



Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



**Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia**
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



al Tiglio
CUCINA NATURALE
RISTORANTE VEG

PROGRAMMA

“FESTA DELLE ZUCCHE” “

24° Edizione

17/25/26/27/28 e 31 ottobre 2018

Mercoledì 17 ottobre

Presso la Sala ristoro (vicino piscina Comunale)

Ore 18,00 : - “ZUCCHE, ZUCCHINI E ZUCCONI” storia della zucca in Friuli e dintorni

Presenta Enos Costantini

Seguirà brindisi degustazione “Suf di Socie” in collaborazione con **Osteria Al Curtif** e cantina **Borgo delle Oche**

Giovedì 25 ottobre

Presso la Sala Consigliare di Cordenons

Ore 20,30: - Proiezione del documentario sulla cittadina di Cordenons edito dal Gruppo Cordenonese del Ciavedal; Introduzione a cura del presidente e regista **Paolo Dalmaz**

Ore. 20,45: - Lo storico **Enos Costantini** presenta il libro **“Salvia e Rosmarino”** di **Giosuè e Rita Chiaradia**

Venerdì 26 ottobre

Presso la tensostruttura in piazza della Vittoria2

Ore 18,20: Apertura del convegno **“IL CIBO CON SALE IN ZUCCA”**

Introduzione a cura dell'assessore alle politiche sociali del comune di Cordenons **Laura Recchia.**

- **Dr. Gian Luigi Luxardi:** *“Disturbi alimentari o disturbati dagli alimenti?”*
- **ERSA FVG:** *“Incidenza dei trattamenti sui prodotti agroalimentari e loro coltivazione con necessità di tutela degli ambienti naturalistici”*
- **SLOW FOOD Condotta del Pordenonese:** *“Valorizzazione dei prodotti agroalimentari del territorio e dei presidi Slow Food*
- **Promoturismo FVG:** *“Recupero e valorizzazione dei prodotti agroalimentari del territorio e sviluppo turistico con percorsi enogastronomici ed agroalimentari e naturalistici.*
- Conclusioni a cura dell' Assessore **Laura Recchia** e Senatrice **Vannia Gava**

Sabato 27 ottobre

Ore 15,00: - Lancio dei palloncini con pensiero degli scolari delle scuole di Cordenons

Ore 15,30 - Apertura laboratori di cucina per i bambini a cura dell'**Associazione ARIEL** ed **Unione Cuochi FVG** : **“Un percorso educativo per bambini, sul cibo buono, pulito e giusto in lingua inglese**

Ore 17,30: - Apertura chioschi enogastronomici dei ristoratori di Cordenons e mercato agroalimentare a cura Slow Food Condotta Del Pordenonese.

Chiosco della birra artigianale “Cittavecchia”, con la presenza di delegazioni Austriache e Croate.

- Apertura stand gemellaggio delle Cooperative Sociali : Serbia e Friuli impegnate in percorsi di economie comunitarie per l'inclusione di persone vulnerabili.

- Apertura chiosco della castagnata a cura del Circolo Anziani, Aido-Avis e Gruppo Cordenonese del Ciavedal

- Ore 18,30: **Show Cooking: “cucina senza glutine”** : *tecniche, trucchi e curiosità* con la Cheff **Eleonora Franco** formatrice dell' Associazione Italiana Celiaci FVG Presenta **Gianna Bongiorno**
- Ore. 20,30: **Show Cooking: “cucina tradizionale”**: *il gusto di assaporare cibi della tradizione*; cheff **Manlio Signora**
Presenta **Laura Recchia**

La partecipazione agli show cooking sarà a pagamento: € 10,00 e con prenotazione presso la Pro Cordenons

Tel: 0434 581365 o mail: proloco.cordenons@gmail.com

Orari per prenotazioni:

mattino: dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00

pomeriggio dal martedì al venerdì dalle ore 17,00 alle ore 19,00

Domenica 28 ottobre

Ore 9,30: -Escursioni con asinelli in ambienti naturalistici; partenza dalla sede dell'associazione **Ass.ne Modo** a cura della **Soc. Coop Noncello, Compagnia degli Asinelli e Associazione Naturalistica Cordenonese.**

- apertura del mercatino dei Bambini sul Sagrato della chiesa di Santa Maria Maggiore;

- Concerto itinerante della Filarmonica Cordenonese.

