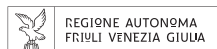




un evento organizzato da



con il contributo di



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

in collaborazione con

GO! 2025
NOVA GORICA
GORIZIA

sponsorizzato da



Scarica l'app



IL PARCO DEL GUSTO



CIBI CULTURA E MUSICA DELL'AREA TRANSFRONTALIERA GO!2025



Gusti
di Frontiera

www.gustidifrontiera.it

IL PROGRAMMA DEL PARCO DEL GUSTO: musica, cultura del cibo e show cooking nel parco del Municipio

GIOVEDÌ 21 SETTEMBRE 2023

dalle 17.00 alle 19.00

**INAUGURAZIONE E BANDA
TRANSFRONTALIERA**

dalle 19.00 alle 20.30

I cantanti della Scuola **GO MUSIC**

dalle 18.30

FORMAGGI ZOFF con degustazione
e brindisi con **Ribolla Gialla di Oslavia**

dalle 19.00

PROSCIUTTO D'OSVALDO

dalle 20.30 alle 23.00

AKUSTIK DUO Giulia e Mauro

dalle 23.00

a chiusura Sottofondo Musicale

VENERDÌ 22 SETTEMBRE 2023

dalle 11.00

DAL "CAMPO ALLA TAVOLA"

La tracciabilità dei prodotti alimentari con il
sistema di notarizzazione in blockchain

dalle 11.30

MOVING CHEF MANUELA ROSSI

CUCINA SENZA SPRECHI - (Zero WASTE)
Panzanella Montata in bicchiere -
degustazione **Ribolla Gialla di Oslavia**

ore 16.00

CHEF DAVIDE MORSOLIN

Riso Slow Food con granchio blu

dalle 17.30

CHEF CHIARA CANZONERI

Tartara di **fagioli di San Quirino** e miele di alta
montagna con petali di **cipolla di Cavasso**
in agrodolce al **miele di Marasca** con aceto
affumicato - **Ribolla Gialla di Oslavia**

dalle 18.00 alle 19.00

Scuola di musica **GO MUSIC**

dalle 18.00

degustazioni **BIRRA AGRICOLA
E BIOLOGICA 4PR** - degustazioni
RIBOLLA GIALLA DI OSLAVIA

dalle 19.00

PROSCIUTTO D'OSVALDO

dalle 19.00 alle 20.00

LISA E MAX non il solito Pianobar

dalle 20.30 alle 21.30

LOS EKEKOS

dalle 21.30 alle 23.00

MATTIA VISINTIN chitarra e voce

dalle 23.00

Sottofondo Musicale

SABATO 23 SETTEMBRE 2023

dalle 10.00

VOGLIA DI BIO AIAB FVG dott.ssa
Cristina Micheloni: innovazione, territorio e
sostenibilità... come trovare l'equilibrio

dalle 11.00

CHEF DAVIDE MORSOLIN savor di

Pecora Carsolina con **Cipolla di Cavasso** e
aceto Sirk - con **Ribolla Gialla di Oslavia**

dalle 15.00

MAESTRO GELATIERE ROBERTO

COMELLI della **gelateria Fiore di Latte**
gelato fatto sul momento con le mele antiche
presidio Slow Food e **miele di Marasca**

dalle 11.00 alle 12.00

Orchestra fisarmonica **KREMENJAK**,
Jamiano

dalle 17.00

MAESTRO GELATIERE ROBERTO

COMELLI, gelato alla Scuete Fumade della
malga Confin con la Partecipazione **Maria**
Cristina Nicoli autrice del libro "*Il tempo
della Mela*"

dalle 18.00 alle 19.00

CAM ARTEMUSICA Monfalcone allievi
di canto

dalle 19.10 alle 20.00

LISA E MAX non il solito Pianobar

dalle 20.15 alle 21.00

BOŠTJAN NARAT & KATALENA

dalle 21.15 alle 23.00

Gli allievi di canto della **GO MUSIC**

DOMENICA 24 SETTEMBRE 2023

dalle 10.00

**"L'IMPORTANZA DELLA
BIODIVERSITÀ NEL VIGNETO"**

a cura del **dott. Antonio Noacco**

dalle 10.00

**"ESPLORANDO LE RADICI DEL
VINO FRIULANO"**

dott. **Claudio Fabbro**, giornalista ed
enologo, e **Martin Figelj**, presidente
Coldiretti di Gorizia e presidente della APRO,
ass.produttori della Ribolla di Oslavia "Ribolla
Gialla del Collio e Brda"

dalle 16.00

**"IL TAZZELENGHE, VINO ROSSO
- TAGLIA LINGUA - E I SUOI
ABBINAMENTI"**

Dott. Stefano Cosma, giornalista e
wine promoter, Ospiti i produttori del
"Tazzelenghe team"

dalle 17.00

CHEF GABRIELLA COTTALI

"Sostenibilità e Tradizione" Tagliolini alla
farina di **Ribolla Gialla di Oslavia** Macino
marchio registrato, con la Supeta di Gallina.

A seguire:

ENRICO MARIA MILIČ,

gionalista, con "*La resistenza sentimentale
del Carso*".

dalle 18.00 alle 20.30

JADE DENIELS

dalle 20.30 alle 23.00

Canzoni con la **GO MUSIC**

novità
2023