



14_15_16_17 | FIERA
NOVEMBRE 2019 | DI UDINE

Programma **EVENTI** giorno per giorno... Tutti gli appuntamenti sono gratuiti

Il programma può subire variazioni

GIOVEDI' 14 NOVEMBRE

PAD. 6 Baby Parking

DALLE ORE 15.00 ALLE 19.00 - Servizio gratuito di animazione e gioco per il divertimento dei bambini (dai 3 ai 10 anni) con personale dedicato di sorveglianza.

PAD. 7 Stand Club Bonsai "Il Giardino delle Nove Nebbie" - Bonsai Club Pradamano

ORARIO FIERA - Lavorazione piante e dimostrazioni di tecnica bonsai.

PAD. 6 Area Eventi

ORE 18.00 - Evento di apertura LIBRINSIEME

IL PASSO DEL VENTO. SILLABARIO ALPINO

Incontro con **MAURO CORONA**

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 18.00

"Frico croccante"

Idee e spunti su come utilizzare le cialde di frico nella tavola delle feste, in compagnia degli allievi delle scuole alberghiere. A cura del Dipartimento Giovani dell'Associazione Cuochi Udine.

VENERDI' 15 NOVEMBRE

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 9.30

5° CAMPIONATO PROVINCIALE ALLIEVI "BEPPINO D'OLIVO"

Gli allievi delle scuole alberghiere della nostra Regione gareggiano con un piatto di loro creazione dal titolo **"Il Natale, dalla tradizione all'evoluzione di un piatto"**. Il primo classificato rappresenterà il F.V.G. ai prossimi Campionati della Cucina Italiana a Rimini

PAD. 8

ORE 12.00 - Saluti delle Autorità, brindisi e visita degli stand della 31^a edizione di IDEANATALE alla presenza del Vicepresidente e Assessore alla salute, politiche sociali e disabilità, cooperazione sociale e terzo settore della Regione F.V.G., Riccardo Riccardi.

PAD. 7 Stand Club Bonsai "Il Giardino delle Nove Nebbie" - Bonsai Club Pradamano

ORARIO FIERA - Lavorazione piante e dimostrazioni di tecnica bonsai.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 12.00

"A merenda con EVO e Senza Glutine"

Una merenda sana con Olio Extra Vergine di Oliva e Farina Naturalmente Senza Glutine a cura di **Ilaria Gentile** Lady Chef FVG e della professionista AIC FVG e Dietista **Mara Codardini**.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 13.00

5° Campionato Provinciale Allievi "Beppino D'Olivo"

Gli allievi delle scuole alberghiere della nostra regione gareggiano con un piatto di loro creazione dal titolo **"Il Natale, dalla tradizione all'evoluzione di un piatto"**. Il primo classificato rappresenterà la nostra regione ai prossimi Campionati della Cucina Italiana a Rimini.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 15.00

"Frolla: biscotti solidali, etici, che integrano ragazzi speciali"

Preparazione di biscotti natalizi, in compagnia di ragazzi speciali. A cura del Dipartimento D.S.E. e della Cooperativa Sociale Onlus Itaca a sostegno di progetti di educativi.

PAD. 6 Baby Parking

DALLE ORE 15.00 ALLE 19.00

Servizio gratuito di animazione e gioco per il divertimento dei bambini (dai 3 ai 10 anni) con personale dedicato di sorveglianza.

PAD. 6 – Area Eventi

ORE 15.30

LA BANDA DELLA CATASTA

Incontro con Lino Leggio

a cura di Gaspari Editore

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 16.30

"Le eccellenze del nostro territorio" - Show Cooking con degustazione

Un dolce con prodotti stagionale ideale per la tavola delle feste: **"Cremoso di zucca e castagne con biscotti speziati"** a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo Chef **Matteo Romanelli**.

PAD. 6 Area Eventi

ORE 17.30 - LIBRINSIEME

VALENTINO OSTERMANN. LA VITA IN FRIULI. USI, COSTUMI, CREDENZE, PREGIUDIZI E SUPERSTIZIONI POPOLARI

Incontro con **GIAN PAOLO GRI, FEDERICO ROSSI e GIOVANNI SANTAROSSA.**

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 18.00

“Piccoli spunti dolci o salati Gluten Free per Natale”

con la professionista AIC FVG e Lady Chef **Eleonora Franco.**

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 19.00

“Le eccellenze del nostro territorio” - Show Cooking con degustazione

La Chiocciola nel bosco d’inverno. Una lunga storia accompagna questo mollusco che attualmente viene considerato un prodotto di nicchia, a cura dell’Associazione Cuochi Udine con la Lady Chef **Lorena De Sabata.**

SABATO 16 NOVEMBRE

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 9.30

1° Concorso Mystery Box a coppie per allievi delle scuole alberghiere

Concorrenti a coppie dovranno realizzare una ricetta con l’obbligo dell’utilizzo degli ingredienti contenuti nella “Mystery Box”. La coppia vincitrice avrà la possibilità di partecipare ad una settimana di formazione in un ristorante stellato della nostra regione

PAD. 6 Baby Parking

DALLE ORE 10.00 ALLE 20.00 - Servizio gratuito di animazione e gioco per il divertimento dei bambini (dai 3 ai 10 anni) con personale dedicato di sorveglianza.

PAD. 7 Stand Club Bonsai “Il Giardino delle Nove Nebbie” - Bonsai Club Pradamano

ORARIO FIERA - Lavorazione piante e dimostrazioni di tecnica bonsai.

