

TRANSUMANDO

VIENI. SCOPRI. GUSTA. VIVI.

BRESSANVIDO

STAND GASTRONOMICO APERTO DALLE 19:00

INGRESSO GRATUITO E AMPIO PARCHEGGIO



OTTOBRE



16:00 Barchessa di Villa Pagiusco, Bressanvido

COOKING CLASS DI CONFARTIGIANATO

COOKING CLASS: LA SALUTE NEL PIATTO

Cooking class con il cuoco Luca Chemello.

Si porrà particolare attenzione all'uso in tavola di alimenti del territorio con uno sguardo alla salute e sicurezza alimentare, restando fedeli ai sapori e agli ingredienti genuini del nostro territorio, fornendo quindi anche uno stimolo quanto mai attuale nel campo dell'alimentazione e degli stili di vita.

La presenza di un nutrizionista consentirà ai partecipanti di avere informazioni utili per una corretta alimentazione e per la prevenzione delle malattie.

Relatori:

- Luca Chemello, chef e titolare del ristorante La Locanda Veneta di Vicenza;
- Dott. Corrado Lamesso, biologo nutrizionista, consulente LILT.

Partecipazione gratuita, [clicca qui](#) per iscriverti.

Posti disponibili per partecipazione attiva: 20

Posti disponibili per seguire da maxischermo: 20

17:00 Pizzeria Il Sagittario, Poianella

LABORATORIO DI PIZZA "BAMBINI, MANI IN PASTA!"

Con Cooperativa Margherita e Pizzeria Il Sagittario.

Laboratorio per mettere le mani in pasta e creare assieme l'impasto della pizza.

Guidati da un esperto pizzaiolo bambini e bambine, ragazzi e ragazze (dai 4 ai 17 anni), scopriranno i segreti della preparazione, utilizzando prodotti legati alle nostre tradizioni e al territorio.

A fine attività ognuno riceverà un kit da portare a casa per completare la cottura e gustare la pizza in compagnia.

La partecipazione comporta il versamento di 5,00€ agli organizzatori dell'evento.

18:00 Barchessa di Villa Pagiusco, Bressanvido

CONVEGNO ODAF

VINI DA VITIGNI FUNGO RESISTENTI (PIWI). ACCESSO AL CREDITO AGRARIO (BANCA BVR).

Con ODAF VICENZA – Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della provincia di Vicenza

Risultati del progetto di ricerca IM.VI.BIO. R. (Impatto dei Vitigni BIOlogici Resistenti) del CSR Veneto 2023-2027. Focus sui risultati del test sensoriale svolto sui vini PIWI, loro conoscenza e preferenze di scelta del consumatore.

Al termine si prevede una degustazione di vini PIWI dell'azienda Agricola Ca' da Roman, partner di progetto.

Relatori:

- Daniel Vecchiato, Unipd
- Andrea Dominici, Unipd
- Enrico Stella (Agridinamica Srl),
- Massimo Vallotto (produttore di vini PIWI azienda agricola Ca' da Roman)
- Giulio Eufrate, Specialist Agricoltura Banca BVR: accesso al credito agrario

21:00 Villa Pagiusco, Bressanvido

SERATA DI BALLO CON COUNTRY CLUB

22:00 Corte degli Ulivi, Via Chiesa Nord 13

PAZZESKA

Tutte le migliori hit italiane! La notte che non ti aspetti! La one night dedicata al mash-up della musica che hai nel cuore!



visita il sito [transumanza.it](https://www.transumanza.it)



visita il sito [🖱 festivalagricoltura.it](http://festivalagricoltura.it)



visita il sito [🖱 latterievicentine.it](http://latterievicentine.it)



visita il sito [🖱 consultagiovanibressanvido.it](http://consultagiovanibressanvido.it)

**UN PROGRAMMA PER
TUTTI I GUSTI!**