

#sperimentaFVG - Il Friuli Venezia Giulia a Terra Madre-Salone del Gusto 2018

Il Programma nello stand al Pad. 2 con Slow Food Fvg, ERSA Fvg, PromoTurismoFVG con le Strade del vino e dei Sapori

Cerca **Slow Food Fvg** anche su **Facebook** e **Instagram**, fatti uno scatto in compagnia della grande chiocciola nel nostro stand e condividi la tua esperienza tra i sapori del Friuli Venezia Giulia con l'hashtag **#sperimentaFVG**

	GIOVEDÌ 20	VENERDÌ 21	SABATO 22	DOMENICA 23	LUNEDÌ 24
ORE 10.00	APERTURA STAND e a seguire ENOTECA	APERTURA STAND e a seguire ENOTECA	APERTURA STAND e a seguire ENOTECA	APERTURA STAND e a seguire ENOTECA	APERTURA STAND e a seguire ENOTECA
ORE 10.00	PRESENTAZIONE del FVG (a cura di ERSA FVG)	MERCATINO DELLA TERRA, tutto il buono del Fvg da assaggiare e acquistare	Il TIRAMISÙ - VIDEO STORICO e MMAGINI con SHOW COOKING	PRESENTAZIONE 3 NUOVI PRESIDI Slow Food FVG con i produttori: il fagiolo di San Quirino, il formaggio çuç e la varhackara , pestato a base di lardo	MERCATINO DELLA TERRA
ORE 11.00	Presentazione PRESIDI Slow Food FVG con assaggi	MERCATINO DELLA TERRA		SLOW COOKING CLASS - per i più piccoli: a scuola di merenda in inglese	MERCATINO DELLA TERRA
ORE 12.00	LABORATORIO con i produttori: i formaggi Frant e çuç	MERCATINO DELLA TERRA		LABORATORIO del Gusto - Viaggio tra gli aromi del FVG	MERCATINO DELLA TERRA
ORE 13.00	12.30-13.30 MONTASIO LAB, degustazione e abbinamenti dall'Enoteca	12.30-13.30 MONTASIO LAB	12.30-13.30 MONTASIO LAB	12.30-13.30 MONTASIO LAB	12.30-13.30 MONTASIO LAB
ORE 14.00	LABORATORIO con i produttori: "La cicoria nobile. Radic di Mont e Rosa di Gorizia "	LABORATORIO del Gusto - "Fagioli a merenda? Altro che la Nutella!" con il Fagiolo SanQuirino, nuovo Presidio Slow Food FVG	Il TIRAMISÙ - VIDEO STORICO e MMAGINI con SHOW COOKING	Presentazione della PITINA Igp - con assaggi	LABORATORIO del Gusto con i Cuochi dell'Alleanza Slow Food: si prepara l'insalata al Gin
ORE 15.00	SLOW FOOD: storia dell'associazione e dei presidi in Italia	LABORATORIO con i produttori: " Çuç , un formaggio da sempre. Le nuove generazioni di Malgari" - nuovo presidio Slow Food FVG		FOOD LAB BIMBI - Laboratorio sensoriale per bambini	ERSA e Presidi Slow Food Fvg: discorso di commiato e ringraziamenti
ORE 16.00		FOOD LAB BIMBI - Laboratorio sensoriale per bambini	"A merenda in Burundi", giochi e "orti" dell'Africa, con merenda	Show cooking - con i Cuochi dell'alleanza Slow Food - Che Frico!	LABORATORIO del Gusto - Tutto il dolce della frutta - frutta secca
ORE 17.00	Degustazione di prodotti Istria (grazie a progetto KeyQ Italia-Croazia)		LABORATORIO con i produttori (e assaggi) Succhi e sciroppi naturali di melissa e basilico	Show cooking - tra liquori artigianali e mele	LABORATORIO sensoriale del vino
ORE 18.00	Presentazione progetto KeyQ Italia-Croazia	LABORATORIO sensoriale con il vino	LABORATORIO del Gusto - Viaggio tra gli aromi del FVG	Masterclass e, a seguire, Happy slow party	

Slow Food
Friuli Venezia Giulia

partecipa
al Salone del Gusto
Terra Madre 2018

in collaborazione con

