

IDEANATALE 2021

PROGRAMMA EVENTI GIORNO PER GIORNO

Può subire variazioni – aggiornamenti su www.ideanatale.it

La partecipazione è gratuita (salvo precisazioni).

Per gli appuntamenti con il simbolo  è necessaria la prenotazione online utilizzando il link segnalato

GIOVEDI' 18 NOVEMBRE

Dalle 15.00 alle 19.00 / laboratorio workshop padiglione 7


I biscotti di Natale - workshop

A cura dell'Academia del Gusto FVG e IAL FVG, Scuole aperte

15.30 / arena showcooking padiglione 7

Impariamo il cinese cucinando i piatti cinesi tipici delle feste - showcooking

A cura dell'Academia del Gusto FVG e AMBERCAT Lingue & Culture

 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

Codice evento GIO1530 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Academia)

15.30 / laboratorio workshop padiglione 7

Maker digitale: produzione modellati in 3D - workshop

A cura dell'Academia del Gusto FVG e IAL FVG, Scuole aperte

16.30 / area eventi padiglione 6

Musica dal vivo "Songs, Stories & Spritual Trio"

Con Nicoletta Taricani voce, Giulio Scaramella piano, Alessio Zoratto contrabbasso: repertorio tratto dalla tradizione gospel adatto al tema natalizio con influenze jazz, funky e soul.

17.00 / area eventi padiglione 6

INAUGURAZIONE delle 32^a edizione di IDEANATALE

alla presenza dell'Assessore regionale alle Attività Produttive e Turismo Sergio Emidio Bini. Madrine della cerimonia le Campionesse paralimpiche Katia Aere e Giada Rossi

17.00 / arena showcooking padiglione 7

Il Sushi delle feste - showcooking

A Cura di Banshi

🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

Codice evento GIO1700 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Accademia)

18.30 / laboratorio workshop padiglione 7

Corso di avvicinamento al vino

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con FISAR Federazione Italiana Sommelier

🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

Codice evento GIO1830 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Accademia)

18.30 / area eventi padiglione 6

Musica dal vivo Musica "Songs, Stories & Spritual Trio"

Con Nicoletta Taricani voce, Giulio Scaramella piano, Alessio Zoratto contrabbasso: repertorio tratto dalla tradizione gospel adatto al tema natalizio con influenze jazz, funky e soul.

VENERDI' 19 NOVEMBRE

15.00 / arena showcooking padiglione 7

La pasticceria natalizia - showcooking

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con IAL FVG, Scuole aperte

Dalle 15.00 alle 19.00 / laboratorio workshop padiglione 7

Come confezionare i pacchi natalizi

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con IAL FVG, Scuole aperte

15.30/ laboratorio workshop padiglione 7

Maker digitale: produzione modellati in 3D - workshop

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con IAL FVG, Scuole aperte

15.30/ arena showcooking padiglione 7

Impariamo lo spagnolo cucinando i piatti tipici spagnoli delle feste - showcooking

A cura dell'Academia del Gusto FVG con AMBERCAT Lingue & Culture

🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

Codice evento VEN1530 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Academia)

17.00 / arena showcooking padiglione 7

La cucina tipica friulana delle feste - showcooking

A cura dell'Academia del Gusto FVG con LadyChef, Federazione Italiana Cuochi

Dalle 17.30 alle 19.30 / area eventi padiglione 6

Musica dal vivo "Guitar Soundtracks"

Con Michele Pirona chitarra e Marina Bargone voce. Compilation musicale natalizia con la partecipazione di alcuni giovani allievi della maestra di canto Bargone.

18.00 / arena showcooking padiglione 7

Degustazione di grappe e distillati. Aperitivo per le feste

A cura dell'Academia del Gusto FVG con Nonino Distillerie

18.30 / laboratorio workshop padiglione 7

Corso di avvicinamento al vino

A cura dell'Academia del Gusto FVG con FISAR Federazione Italiana Sommelier

🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

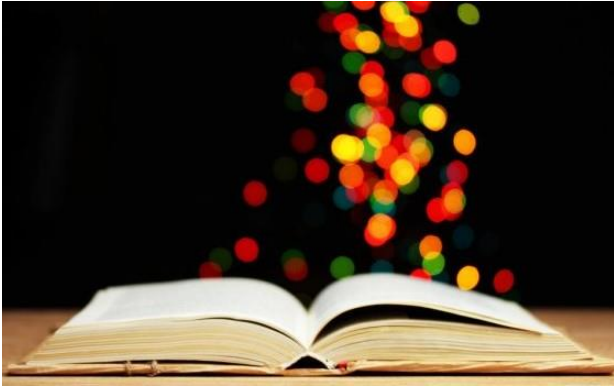
Codice evento VEN1830 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Academia)

