Apulien)



In collaborazione con le Contadine Altoatesine e l'Associazione Club Arcimboldo
Zusammenarbeit mit den Südtiroler Bäuerinnen und dem Verein Club Arcimboldo

Sabato | Samstag 23.03.2019

Ore 10–18 Uhr

Laboratorio creativo | Bastelwerkstatt
Costruiamo coniglietti di legno
Wir basteln Häschen aus Holzscheiben

Ore 10 Uhr

Gruppo di fiati Banda musicale Dodiciville
Bläsergruppe der Musikkapelle Zwölfmalgreien

Ore 12.30–14 Uhr

Duello di cucina | Kochduell
Omelette alle erbe - Kräuteromelette (Alto Adige | Südtirol)
Caponata con polpette (Calabria) | Kalabrisches Gericht mit Gemüse und
Fleischklößchen

Ore 15–18 Uhr

Musica Live | Live - Musik:
Triolé

Domenica | Sonntag 24.03.2019

Ore 10–18 Uhr

Laboratorio creativo | Bastelwerkstatt
Creiamo diverse decorazioni primaverili utilizzando stoffe e materiali naturali.
Aus gewachsenen Stoffresten und Naturmaterialien entstehen Schmetterlinge, Kränze u.v.m.

Ore 10.30 Uhr

Musica Live | Live - Musik:
Corpo Musicale Mascagni

Ore 11.30 Uhr

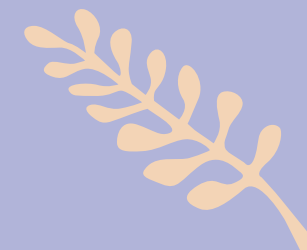
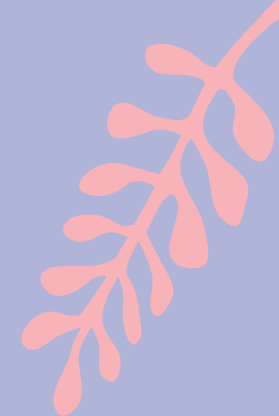
Esibizione del gruppo di danze popolari di Gries
Auftritt der Volkstanzgruppe Gries

Ore 12.30–14 Uhr

Duello di cucina | Kochduell
Omelette a pezzetti | Apfelschmarrn (Alto Adige | Südtirol)
Crema al Caffé con amaretti (Piemonte) | Kaffee-Creme mit Mandelmakronen (Piemont)

Ore 15–18 Uhr

Musica Live | Live - Musik:
Duo Perin & Barbarossa



ESPOSITORI - AUSSTELLER

Afingsbruckhof - Thurner Robert



Confetture, sciroppi, conserve di verdure, uova di gallina e di quaglia; Fruchtaufstriche, Sirupe, eingelegtes Gemüse, Hühnereier, Wachteleier;

Arginelli Ivan

Prodotti in ceramica e terracotta, vasselame, bracciali, anelli; Produkte aus Keramik und Ton, Schüsseln, Schmuck;

Artigiani Atesini

Südtiroler Werkstätten

Artigianato artistico in vetro, ceramica, feltro, pelle, legno, tessuti, cartoline; Kunsthandwerk aus Keramik, Glas, Filz, Leder, Holz, Textilien und Karten;

Ausserloretzhof -

Fam. Tappeiner



Distillati liquori; Fruchtdestillate und Liköre;

Bernardi Silvia

Bracciali, collane, orecchini fatti a mano con bottoni; Handgemachte Schmuckstücke mit der Verwendung von Knöpfen;

Studio Giallo Argento

Brunini Ester

Oggettistica in vetro realizzata dalla maestra vetraia; Verschiedene handgefertigte Produkte aus Glas;

Fasson Daniela

Folletti in panno cuciti a mano, uova vere dipinte a mano, oggetti in legno pirografati; Selbstgenähte Wichtelmännchen, handgemalte Ostereier, selbstgebrannte Artikel aus Holz;

Flora Veneta - Favrin Romina

Piante - Pflanzen;

