

# De gusto in Tiare

Pasqua 2026

Presentazione





# De gusto in Tiare - Pasqua 2026

**Tiare Shopping Center**

Villesse - Go

**da sabato 28/03 a sabato 4/04**

(Pasqua domenica 05 aprile)

## EVENTO

- Esposizione e vendita di prodotti agroalimentari ed artigianali a tema pasquale;
- Laboratori per adulti e ragazzi *“Decorazione uova di cioccolato”*;
- Show cooking con degustazione.



Pagina 2





## AREE INTERESSATE

1. Area - **Laboratorio** per adulti/ragazzi al **Tiare Lab** - piano terra;
2. Area - **Esposizione** prodotti agroalimentari e hobbistica al piano terra;
3. Area - **Show cooking** palco "**Maravee**" al primo piano.





## LABORATORI

### ☛ Per adulti

A cura degli chef dell'**Unione Cuochi FVG**, con la collaborazione degli **alunni dell'Istituto alberghiero I.S.I.S. A. Pertini di Monfalcone e Grado**.

- *Domenica 29/03, mercoledì 01/04, giovedì 02/04 e venerdì 03/04*
- *Dalle ore 14.00 alle ore 15.30*

Laboratorio dedicato ai più grandi (max 10 partecipanti per volta), dove creare e decorare il tuo uovo di cioccolato, aggiungendovi anche una sorpresa all'interno.

*La dolce opera d'arte sarà pronta per essere gustata a casa!*

### ☛ Per bambini

A cura degli chef dell'**Unione Cuochi FVG**, con la collaborazione degli **alunni dell'Istituto alberghiero I.S.I.S. A. Pertini di Monfalcone e Grado**.

- *Domenica 29/03, lunedì 30/03, martedì 31/03, mercoledì 01/04, giovedì 02/04, venerdì 03/04 - Dalle ore 16.00 alle ore 18.00*
- *Sabato 04/04 - Dalle ore 14.00 alle ore 15.30*

Laboratorio dedicato ai piccoli golosi, **dai 4 ai 12 anni** (max 10 partecipanti per volta), dove il bambino decorerà il suo uovo e, dopo avervi aggiunto una dedica speciale, potrà portarlo a casa.

Le attività di laboratorio comprendono: le uova di cioccolato, le materie prime per le decorazioni, gli strumenti per decorare e una shopper per portare l'uovo a casa.




## SHOW COOKING

### 👉 Titolo ricetta: “Gnocchi di polenta gialla con dadolata di verdure di stagione”

Una **ricetta** che ci riporta alle tradizioni locali, dove l'utilizzo dei prodotti della terra è protagonista. Un piatto ricco e saporito, capace di rappresentare il territorio e le sue peculiarità, valorizzando ingredienti semplici ma autentici.

**Show cooking** curato da **De gusto**, con la collaborazione degli chef di **Unione Cuochi FVG** e degli studenti dell'**I.S.I.S. A. Pertini**.

 **17** *Sabato 28 marzo*

 *Dalle ore 17:30 alle ore 19:00*

Al termine dello show cooking seguirà una degustazione (posti a sedere limitati – massimo 60 persone).


Presenta: **IGOR DAMILANO** (Radio Punto Zero)

### 👉 Titolo ricetta: “Medaglioni di carne lessa con salsa all’aglio orsino”

Una **ricetta** semplice e gustosa, perfetta per valorizzare i piatti e i prodotti del giorno prima. L'utilizzo dell'olio EVO aromatizzato con aglio orsino (selvatico) esalta i sapori e racconta la qualità e la genuinità dei prodotti della nostra terra.

**Show cooking** curato da **De gusto**, con la collaborazione degli chef di **Unione Cuochi FVG** e degli studenti dell'**I.S.I.S. A. Pertini**.

 **17** *Sabato 04 aprile*

 *Dalle ore 17:30 alle ore 19:00*

Al termine dello show cooking seguirà una degustazione (posti a sedere limitati – massimo 60 persone).

Presenta: **MISSCLAIRE** (Chiara Marchi) (Blogger)



## PROMOTION

Per la promozione dell'evento ed in particolare i due **Show cooking** abbiamo pensato ad un **mix-marketing** attraverso il coinvolgimento una radio, un presentatore e una blogger:

- **Radio Punto Zero**: Emmittente radiofonica del triveneto;
- **Igor Damilano**: Presentatore, esperto digital, formatore in comunicazione;
- **MissClaire di Chiara Marchi**: Blogger FVG - Food, viaggi, prodotti hand made, designer emergenti rappresentativi del territorio della Mitteleuropa;



Pagina 6





## RADIO PUNTO ZERO:

La radio sarà coinvolta nella promozione dell'evento attraverso la **realizzazione di uno spot multilingue** (italiano, tedesco e sloveno), con la seguente programmazione:

- **10 spot al giorno per 15 giorni**
- **Spot promozionale evento** durante il programma **RadioChef**, in onda la settimana precedente l'evento

Questa attività contribuirà a creare attesa e coinvolgimento, amplificando la visibilità dell'evento tra un pubblico diversificato.

## IGOR DAMILANO:

Sarà protagonista in occasione di **De Gusto in Tiare – Pasqua 2026**, dove si occuperà di:

- **Conduzione** dello show cooking di sabato 28/03: **“Gnocchi di polenta gialla con dadolata di verdure di stagione”**
- **Realizzazione 4 Reel instagram, 4 storie e un post dedicato**, da pubblicare nelle giornate precedenti per creare attesa e coinvolgimento.

Il presentatore animerà la giornata di sabato, **coinvolgendo** il pubblico sia nei momenti che precedono lo show, sia durante l'attività live, favorendo interazione, partecipazione e intrattenimento.

## MISS CLAIRE:

Sarà protagonista in occasione di **“De Gusto in Tiare – Pasqua 2026”**, dove si occuperà di:

- **Conduzione** dello show cooking di sabato 04/04: **“Medaglioni di Carne lessa con salsa all'aglio orsino”**
- Attività di **promozione social**, con realizzazione di call to action tramite stories sui profili **Facebook** e **Instagram**, invito alla partecipazione e creazione di contenuti video da pubblicare nei giorni antecedenti l'evento;

Pagina 7





- Presenza e supporto durante l'evento, con partecipazione in loco per l'intera giornata, affiancamento allo chef e coinvolgimento attivo del pubblico durante la preparazione della ricetta.

La **content creator** animerà la giornata, raccontando l'esperienza in tempo reale e favorendo interazione, partecipazione e engagement.

Oltre alle attività di promozione svolte da parte della **radio** e **dei due conduttori**, è prevista la promozione dell'intero evento attraverso i canali **Facebook** e **Instagram** di **De Gusto**, per amplificare la visibilità e coinvolgere il pubblico nei giorni precedenti l'evento.





## ESPOSITORI

Come nella scorsa edizione, anche per “**De Gusto in Tiare – Pasqua 2026**” è previsto l’allestimento di uno spazio dedicato alla vendita di prodotti agroalimentari e artigianato locale a tema pasquale.

Lungo i corridoi del piano terra saranno posizionate **4/6 isole**, ciascuna composta da **2 o 4 bancarelle**, per garantire una distribuzione omogenea e valorizzare al meglio le produzioni locali.

### Postazione:

- n.2 bancarelle espositive (2 piani 200x80 cm)
- decorazioni pasquali standard
- n.1 punto elettrico







Mast ICC S.B. s.r.l.

Corso del Popolo, 48  
34074 Monfalcone - Go  
Tel. 0481-095487  
C.F. e P.IVA 01181290311  
info@mast.tech  
info@pec.mast.tech

