



PROGRAMMA SAPORI D'AUTUNNO 2025

14-15-16 novembre | Prato della Valle – Lobo di Santa Giustina

Venerdì 14 novembre

ORE 10:30 PALATENDA DEI SAPORI

CONVEGNO DI APERTURA: “GESTIONE DEI RIFIUTI: PROSPETTIVE E OBIETTIVI DOPO LA NASCITA DEI CONSIGLI DI BACINO”

moderazione a cura della giornalista **Anna De Roberto**

Evento riservato a invitati

ORE 12:00 PALATENDA DEI SAPORI

INAUGURAZIONE UFFICIALE

momento istituzionale con le autorità e tour delle aziende espositrici

Evento riservato a invitati

ORE 13:00 PALATENDA DEI SAPORI

APERITIVO DI DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI DELLE AZIENDE ESPOSITRICI

LIGHT LUNCH E DEGUSTAZIONE DI DISTILLATI

a cura di **UNPLI** e **Istituto Pietro d'Abano**

in collaborazione con **Distillerie Bonollo Umberto**

Evento riservato a invitati

ORE 15:00 APERTURA UFFICIALE AL PUBBLICO

ORE 16:00 PALATENDA DEI SAPORI



CONVEGNO “COMUNI E SALUTE DEL SUOLO: QUALI STRUMENTI PER LA RIGENERAZIONE DEI SUOLI AGRICOLI URBANI?”

in collaborazione con **Etifor** e **IUAV**

Un interessante incontro dedicato al tema della rigenerazione dei suoli agricoli urbani. Alimentazione, sostenibilità e salute saranno al centro di una riflessione che vedrà protagonisti alcuni rappresentanti di importanti istituzioni padovane e venete.

Evento gratuito aperto al pubblico, si consiglia la prenotazione su Eventbrite

ORE 17:00 PALATENDA DEI SAPORI

WORKSHOP “I SEGRETI DEL VIN FRIULARO”

a cura del **Consorzio di Tutela Bagnoli Friularo DOCG**

Appuntamento imperdibile per gli amanti del vino! Un incontro con degustazione dedicato al vin Friularo per conoscerne la storia e le caratteristiche. Chiamato così perché è il vino del freddo, prodotto con uve raccolte sul finire dell'autunno, quando le vigne vengono imbiancate dalla prima brina, è un vino rosso che anima le tavole dei padovani da 1000 anni, orgoglio delle nostre campagne e, unico del territorio, ad aver ottenuto il marchio DOCG.

Evento gratuito aperto al pubblico, prenotazione obbligatoria su Eventbrite

ORE 18:00 PALATENDA DEI SAPORI

WORKSHOP “BIRRE, FORMAGGI E CONFETTURE”

a cura delle aziende **Turato Silvano**, **Medusa Brewery**, **Birrificio Monterosso**, **Habanero's Farm** e **Abbazia del Gusto**

*Un incontro con degustazione per promuovere i prodotti del territorio e stimolare le persone ad un consumo consapevole a cominciare dalle birre artigianali con le aziende **Medusa Brewery** e **Birrificio Monterosso** che sapranno non solo raccontare i loro prodotti ma anche tutti gli aneddoti legati alle loro esperienze in questo mondo fatto di luppolo, lievito e malto. Le birre saranno accompagnate da una selezione di formaggi proposti dall'azienda agricola **Turato Silvano** e abbinati alle deliziose confetture di **Habanero's Farm** e ai prodotti a base di cereali di **Abbazia del Gusto***

Evento gratuito aperto al pubblico, prenotazione obbligatoria su Eventbrite

DALLE ORE 19:00 PALATENDA DEI SAPORI



APERITIVO DELLA LAGUNA

**AREA FOOD CON MENU SPECIALE DI PIATTI CON I PRODOTTI DELLE AZIENDE
AGRICOLE**

INTRATTENIMENTO MUSICALE

a cura di **UNPLI** e **Radio Padova**

Area food aperta al pubblico

ORE 22:00 CHIUSURA DELLA GIORNATA

Sabato 15 novembre

ORE 9:00 APERTURA AL PUBBLICO

**ORE 9:00-18:00 AREA ESTERNA LOBO DI SANTA GIUSTINA
FATTORIA DIDATTICA**

a cura della **Fattoria Terradegliasini**

in collaborazione con **CIA Padova**

Attività aperta al pubblico

**ORE 10:00 PALATENDA DEI SAPORI
LABORATORI DIDATTICI**

a cura degli **Istituti Tecnici De Nicola, Duca Degli Abruzzi e Kennedy**

Alberi: guardiamoci dentro!

IIS E. De Nicola di Piove di Sacco - Prof. Fabio Ascarini

Gli alberi rappresentano una parte importante del nostro paesaggio e della nostra identità; ma chi se ne prende cura? Un laboratorio per sottolineare l'importanza del censimento degli alberi per pubblico e privato e delle attività sul controllo di stabilità degli alberi e sullo stato del legno.