SABATO 20 NOVEMBRE

10.00 / laboratorio workshop padiglione 7

A Tavola col cuore

A cura dell'Academia del Gusto FVG con DSE, Dipartimento Solidarietà Emergenza



10.30 / area eventi padiglione 6

BABBO NATALE SCENDE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Presentazione in prima assoluta del romanzo fantasy "Il mistero delle nove perle"

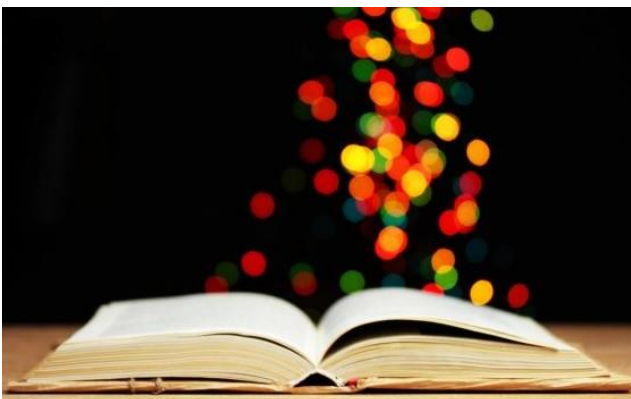
A cura di Morganti Editori

Si tratta di un romanzo (per lettori adulti che hanno mantenuto il cuore bambino) scritto a più mani che racconta le avventure di Babbo Natale e della moglie Natalina in Friuli Venezia Giulia. I due mitici personaggi lasciano la Lapponia e si impegnano nel ritrovamento di alcune magiche perle, nascoste dal musicista esoterista Giorgio Mainerio in otto castelli, realmente esistenti in regione. Nel viaggio li accompagna Rudolph, la più famosa delle renne, in grado di trasformarsi in cane. Saranno presenti gli scrittori: Gabriella Bucco, Stefania Conte, Maria Cristina Vitali e Paolo Morganti, in veste di editore.

10.30 / laboratorio workshop padiglione 7

Addobbare la tavola per le feste - workshop

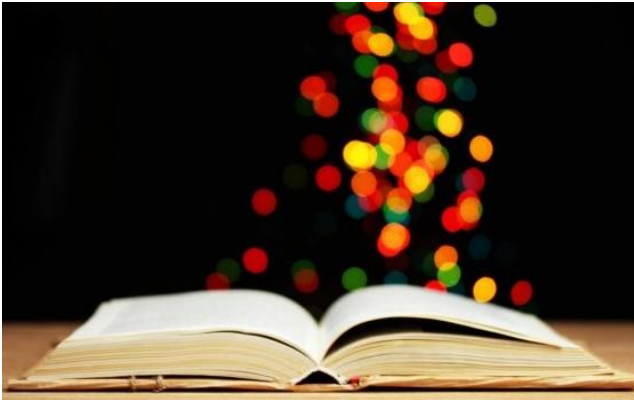
A cura dell'Academia del Gusto FVG con IAL FVG, Scuole aperte



11.00 / laboratorio workshop padiglione 7

Incontro con l'autore: Vincenzo Martines "Una solitudine perfetta" - Augh! Edizioni

A cura dell'Academia del Gusto FVG



11.30 / area eventi padiglione 6

IL FRICO COME NON L'HANNO MAI RACCONTATO!

Presentazione del libro "Fricokiller"

A cura di Morganti Editori che presenta l'originale antologia di racconti giallo-noir intitolata "Fricokiller". Si tratta di un libro in cui il piatto icona della cucina regionale, il frico appunto, mostra un lato inaspettato, quello che lo trasforma in veicolo e movente di un crimine. Tutte le storie sono ambientate in città o paesi del Friuli Venezia Giulia. E' il primo giallo gastronomico made in FVG che trasforma l'ottimo frico nel cattivo e amaro ingrediente di un delitto. Saranno presenti gli scrittori: Gabriella Bucco, Stefania Conte, Paolo Morganti, Fabio Piuze, Nicola Skert e Maria Cristina Vitali.

