



**ersa**



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

PromoTurismo  
**FVG**  
FRIULI VENEZIA GIULIA



**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](mailto: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](mailto:proloco.cordenons@gmail.com)**

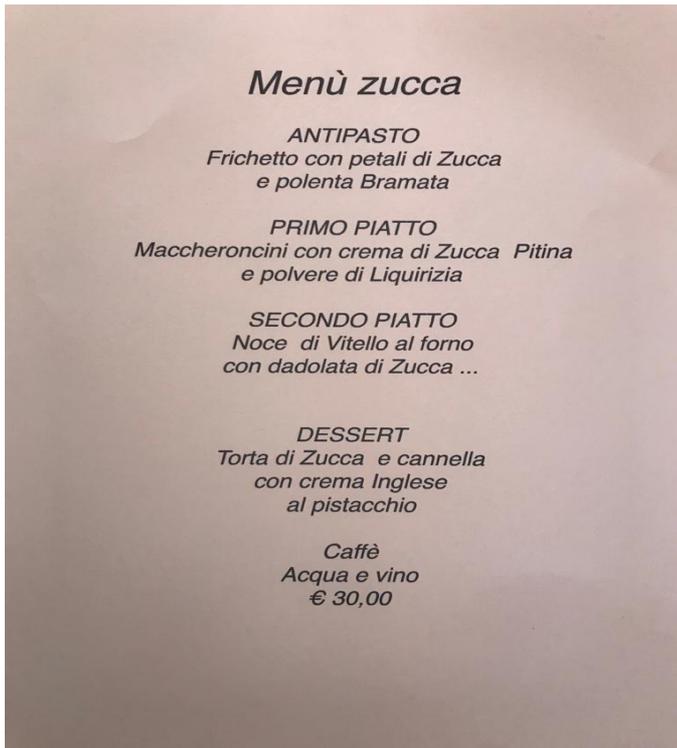
Orari per prenotazioni:

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