Tomografia sonica degli alberi

IIS Duca degli Abruzzi di Padova - Proff. Alvise Destro e Filippa Urso

Una tecnica di diagnostica strumentale non invasiva utilizzata principalmente nell'ambito dell'arboricoltura per la valutazione della stabilità degli esemplari arborei e per individuare e mappare la presenza, la forma e l'estensione di eventuali difetti interni nel fusto o nelle radici.

La cotta di San Martino: dal malto d'orzo alla birra

IIS J.F. Kennedy di Monselice - Prof. Antonio Belluco

Presentazione, tramite filmato, della preparazione del mosto di birra grazie alle attrezzature presenti nei laboratori della scuola.

Evento gratuito aperto al pubblico, si consiglia la prenotazione su Eventbrite

ORE 11:30 PALATENDA DEI SAPORI

SHOW COOKING "I SUGOLI... FATTI COME 'NA VOLTA"

in collaborazione con **CIA Padova**

a cura dell'azienda **Vivai Delon Valerio**

Un viaggio alla scoperta dei sugoli d'uva, deliziosi dolci al cucchiaino, la cui preparazione affonda le radici nella vita contadina. Assisteremo al processo di trasformazione dell'uva friularo in sugoli e avremo l'opportunità unica di degustare questi dolci settembrini per eccellenza che non possono mancare sulle tavole in questo periodo autunnale.

Evento gratuito aperto al pubblico, prenotazione obbligatoria su Eventbrite

ORE 15:00 PALATENDA DEI SAPORI

SAPERI E SAPORI DEL CENTRO CITTÀ

Visita guidata alla scoperta di Prato della Valle e del Liston

in collaborazione con **Unpli Padova APS**

Evento gratuito con posti limitati, prenotazione obbligatoria fino a esaurimento posti

contattando il numero WhatsApp 3285948428 o scrivendo a segreteria@unplipadova.it entro

giovedì 13 novembre

ORE 16:00 PALATENDA DEI SAPORI

WORKSHOP "CAMPAGNA AMICA E STAGIONI "

a cura di **Coldiretti Padova** e **Campagna Amica Padova**



Un evento speciale in cui i partecipanti saranno guidati dai produttori nell'imparare a riconoscere e scegliere i prodotti freschi e di stagione, il meglio dell'agricoltura padovana e dei sapori del territorio. L'appuntamento comprende assaggi guidati ed esperienze del gusto a cura del Mercato Coperto Campagna Amica, uno spazio di 600 metri quadrati situato a due passi dalle mura rinascimentali e dalle celebri piazze di Padova dove trovare prodotti freschi e di stagione, il meglio dell'agricoltura padovana, ma anche vivere esperienze dirette attraverso laboratori, assaggi guidati dai produttori e giornate a tema.

Evento gratuito aperto al pubblico, prenotazione obbligatoria su Eventbrite

ORE 17:30 PALATENDA DEI SAPORI

WORKSHOP "IL PROSCIUTTO VENETO DOP INCONTRA I VINI DEL TERRITORIO"

in collaborazione con il **Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP**

e il **Consorzio di Tutela dei Vini dei Colli Euganei**

*Un incontro con degustazione per scoprire uno dei prodotti simbolo della gastronomia padovana, il **Prosciutto Veneto DOP**. Una dolce realtà dell'alta gastronomia, originale per gusto e morbidezza, un vero classico delle tavole più raffinate. Un prodotto che nasce da prosciuttifici di qualità superiore, che hanno tramandato l'arte per generazioni, raggiungendo una qualità senza pari.*

I partecipanti saranno guidati in un percorso che racconterà la storia e le caratteristiche di questi prosciutti e che si concluderà con una degustazione abbinata ai vini del territorio.

Evento gratuito aperto al pubblico, prenotazione obbligatoria su Eventbrite

DALLE ORE 19:00 PALATENDA DEI SAPORI

APERITIVO DELLA LAGUNA

AREA FOOD CON MENU SPECIALE DI PIATTI CON I PRODOTTI DELLE AZIENDE AGRICOLE

INTRATTENIMENTO MUSICALE A CURA DI RADIO PADOVA

Attività aperta al pubblico

ORE 22:00 CHIUSURA DELLA GIORNATA



Domenica 16 novembre

ORE 9:00 APERTURA AL PUBBLICO

**ORE 9:00-18:00 AREA ESTERNA LOBO DI SANTA GIUSTINA
FATTORIA DIDATTICA**

a cura della **Fattoria Vita da Lumaca**
in collaborazione con **Coldiretti Padova**

Attività aperta al pubblico

ORE 10:30 PALATENDA DEI SAPORI

**PRESENTAZIONE PROGETTO “VALLE MILLE CAMPI: UN BALUARDO DI NATURA,
TRADIZIONI E TURISMO SLOW”**

evento con degustazione di prodotti ittici e vini

presentazione a cura di Devy Chinazzi **e** Maddalena Bassani

con la partecipazione delle aziende Società Agricola Baba S.S. e Cantina Le Volpi