12.00 / arena showcooking padiglione 7

Idee per Natale senza glutine - showcooking

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con AIC FVG Associazione Italiana Celiachia
🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

Codice evento SAB1200 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Accademia)

Appuntamento annullato

14.00 / arena showcooking padiglione 7

La pasticceria natalizia - showcooking

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con IAL FVG, Scuole aperte

Appuntamento annullato

15.00 / laboratorio workshop padiglione 7

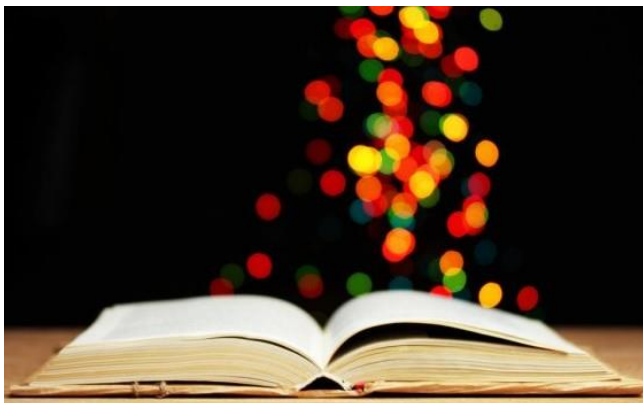
L'Albero di Natale - workshop laboratorio per bambini

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con IAL FVG, Scuole aperte

15.00 / arena showcooking padiglione 7

Anteprima MISTERY BOX "EURONICS BRUNO" - Gara di Pasticceria per il pubblico

A cura dell'Accademia del Gusto FVG



Dalle 15.00 alle 16.30 / area eventi padiglione 6

Lectures animate di libri per bambini e brevi spettacoli di giocoleria

A cura dell'Associazione Librilliamo

Librilliamo è un progetto europeo che ha lo scopo di promuovere la lettura ad alta voce di libri ai bambini negli asili, scuole, piazze, teatri ed ospedali. E' rivolto agli studenti che frequentano le scuole superiori ed universitari che desiderano una formazione per apprendere i diversi ritmi di lettura, la gestione dei gruppi, la relazione interpersonale e conoscere i criteri per selezionare i libri in base all'età nell'ambito della letteratura per bambini e ragazzi. Librilliamo è un percorso di crescita umana che, grazie alla lettura, permette ad ogni partecipante di guardare negli occhi i bambini per imparare dai più piccoli uno sguardo nuovo verso la realtà.

16.00 / arena showcooking padiglione 7

Impariamo l'arabo cucinando i piatti arabi tipici delle feste - showcooking

A cura dell'Accademia del Gusto FVG e AMBERCAT Lingue & Culture

🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

Codice evento SAB1600 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Accademia)

Dalle 16.30 alle 17.15 / area eventi padiglione 6

Sappada presenta in anteprima nazionale lo spot "EcoEroi" e la sua Stagione Turistica invernale

A cura del Consorzio Sappada Dolomiti Turismo in collaborazione con l'Amministrazione comunale e le Associazioni di Sappada

Intervengono:

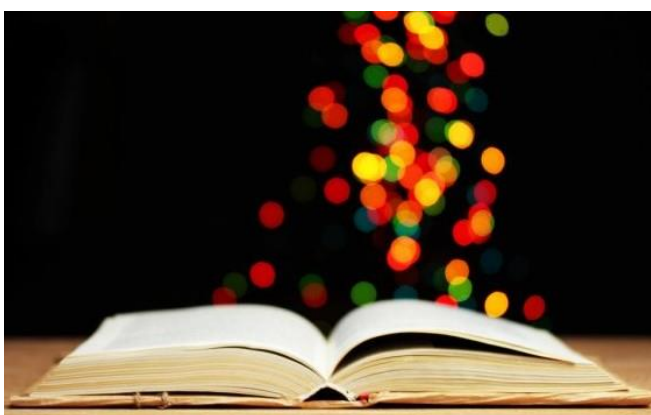
Monica Bertarelli, Direttore Consorzio Sappada Dolomiti Turismo

