



PROGRAMMA SAPORI D'AUTUNNO 2024
15-16-17 novembre
Prato della Valle – Lobo di Santa Giustina – Padova

Venerdì 15 novembre

ORE 15:45-16:45 ABBAZIA DI SANTA GIUSTINA
VISITA GUIDATA DELLE AUTORITÀ ALLA BASILICA DI SANTA GIUSTINA

ORE 16:45-17 PALATENDA DEI SAPORI
SALUTI ISTITUZIONALI DELLA PROVINCIA DI PADOVA

ORE 17:00-18 PALATENDA DEI SAPORI
CONVEGNO "IL GOVERNO DELL'ACQUA IN UN MONDO CHE CAMBIA"
relatore Prof. Andrea Rinaldo Ordinario di Costruzioni idrauliche all'Università di Padova
*(2023 **Stockholm Water Prize**, identificato come il "**premio Nobel dell'acqua**")*
moderazione a cura di Anna De Roberto

ORE 18:15-19 PALATENDA DEI SAPORI
TAGLIO DEL NASTRO E SALUTI ISTITUZIONALI

ORE 19:00-20:30 PALATENDA DEI SAPORI
DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI DELLE AZIENDE ESPOSITRICI
realizzazione e coordinamento a cura dell'Istituto Pietro d'Abano



Sabato 16 novembre

ORE 9:00 APERTURA DELLA MANIFESTAZIONE

ORE 9:00-13:00 AREA ESTERNA LOBO DI SANTA GIUSTINA LABORATORI A CURA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI:

ORE 9:00-10:00 **TECNICA DI CASEIFICAZIONE** *IIS Duca degli Abruzzi di Padova, Responsabile Prof. Samuele Marino*: durante l'esposizione i ragazzi presenti assisteranno alla tecnica di caseificazione, per imparare strumenti e tecniche di autoproduzione del formaggio, attività in cui l'Istituto è risultato vincitore al concorso Caseus Veneti dello scorso ottobre.

ORE 9:00-13:00 **KENNEDY FLY** *IIS J.F. Kennedy di Monselice, Responsabile Prof. Antonio Belluco*: una dimostrazione di voli con drone, accompagnata da una descrizione del funzionamento dell'aeromobile nel suo complesso e una presentazione sui possibili impieghi in agricoltura.

ORE 9:00-13:00 **ANALISI DI STABILITÀ CON PENETROMETRO E TOMOGRAFO SUGLI ALBERI** *IIS E. De Nicola di Piove di Sacco, Responsabile Prof. Fabio Ascarini*: un laboratorio dedicato alla conoscenza degli alberi, della loro storia e della loro salute, tramite l'uso di due strumenti, il penetrometro – che permette di verificare la densità del legno di un albero attraverso un foro poco più grande di un millimetro – e il tomografo, un esame non distruttivo che consente di effettuare una “radiografia”, individuando carie e difetti occulti nel tronco e nelle branche dell'albero.

ORE 10:00-10:50 **MOLTIPLICAZIONE AGAMICA PER TALEA E INNESTO** *IIS Duca degli Abruzzi di Padova, Responsabili Proff. Alvise Destro e Filippa Urso*: durante il workshop i ragazzi assisteranno alla tecnica di propagazione dei vegetali per via agamica, ossia senza l'intervento dei gameti, ottenendo nuove piante uguali alla pianta madre dalla quale è stato prelevato il materiale vegetale. Si useranno porzioni di piante per produrre talee ed eseguire prove di innesto.

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!

PERCORSO DELLE API – *Laboratorio a cura di Fattoria didattica “La Calendula” in collaborazione con Unione Agricoltori Padova*. Un percorso informativo sulle api e sulla trasformazione del miele e della cera.



ORE 10:00 PALATENDA DEI SAPORI

PRESENTAZIONE PROGETTO "PRODOTTI AMBASSADOR DEL CAMPOSAMPIERESE"

a cura dell'Ufficio Turistico del Camposampierese

ORE 11:00 PALATENDA DEI SAPORI – WORKSHOP E DEGUSTAZIONE:

IL RICETTARIO DELLA SALUTE

Presentazione di una ricetta a cura di Agriturismo Corte Bonicella, tratta dal "Ricettario della Salute", il manuale di cucina redatto da CIA Padova in collaborazione con LILT e Health Chef. Ingresso gratuito con posti limitati, prenotazione obbligatoria su Eventbrite.

ORE 16:00 PALATENDA DEI SAPORI – WORKSHOP E DEGUSTAZIONE:

CAMPAGNA AMICA E STAGIONI

Un incontro in cui i cittadini consumatori possono trovare prodotti freschi di stagione del territorio, con assaggi guidati dai produttori di Mercato Coperto Campagna Amica Padova in collaborazione con Coldiretti Padova. Ingresso gratuito con posti limitati, prenotazione obbligatoria su Eventbrite.

ORE 18:00 PALATENDA DEI SAPORI – WORKSHOP E DEGUSTAZIONE:

I CINQUE SENSI DEL VINO

Esperienza sensoriale di avvicinamento al vino con la sommelier Giulia Sattin che guiderà in una degustazione alla cieca. Ingresso gratuito con posti limitati, prenotazione obbligatoria su Eventbrite.



Domenica 17 novembre

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 come 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 Km0 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.