



**PROGRAMMA PROGETTO NAZIONALE
RADDOPPIA LA FORESTA CHE SUONA
2 - 3 GIUGNO 2023**

VENERDÌ 2 GIUGNO 2023

Appuntamento a Cavalese (1000m s.l.m.) uno dei comuni della **Magnifica Comunità di Fiemme**, località turistica frequentata in ogni stagione. È il centro amministrativo, culturale e storico dell'area.

Il programma è rivolto alle socie Soroptimist ed ai loro ospiti fino ad esaurimento posti.
La scheda di iscrizione è allegata alla presente e disponibile nell'area riservata del sito del Soroptimist International d'Italia.

Arrivo delle partecipanti con mezzi propri in Val di Fiemme.
Suggerimenti di soggiorno nella scheda di iscrizione.

Dalle 16.00 alle 18.00 - **Accoglienza** - Le socie Soroptimist del Club Trento accoglieranno le partecipanti all'evento per fornire informazioni e consigli presso il Palazzo della Magnifica Comunità della Val di Fiemme - Piazza Cesare Battisti 2, Cavalese (TN)

Ore 19.30 - **Cena presso il Ristorante LA STUA** - Piazza Dante 2, Cavalese - da prenotare in scheda

Ore 21.00 - **Saluti istituzionali e Concerto** in Sala Consesso della **Magnifica Comunità della Val di Fiemme** - Via Scario, 1 - Cavalese

SABATO 3 GIUGNO

Ore 9.45 - **Appuntamento al parcheggio di Predazzo 1012 m s.l.m. per raggiungere con le auto della Magnifica** il parcheggio in località Paluat, discesa a piedi di circa 10 minuti al luogo di piantumazione tra i 1.400 e 1.500 m s.l.m. Chi ha l'auto propria può raggiungere il luogo dell'evento seguendo il mezzo dei Forestali della Magnifica.

Raccomandato l'uso di abbigliamento sportivo e scarpe da trekking/scarponcini, consigliata acqua

Ore 10.00 - **Evento di Piantumazione**

Posa di abeti rossi a cura di socie Soroptimist, inaugurazione della targa, momento musicale con Sabrina Berardo e Martina Tomaino, allieve del Conservatorio Claudio Monteverdi di Bolzano.

Pranzo presso il Ristorante Miola - il locale viene raggiunto con navette poi ritorno a piedi alle automobili. Percorso a piedi 1,8 km in discesa. Ristorante tipico trentino che utilizza pasta e formaggi della Valle, salumi e vini della regione, nel menu sono proposti alcuni Presidi Slow Food del territorio. Ha ottenuto il marchio della Ecoristorazione per la gestione attenta ai temi ambientali.