PAD. 6 – Area Eventi

ORE 11.00

UDINE 8 ½ , ITINERARI INSOLITI PER INVENTARE UNA CITTA’

Incontro con **Paolo Medeossi**

a cura di **Gaspari Editore.**

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 12.00

“Il Molino in Cucina”

Ricetta Gluten Free con le farine del **Molino Pussini** e la Professionista AIC FVG e Lady Chef **Eleonora Franco.**

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 13.00

2° Concorso Mystery Box Professional

Il cuoco professionista dovrà realizzare una ricetta con l'obbligo dell'utilizzo degli ingredienti contenuti nella "Mystery Box". Proprio come in tv...uno spettacolo da non perdere!

PAD. 6 Area Eventi

ORE 15.30 - LIBRINSIEME

IL SENSO DEL LIMITE

Incontro con **GIANNI ZANOLIN**.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 15.30

"Le eccellenze del nostro territorio" - Show Cooking con degustazione

Il fiume incontra la mela: come creare un secondo piatto esaltando le caratteristiche della trota con i profumi della mela friulana, a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo Chef **Elton Harizi**

PAD. 6 Area Eventi

ORE 17.00 - LIBRINSIEME

EDUCHIAMOLI ALLE REGOLE. ISTRUZIONI PER CRESCERLI RESPONSABILI E FELICI

Incontro con **ANDREA MAGGI**.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 17.30

"Cambiare vita: come affrontare paure e bufale con l'arrivo in casa del Senza Glutine"

con i professionisti AIC FVG, **Jessica Vidusso** Tecnologa alimentare e Lady Chef **Eleonora Franco**.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 19.00

"Le eccellenze del nostro territorio" - Show Cooking con degustazione

Pandoro e Panettone: un modo semplice, veloce e molto goloso per riutilizzare il panettone e il pandoro avanzati durante le feste, a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo Chef **Daniele Piccoli**.

DOMENICA 17 NOVEMBRE

PAD. 6 Baby Parking

DALLE ORE 10.00 ALLE 19.00 - Servizio gratuito di animazione e gioco per il divertimento dei bambini (dai 3 ai 10 anni) con personale dedicato di sorveglianza

PAD. 7 Stand Club Bonsai "Il Giardino delle Nove Nebbie" - Bonsai Club Pradamano

ORARIO FIERA - Lavorazione piante e dimostrazioni di tecnica bonsai

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 10.00

"Profumo di biscotti, antichi sapori con le ricette della nonna"

Preparazione di biscotti natalizi ecosolidali. A cura del Dipartimento Lady Chef a sostegno di progetti di solidarietà umana.

PAD. 6 – Area Eventi

ORE 11.00

L'OCCHIO DEL GRIFONE

Incontro con **Lisa Del Gobbo**

Modera **Mauro Missana**, giornalista

Intervento di **Alessandra Kersevan**, Direttore **Kappa Vu**

a cura di **Kappa Vu Edizioni**.

PAD. 6 - Area Eventi

ORE 12.00

UN GIOIELLO SUI BINARI, STORIA DELLA FERROVIA PEDEMONTANA

Incontro con **Romano Vecchiet – Sara Palluello**

a cura di **Gaspari Editore**.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 12.00

“Aggiungi un posto a tavola, naturalmente senza glutine”

con i professionisti AIC FVG, **Stefania Marzona** Tecnologa alimentare e Lady Chef **Eleonora Franco**.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 13.30

“Le eccellenze del nostro territorio” - Show Cooking con degustazione

La Campania abbraccia il Friuli: quando prodotti di regioni diverse, si incontrano e creano un piatto delle feste originale, a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo chef **Massimo Pandico**.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 15.00

1° Concorso Mystery Box Family

Hai voglia di metterti in gioco? Sei una coppia, marito e moglie? Mamma e figlio? O semplicemente due amici? Venite a provare l'adrenalina nel partecipare alla Mystery Box con ingredienti segreti e il tempo che scorre velocemente.... potreste essere proprio voi i vincitori della prima edizione.

PAD. 6 Area Eventi

ORE 15.30 - **LIBRINSIEME**

SO CHE UN GIORNO TORNERAI

Incontro con **LUCA BIANCHINI**.

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 16.00

“Le eccellenze del nostro territorio” - Show Cooking con degustazione

Come creare un secondo sfizioso ed alternativo per il pranzo di Natale: filetto di maiale ai sentori di birra rossa Friulana e purea di mele, a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo Chef **Massimo Pandico**.

ORE 17.00

I Social Ambassador del Friuli Venezia Giulia condividono la passione per il territorio e incuriosiscono con le “LIVE Like a Local Experience”

Margherita Granbassi, medaglia olimpica di fioretto, modera e intervista gli Ambassador di TurismoFVG:

Michele Castro, Luca Mattioli e Giuliano Piccoli.

PAD. 6 Area Eventi

ORE 17.00 - LIBRINSIEME

MIO FRATELLO CARLO

Incontro con **ENRICO VANZINA.**

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 17.30

“Piccoli spunti dolci o salati Gluten Free per Natale”

con la professionista AIC FVG e Lady Chef **Eleonora Franco.**

PAD. 7 Stand Associazione Cuochi Udine

ORE 18.30

“Le eccellenze del nostro territorio” - Show Cooking con degustazione

Ricetta sfiziosa per vegetariani per le feste di Natale: i nostri formaggi incontrano le spezie orientali, culture diverse per un piatto unico.