Ore 10,00

. **Slow Mosaic**: La natura diventa arte: laboratorio di mosaico con verdure di stagione; in collaborazione con **la Scuola del Mosaico di Spilimbergo e Slow Food Condotta del Pordenonese**

segue *risotto al mosaico* con lo Chef **Alessandro Scian** e premiazione del miglior elaborato. Inizio attività con *Pompieropoli* per i bambini,

- Apertura dei chioschi enogastronomici con prodotti Slow Food e chiosco della birra artigianale **“Cittavecchia”** di Trieste.

- Apertura del chiosco della **“Castagnata”**

Ore. 14,00: - Inizio intaglio delle zucche da parte di bambini e ragazzi

Ore. 14,30 - Inizio attività con operatori del Soccorso Alpino nel Parco Robinson

Ore 17,00: - Premiazione delle zucche intagliate e l'assegnazione alla scuola, per la **migliore rappresentazione sul tema, della “Zucca d'Oro”**

Ore 18,00 - **Show Cooking**: con lo **Cheff Massimo Noacco**: **“ Questa è la mia Cucina”**: Tecniche, trucchi e curiosità per preparare piatti vegetariani.
Presenta **Gianna Bongiorno.**

La partecipazione sarà a pagamento: € 10,00 e su prenotazione presso la Pro Cordenons

Tel: 0434 581365 e mail: proloco.cordenons@gmail.com

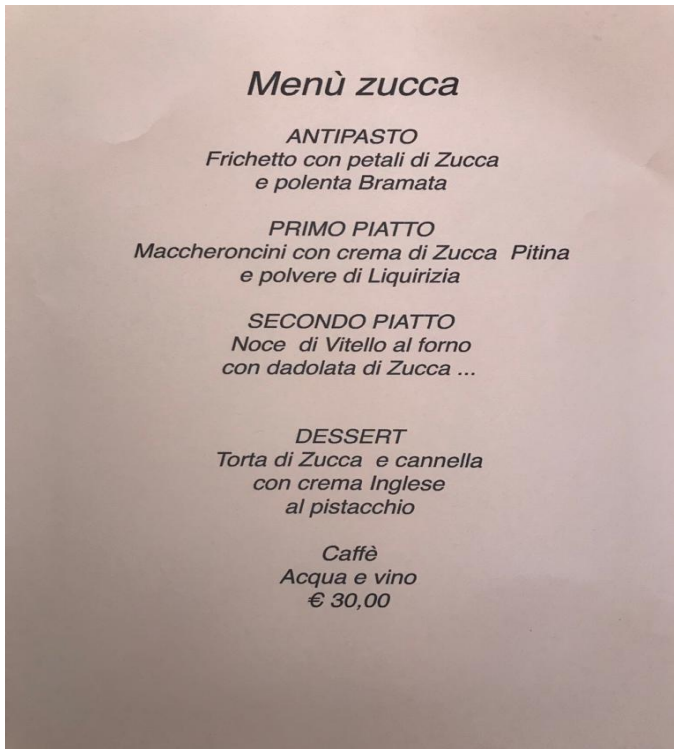
Orari per prenotazioni:

mattino: dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00

pomeriggio dal martedì al venerdì dalle ore 17,00 alle ore 19,00

Mercoledì 31 ottobre

Ore 20,30 “La cena della zucca” presso osteria “*Al Curtif*”, Cordenons
Soci Slow Food e Proloco Cordenons 30€; non soci 35€
(Bevande incluse)



Orari per prenotazioni:

mattino: dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00
pomeriggio dal martedì al venerdì dalle ore 17,00 alle ore 19,00