*Appuntamento tra cultura, enogastronomia e territorio che ci porta alla scoperta dell'area Mille Campi, situata a sud della provincia di Padova all'interno del Comune di Codevigo e definita la “Camargue del Veneto”. Questa “Valle incantata” si estende su **1608 ettari** ed è meta di appassionati di turismo ambientale, nordic walking e cicloturismo grazie anche alla ricchissima flora e fauna che si può trovare per molte parti dell'anno. Un luogo unico nel suo genere che verrà raccontato in un percorso accompagnato da degustazioni di prodotti ittici e di vini.*

Evento gratuito aperto al pubblico, prenotazione obbligatoria su Eventbrite

ORE 11:30 PALATENDA DEI SAPORI

WORKSHOP “SAPORI D'OCA E FERMENTAZIONI ARTIGIANALI”

in collaborazione con **Confagricoltura Padova**

a cura delle aziende **Il Dosso di Littamè Michele, Bertazzo1840 e L'Albero del Mondo**



Un percorso sensoriale dedicato alla scoperta delle eccellenze gastronomiche del territorio: birre artigianali, vini selezionati e pregiati insaccati d'oca.

Un'esperienza che unisce cultura enogastronomica, artigianalità e convivialità, guidata da tre protagonisti del gusto: il cantiniere, il mastro birraio e il produttore di insaccati d'oca.

Un percorso guidato per valorizzare i prodotti locali e le tradizioni artigianali, favorire la conoscenza delle tecniche di produzione e degli abbinamenti sensoriali e creare un momento di incontro tra produttori e pubblico appassionato.

Evento gratuito aperto al pubblico, prenotazione obbligatoria su Eventbrite

ORE 16:00 PALATENDA DEI SAPORI

WORKSHOP “LA PAZIENTINA. IL DOLCE DI PADOVA”

con la partecipazione delle pasticcerie **Breda (Padova)** e **Gardellin (Curtarolo)**

in collaborazione con **APPE Padova**

Un incontro con degustazione per scoprire uno dei dolci simbolo di Padova, la Pazientina.

La storia, gli ingredienti e le ricette verranno raccontati da due importanti pasticceri della città e della provincia nell'ambito del percorso di valorizzazione e tutela di questo storico dolce per il quale è stato chiesto il riconoscimento di certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta), un titolo di grande prestigio per un prodotto che rappresenta una tradizione storica e culturale del territorio.

La Pazientina, con radici che risalgono ai frati francescani che la preparavano per ammalati e viandanti, rappresenta un patrimonio gastronomico di grande valore e può diventare il primo prodotto dolciario artigianale a ottenere il marchio IGP a livello nazionale, aprendo la strada ad altre specialità italiane.

*La degustazione di pazientina sarà abbinata ad un calice di serprino offerto dal **Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini Colli Euganei**.*

Evento gratuito aperto al pubblico, prenotazione obbligatoria su Eventbrite

ORE 18:00 PALATENDA DEI SAPORI

SHOW COOKING “LA RICETTA VINCENTE: GLI SPORTIVI SI SFIDANO AI FORNELLI”

con la partecipazione degli sportivi **Paolo Venturini, Benedetta Fusetti** e **Carlotta Fusetti**

conduzione a cura di **Andrea Cesaro – lo “Cheff con due effe”**



in collaborazione con **APPE Padova** e **Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva Veneto Euganei e Berici DOP**

Una sfida inedita tra i campioni dello sport che per l'occasione indosseranno le divise da chef e, sapientemente guidati da alcuni noti ristoratori padovani, si sfideranno nella preparazione di un risotto di stagione con i prodotti a Km0 delle aziende del territorio. Protagonisti di questa sfida saranno tre atleti che rappresentano il nostro territorio a livello nazionale e internazionale.

*Da un lato **Paolo Venturini**, ultrarunner padovano atleta delle Fiamme Oro e vice ispettore della Polizia di Stato. 57 anni portati da trentenne, è famoso per le sue imprese estreme. Lo chiamano Monster Frozen da quando in Jacuzzi (Siberia) ha corso 39 chilometri a meno 52,6 gradi. Ma non disdegna neppure il caldo: nel 2017 ha corso 75 km nel deserto del Lut in Iran con una temperatura di 67° C.*

*Dall'altro le sorelle **Benedetta e Carlotta Fusetti** – rispettivamente 23 e 19 anni – giovani promesse della scherma internazionale, dal 2022 entrate a far parte delle Fiamme Gialle e con un palmares che vanta già partecipazioni e medaglie a campionati nazionali, europei e mondiali. Un'inedita sfida ai fornelli che vedrà due generazioni sportive cimentarsi nella preparazione di un risotto sotto la guida degli Chef **Matteo Pozzato** del Ristorante **Ai Porteghi Bistrot** di Padova (segnalato su Guida Michelin) e **Alberto Baù** del Ristorante **Enotrattoria Da Serafino** di Torregli. A condurre la sfida **Andrea Cesaro**, lo "Cheff con due effe", capo brigata al fianco di Alessandro Borghese nella celebre trasmissione "Celebrity Chef".*

Evento gratuito aperto al pubblico, prenotazione obbligatoria su Eventbrite

ORE 20:00 CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE