



Apertura della manifestazione venerdì 02 ottobre ore 10.00

DURANTE TUTTO IL WEEKEND:

Stand dei produttori agroalimentari d'eccellenza della regione - Chiosco enogastronomico con degustazioni prodotti tipici regionali, vini e birra artigianale - Mostra "De Coquinando" il ritrovamento delle "Ricette Impossibili" di Roberto Bruschina a cura di Livio Comisso. Mostra del fungo a cura del gruppo micologico monfalconese.

VENERDÌ 02 OTTOBRE

10.00 Apertura manifestazione.

11.00 Inaugurazione manifestazione con autorità

14.00-15.00 Show cooking "Il mare tra passato presente e futuro"

Show cooking con degustazione a cura di Michele Doz.

14.00-19.00 Laboratorio per bambini Ar-té.

Laboratorio creativo artistico a cura dell'Ass. "IoDeposito" (per bambini dagli 8 agli 11 anni).

16.00-17.00 Workshop "La pianta dell'ulivo in evoluzione e in produzione".

A cura dell'azienda Corte Tomasin di Castions di Strada.

18.00-19.00 Workshop "Giulia Gj" La birra agricola artigianale.

Workshop con degustazione a cura del mastro birraio "Mirco" del Birrifico Giulia di San Pietro al Natisone.

18.30 "Perchè non chiamare il cambiamento climatico una Pandemia Ambientale?"

Incontro a cura dell'Ass. "Libertà Territorio Solidarietà" presso il "Teatro Nuovo" di Gradisca d'Isonzo. Interverranno Filippo Giorgi e Renato Colucci.

20.00 Trio musicale "NO BASS TRIO".

Flavio Davanzo (tromba), Riccardo Morpurgo (tastiera), Paolo Muscovi (batteria).



SABATO 03 OTTOBRE

10.00 Apertura manifestazione.

11.00-12.00 Show cooking "Il Gusto del Saperi. Tirime su - Coppa Vetturino™" il dolce della Venezia Giulia.

Show cooking con degustazione a cura di Ecomuseo Territori.

14.00-15.00 Show cooking "Il Dolce Carso".

Show cooking con degustazione e regalo a cura di Tanja Tuta.

14.00-19.00 Laboratorio per bambini "Le stagioni in tavola"

Quattro attività ludico-didattiche sul tema della stagionalità dei prodotti della terra a cura dell'Ass. "Spazio a Colori".

16.00-17.00 Presentazione del libro "LANGORIS Storie di vini e di cavalieri".

Con l'autore Stefano Cosma assieme a Marta Locatelli. Edito da "LEG edizioni". Segue degustazione vini della Tenuta di Angoris.

18.00-19.00 Workshop "Dalla vinaccia alla grappa".

Workshop con degustazione a cura dell'Ass. ANAG FVG.

19.30 "ZIPPO LIVE".

Musica dal vivo con il mitico Zippo alle tastiere e Moreno alla chitarra.



DOMENICA 04 OTTOBRE

10.00 Apertura manifestazione.

11.00-12.00 Show cooking "Pastafinchebasta Macino in Tôr 2020".

Show cooking a cura dello Chef Roberto Franzin.

14.00-15.00 Show cooking "Il Dolce Carso".

Show cooking con degustazione e regalo a cura di Tanja Tuta.

14.00-19.00 Laboratorio per bambini "Le stagioni in tavola"

Quattro attività ludico-didattiche sul tema della stagionalità dei prodotti della terra a cura dell'Ass. "Spazio a Colori".

16.00-17.00 Workshop "Dalla vinaccia alla grappa".

Workshop con degustazione a cura dell'Ass. ANAG FVG.

18.00-19.00 Workshop "La grande famiglia dei Refoschi".

Workshop con degustazione a cura di Stefano Cosma.

Ore 22.00 chiusura manifestazione.

Le Mostre di "De gusto"

Nelle tre giornate sarà possibile, durante il tragitto della manifestazione, consultare le "ricette impossibili" esposte nella mostra "De Coquinando". Un misterioso ritrovamento che, dopo lunghe ed attente ricerche sotto la Soprintendenza di "De gusto", ha riportato alla luce, queste improbabili ricette, finalmente visibili al pubblico. A cura di **Roberto Bruschina** e **Livio Comisso**.

Per l'occasione sarà anche allestita una **Mostra di funghi** della regione curata dal **Gruppo micologico monfalconese**