Silvio Fauner, Campione olimpico e Assessore allo sport e turismo del Comune di Sappada
Rappresentanti delle Associazioni di Sappada

Dalle 17.30 alle 19.30 / area eventi padiglione 6

Musica dal vivo "Xmas Project"

Con Sara Righetto e il suo gruppo. Atmosfera natalizia da film, raffinata e travolgente. Una band con un repertorio totalmente dedicato al Natale tra funk, soul, canzoni tradizionali e grandi classici firmati dai più grandi autori.



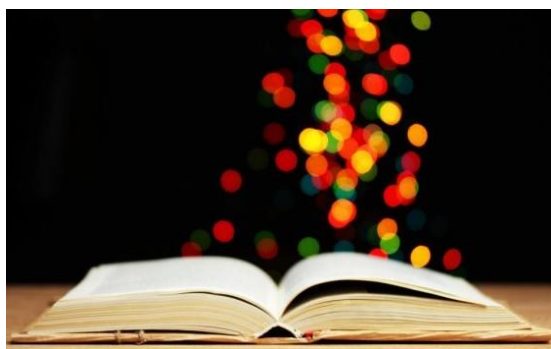
QUESTO APPUNTAMENTO E' STATO ANTICIPATO ALLE 10.30

17.30 / laboratorio workshop padiglione 7

Incontro con l'autore: Maestro di Cucina Germano Pontoni "Ciccio Pasticcio, incontri d'inverno"

A cura dell'Academia del Gusto FVG

DOMENICA 21 NOVEMBRE



10.30 / area eventi padiglione 6

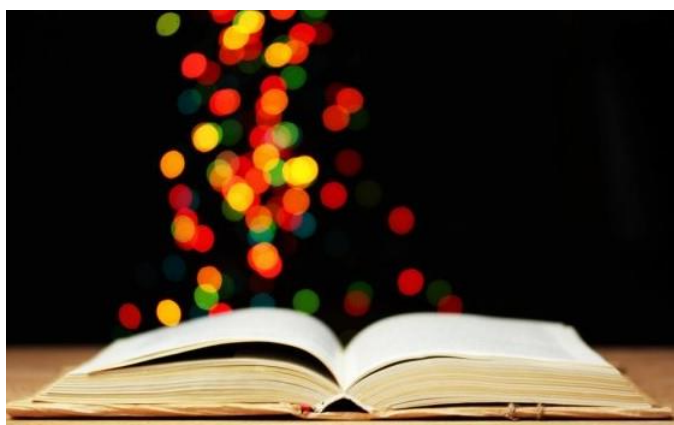
LA PRIMA SAGA FANTASY MADE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Presentazione in prima assoluta del romanzo fantasy "Flo dei folletti" di Stefania Conte A cura di Morganti Editori. Primo titolo di una trilogia fiabesca, il libro, ambientato nel tempo attuale, narra la storia della misteriosa Flo, che vive nel Borgo delle case spezzate di Misincinis, in Carnia. La donna cuoce confetture e marmellate, che vende lei stessa spostandosi in lungo e in largo per il Friuli Venezia Giulia. Ma lo scopo non è la vendita ambulante: deve far visita ai folletti locali per guarirli, suonando un magico flauto. Sarà presente l'autrice Stefania Conte, che dialogherà con la giornalista del Messaggero Veneto Fabiana Dalla Valle.

10.30 / arena showcooking padiglione 7

I biscotti della tradizione natalizia - showcooking

A cura dell'Academia del Gusto FVG con LadyChef, Federazione Italiana Cuochi

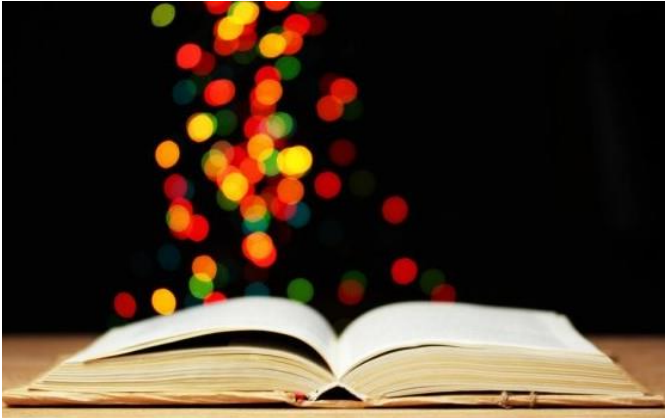


11.00 / laboratorio workshop padiglione 7

Incontro con l'autore: Paolo Patui "Carnia. Una guida"