Fontanari Paolo

Mele, succhi, aceto di mela, marmellate, crauti, biscotti, dolci, noci; Äpfel, Säfte, Apfelessig, Marmeladen, Kraut, Kekse, Süßspeisen, Nüsse;

Gutweniger

Giochi e giocattoli in legno di vari marchi, articoli per lo sport e il tempo libero, girandole, bambole di stoffa, palloncini; Holzspiele verschiedener Marken, Produkte für Spiel, Sport und Freizeit, Windspiele und -räder, Schminkefarben, Stoffpuppen, Luftballone;

Hof am Schloss -

Fam. Wallnöfer



Prodotti del maso: Insaccati, speck, salami, carne affumicata, Kaminwürzen, sciroppi, gelées e confetture, miele, formaggio di malga; Hofprodukte: Wurstwaren, Speck, Salami, Rauchfleisch, Kaminwürzen, Fruchtaufstriche, Gelees, Honig, Fruchtsirup, Almkäse;

Kofler Viktor

Speck Alto Adige IGP, Kaminwürzen, salumi, specialità altoatesine, formaggi; Südtiroler Speck GGA, Kaminwürzen, verschiedene Salami, Südtiroler Spezialitäten, Käse;

Kral - Unterkranzerbauer

Prodotti dal maso: vari affumicati di propria produzione dal maso di montagna, pane, marmellate, uova e formaggi; Hofprodukte: geräucherte Fleischprodukte vom Bergbauern aus eigener Herstellung sowie Brot, Marmelade, Eier und verschiedene Käsesorten;

Kröss Martha

Cuscini di vari semi, articoli di stoffa, cuscinetti e cuori alla lavanda, bavaglino ricamati, pantoline per neonati; Dinkel-, Kirsch-, Traubenkernkissen, Stoffartikel, Lavendelkissen und -herzen, handbestickte Lätzchen, Babypatschen;

Liberale Filippo

Creazioni in pelle, articoli originali realizzati in pelle bovina di origine italiana; Verschiedene originale handgefertigte Produkte aus Rindsleder mit italienischer Herkunft;

Lunger Hofer Rosa



Animali di paglia, corone e decorazioni create con materiali naturali, paglia, fieno, legno, fiori, semi, erbe, muschio...; Tiere aus Heu, Kränze und Gestecke aus Naturmaterialien wie Heu, Stroh, Reißing, Moos, Gräser, Samen, Blüten und Holz;

Palumbo Fabio

Segnamento e diversi articoli in legno fatti artigianalmente; Windspiele und weitere Produkte aus Holz handwerklich gefertigt;

Sibiart - Pederiva Sybille

Oggetti in vetro dipinti a mano o creati con la tecnica del fusing: vasi, bicchieri, brocche, animali, quadri, piatti, etc.; Handbemalte und durch Fusing gestaltete Produkte aus Glas: Vasen, Krüge, Gläser, Teller, Tierfiguren, Bilder, usw.;

Tambara Alessandra

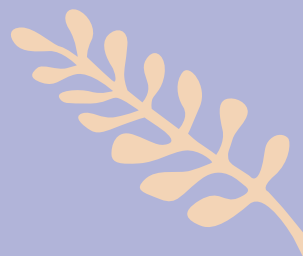
Ceramica fatta a mano tramite tecnica Raku, gres nero, argille e colori apiombici e naturali; lampade, oggetti di arredamento e uso comune, biotamburi; Handgemachte Keramikprodukte (Raku Technik) aus schwarzem Steinzeug, Ton, bleifreien Farben, Lampen, Einrichtungs- und Gebrauchsgegenstände;

Gastronomia - Gastronomie

Rabensteiner Helmut

Vini, birra e spumanti dell'Alto Adige, Succhi e bibite, acqua; Würstel, grissini con speck e rucola, spicchi di patate, baguette farcite;

Südtiroler Wein, Bier und Sekt, Aperitifgetränke, Säfte, Sirupe, Wasser; Weisswurst, Grissini mit Speck & Rucola, Heiße Meraner im Brot, Kartoffelspalten, verschiedene belegte Baguettes;



Azienda di Soggiorno e Turismo
Verkehrsamt der Stadt Bozen

T +39 0471 307 000
info@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it