15-16-17 novembre
Prato della Valle
Lobo Santa Giustina – Padova

SAPORI D'AUTUNNO – PROGRAMMA 17 NOVEMBRE 2024

ORE 9:00 APERTURA DELLA MANIFESTAZIONE

DALLE ORE 10 AREA ESTERNA LOBO DI SANTA GIUSTINA
FATTORIE DIDATTICHE:
ACQUA, TERRA, ARIA – *Laboratorio a cura di Fattoria didattica "La Fattoria di Vicky" in collaborazione con CIA Padova.* Un'attività didattica di sensibilizzazione sui temi dell'ambiente, con particolare attenzione al rapporto acqua-terra-aria e alla provenienza del cibo dal mondo agricolo.
ORTO, STAGIONI E CURA...– *Laboratorio a cura di Fattoria didattica "Al Giglio" in collaborazione con Coldiretti Padova.* Un'esperienza alla scoperta dell'orto-giardino, con un'attenzione particolare alle piante succulente, adatte anche a chi non ha... il pollice verde!

ORE 10:30 PALATENDA DEI SAPORI
SAPERI E SAPORI DEL CENTRO CITTÀ
Visita guidata organizzata in collaborazione con Unpli Padova APS, alla scoperta di Prato della Valle e del Liston, seguendo il tema dei saperi e dei sapori, ma anche della cultura e delle tradizioni. Ritrovo con la guida presso la tensostruttura centrale in Prato della Valle e partenza del tour nel quale si scoprirà come sia cambiato il volto della piazza più grande d'Italia. Una camminata fino alla zona del Liston per un approfondimento dell'Università e del Caffè Pedrocchi. Ingresso gratuito con posti limitati, prenotazione obbligatoria a partire da venerdì 8 novembre ed entro giovedì 14 novembre contattando il Comitato Provinciale Pro Loco di Padova segreteria@unplipadova.it / WhatsApp 3285948428.

ORE 11:00 PALATENDA DEI SAPORI
WORKSHOP E DEGUSTAZIONE:
LE RICETTE DE "IL LIBRO DE COSINA"
Presentazione dell'edizione dell'antico ricettario attribuito al cuoco Maestro Martino, seguita dalla degustazione di alcune ricette tratte dal volume a cura dell'azienda agrituristica Ca' de Memi, in collaborazione con Unione Agricoltori Padova. Ingresso gratuito con posti limitati, prenotazione obbligatoria su Eventbrite.

ORE 16:00 PALATENDA DEI SAPORI
WORKSHOP E DEGUSTAZIONE:
I CINQUE SENSI DEL PANETTONE
Un incontro per scoprire tutti i segreti del tipico dolce natalizio guidati al Pasticcere e Maestro Artigiano Francesco Luni, accompagnato da una degustazione di Fiori d'Arancio D.o.c.g. curata dal Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini Colli Euganei. Ingresso gratuito con posti limitati, prenotazione obbligatoria su Eventbrite.

ORE 18:00 PALATENDA DEI SAPORI – SHOW COOKING:
LA RICETTA VINCENTE: GLI SPORTIVI SI SFIDANO AI FORNELLI
Una sfida inedita tra gli atleti plurimedagliati Rossano Galtarossa e Manuela Levorato che prepareranno un risotto di stagione con i prodotti a KmO delle aziende del territorio guidati dagli Chef Giacomo Allegra (Ristorante Il Console – Saccolongo) e Malvin Hoxha (Ristorante Gourmetteria – Padova).
Assaggiatrice e giudice la campionessa Chiara Rosa.
Evento in collaborazione con APPE Padova.
Ingresso gratuito con posti limitati, prenotazione obbligatoria su Eventbrite.

EVENTO PROMOSSO DA
Provincia di Padova

IN COLLABORAZIONE CON
Comune di Padova

CON LA PARTECIPAZIONE DI
COLDIRETTI PADOVA
Confagricoltura Padova
CIA Agricoltori Italiani Padova

PARTNER
UNPLI Padova | Pro Loco d'Italia
Istituto Alberghiero di Stato d'Abano Terme
Istituto di Istruzione Superiore Duca Degli Abruzzi
JF Kennedy
IIS De Nicola
Radio Padova Ritmo Italiano
Saonara
Consorzio Tutela Vini Colli Euganei
Veneto Prosciutto Veneto DOP
Bio Distretto Colli Euganei