Odòs Editore

A cura dell'Academia del Gusto FVG. Conversa con l'autore, Elena Commessatti, direttrice della collana



11.30 / area eventi padiglione 6

Presentazione del libro "Viaggio alle origini del logos / Viaç aes origjins dal logos" di Adriano Ceschia / Adrian Cescje

A cura di Edizioni Kappa Vu

Dalle 11.30 alle 13.00 / area esterna tra padiglione 5 e ingresso ovest

Dimostrazione cinofila "Obedience Rally"

A cura dell'Associazione Terranova

12.00 / arena showcooking padiglione 7

Idee per Natale senza glutine - showcooking

A cura di Accademia del Gusto FVG con AIC FVG Associazione Italiana Celiachia

🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

Codice evento DOM1200 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Accademia)

14.00 / arena showcooking padiglione 7

La pasticceria natalizia - showcooking

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con IAL FVG, Scuole aperte

Appuntamento annullato

15.00 / laboratorio workshop padiglione 7

L'albero di Natale - workshop laboratorio per bambini

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con IAL FVG, Scuole aperte

15.00 / laboratorio workshop padiglione 7

Crave Food Bakery. Ginger Bread Cookies per decorare l'albero di Natale - laboratorio per bambini

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con "AmorBimbi" Farine Moras

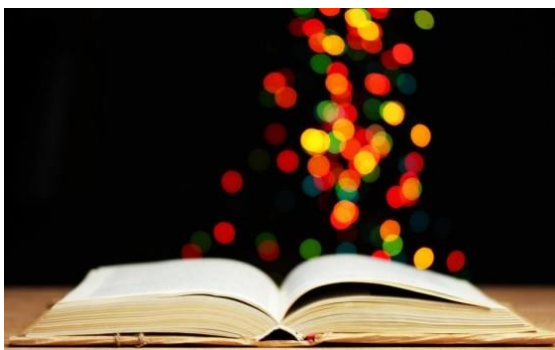
🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

Codice evento DOM1500 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Accademia)

15.00 / arena showcooking padiglione 7

MISTERY BOX "EURONICS BRUNO". 1^ edizione Gara di Pasticceria per il pubblico

A cura dell'Accademia del Gusto FVG



Dalle 15.00 alle 16.30 / area eventi padiglione 6

Letture animate di libri per bambini e brevi spettacoli di giocoleria

A cura dell'Associazione Librilliamo

Librilliamo è un progetto europeo che ha lo scopo di promuovere la lettura ad alta voce di libri ai bambini negli asili, scuole, piazze, teatri ed ospedali. E' rivolto agli studenti che frequentano le scuole superiori ed universitari che desiderano una formazione per apprendere i diversi ritmi di lettura, la gestione dei gruppi, la relazione interpersonale e conoscere i criteri per selezionare i libri in base all'età nell'ambito della letteratura per bambini e ragazzi. Librilliamo è un percorso di crescita umana che, grazie alla lettura, permette ad ogni partecipante di guardare negli occhi i bambini per imparare dai più piccoli uno sguardo nuovo verso la realtà.

16.30 / laboratorio workshop padiglione 7

Crave Food Bakery. Christmas Cupcakes - laboratorio per bambini

A cura dell'Accademia del Gusto FVG con "AmorBimbi" Farine Moras

🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

Codice evento DOM1630 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Accademia)

Dalle 17.00 alle 19.00 / area eventi padiglione 6

Musica dal vivo "Songs, Stories & Spritual Trio"

Con Nicoletta Taricani voce, Giulio Scaramella piano, Alessio Zoratto contrabbasso: repertorio tratto dalla tradizione gospel adatto al tema natalizio con influenze jazz, funky e soul.

18.00 / arena showcooking padiglione 7

Impariamo il portoghese cucinando i piatti tipici portoghesi delle feste! - showcooking

A cura dell'Academia del Gusto FVG e AMBERCAT Lingue & Culture

🌀 obbligo prenotazione <https://www.academiadelgustofvg.it/product/prenotazione-evento/>

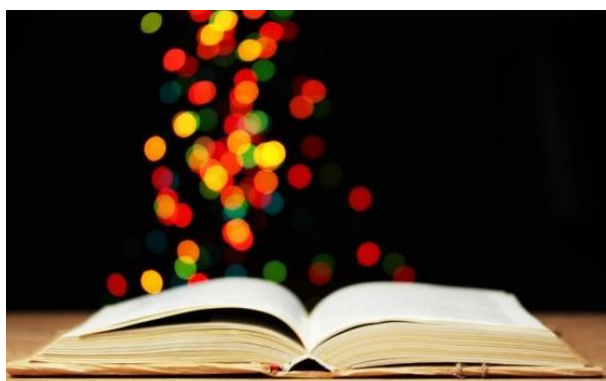
Codice evento DOM1800 (gratuito/rimborsato per chi si iscrive all'Academia)

LUNEDI' 22 NOVEMBRE

10.30 / arena showcooking padiglione 7

La pasticceria natalizia - showcooking

A cura dell'Academia del Gusto FVG e IAL FVG, Scuole aperte



11.00 / laboratorio workshop padiglione 7

Incontro con l'autore: Denis Filaferro "Il segreto di Grau Zone"

A cura dell'Academia del Gusto FVG

12.30 / arena showcooking padiglione 7

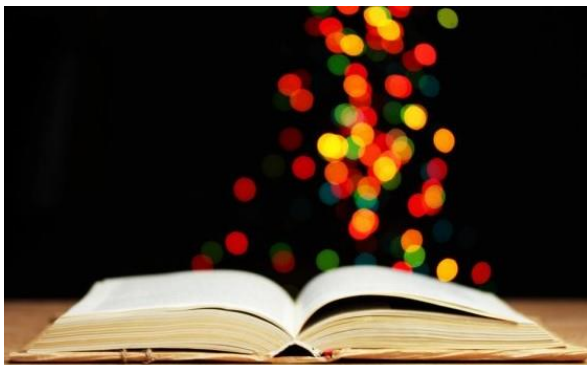
La mozzarella - showcooking e degustazione di prodotti caseari

A cura dell' Accademia del Gusto FVG e Latterie Friulane

14.00 / arena showcooking padiglione 7

Il tronchetto di Natale - workshop showcooking

A cura dell'Accademia del Gusto FVG e IAL FVG, Scuole aperte



15.30 / area eventi padiglione 6

Presentazione del libro "Le vite di prima".

Romanzo storico di Daniela Galeazzi e Giuseppina Minchella.

Incontro moderato dal giornalista Gianpaolo Carbonetto

A cura di Edizioni Kappa Vu

16.00 / arena showcooking padiglione 7

Il tiramisù natalizio 2.0 - showcooking

A cura dell'Accademia del Gusto FVG e JuniorChef Federazione Italiana Cuochi

Dalle 16.30 alle 18.00 / area eventi padiglione 6

Musica dal vivo "Guitar Soundtracks"

Con Michele Pirona chitarra e Marina Bargone voce. Compilation musicale natalizia con la partecipazione di alcuni giovani allievi della maestra di canto Bargone.

E inoltre, tutti i giorni orario fiera

Padiglione 6:

"Tante care cose. Gli oggetti che ci hanno cambiato la vita". In mostra le illustrazioni tratte da libro omonimo di Chiara Alessi.

Padiglione 7:

Mercatino prodotti solidarietà a cura delle LadyChef della Federazione Italiana Cuochi

Degustazioni prodotti del nostro territorio e cura dell'Associazione "Sapori delle Valli" del Natisone

Degustazione e presentazione delle Latterie Turnarie del FVG

Workshop con gli studenti dello IAL FVG

Incontri con l'autore: presentazione di libri

Area esterna tra padiglione 5 e ingresso ovest:

Per i più piccoli, giro in carrozza o su dolcissimi pony per il... battesimo della sella. A cura di Fabietto Fans Club (dalle 15.00 alle 18.00 - a pagamento)