



Programma Passione Veneta

2 - 3 marzo '19

2° edizione

Vicenza Viale L. da Vinci, 52 (Foro Boario)

Uscita autostrada Vicenza EST

Ingresso libero

Cucina aperta anche a pranzo

Venerdì 1 marzo '19

Inaugurazione Passione Veneta 2019

Ore 20.15 **Cena di Gala** L'aperitivo

Ore 20.30 **Inaugurazione**

Saluto degli organizzatori e delle Autorità

Ore 20.45 **La Cena con i formaggi DOP del Veneto, la carne di
Scottona ai cereali ed Eccellenze in Cucina**

Sabato 2 marzo ore 10.30

Convegno a cura di AIA / ARAV

**Dalla stalla 4.0 al mercato 4.0
dei prodotti lattiero caseari del futuro**

presso Tensostruttura di Passione Veneta
V.le L. Da Vinci, 52 (Foro Boario) Vicenza



Sabato 2 e Domenica 3 marzo

dalle ore 10.30 alle 19.00

Vetrina ItaliAlleva

Esposizione delle razze

Bovine: Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Rendena, Burlina, Piemontese, Limousine, Angus, Grigio Alpina;

Ovicaprine: Alpagota, Lamon, Brogna, Foza, Camosciata delle Alpi, Saanen, Lacone;

Camelidi: Alpaca e Lama

Equine: CAITPR, Haflinger, Maremmana, Murgese, Asino Sardo, Asino Amiantino, Asino bianco dell'Asinara, Asino Romagnolo.

Esibizioni equestri per bambini.

Sabato dalle ore 14:00 e Domenica dalle ore 09:00

“Prova anche tu” pony e cavalli disponibili per bambini e adulti

Sabato dalle ore 10:00 e Domenica dalle ore 09:00

“MASTER CLASS” presentazione tecnico didattica delle razze equine con libere dimostrazioni di cavalli sellati e attaccati.



Domenica 3 marzo

dalle ore 08.30 alle 18.00

Mostra Bovina Regionale

Sfilata di manze e vacche con valutazione e premiazione delle razze Frisona e Rendena

- ore 12.00 finali e premiazioni Mostra Regionale Bovina.
- ore 17.00 carico del bestiame

Mercatino dei prodotti degli allevamenti e dell'agricoltura locale.

Sabato 2 e Domenica 3 marzo dalle ore 8.30 alle 19.00

Mercato dei formaggi DOP, della carne di Scottona ai cereali, delle eccellenze agroalimentari Venete e di Campagna Amica

Sabato 2 e Domenica 3 marzo

Enoteca con i 50 Vini TOP del Veneto

In degustazione, serviti da Sommelier, i migliori vini della regione: Amarone, Soave, Prosecco Superiore Docg, Rossi dei Colli Berici e vini dei Colli Euganei e tanti altri!

Sabato 2 marzo dalle ore 20:00 alle 23.00

IT'S 90 TIME

Musica anni 90, DJ & Animazione

Una serata all'insegna della GRANDE musica, dei brani indimenticabili da cantare e i singoli che hanno scalato le classifiche degli anni 90. Chiudete gli occhi, aprite il cuore e rivivrete solo i vostri ricordi migliori! ...è ancora tempo di 90!



Laboratori

In collaborazione con



laboratori didattici per bambini, per ragazzi e famiglie.

→ **Le PRENOTAZIONI per partecipare ai laboratori si effettuano al PUNTO INFORMAZIONI durante la manifestazione.**

Sabato 2 marzo

Laboratorio

a cura della Fattoria Didattica Il Cason delle Meraviglie - Roana VI

Ore 15:30 "Dipingiamo la natura"

Ore 16:30 "Gli animali si raccontano... Racconto itinerante tra e con gli animali in mostra"



Sabato 2 marzo

Laboratorio

Ore 17:30 Le eccellenze Venete

Laboratorio di degustazione guidata con Prosciutto Veneto DOP, Sopressa Veneta di Casa Cason e la carne del "Consorzio Sigillo Italiano" - La Garronese Veneta.

Consorzio
Prosciutto
Veneto DOP



Domenica 3 marzo

Laboratorio

Ore 10.30 Formaggi di Latterie Vicentine e Vini TOP del Veneto

La degustazione formaggi è guidata da Giancarlo Andretta docente ONAF delegazione di Padova. I vini sono commentati da Nicola Frasson del Gambero Rosso



Domenica 3 marzo

Laboratorio

Ore 12.30 Formaggi del Caseificio Ponte di Barbarano e Vini TOP dei Colli Berici

La degustazione formaggi Grana Padano Dop 30 Mesi - La Caciottina Saporita - Ricotta Fresca, è guidata da Maurizio Mazzarella, delegato Consiglio Nazionale ONAF. I vini sono commentati da Nicola Frasson del Gambero Rosso



Domenica 3 marzo

Laboratorio

Ore 14.30 Formaggio Piave Dop Lattebusche

Verticale di Piave DOP Mezzano - Vecchio - Vecchio selezione oro abbinato a Birre artigianali venete. La degustazione formaggi è guidata da Maurizio Mazzarella, delegato Consiglio Nazionale ONAF



Domenica 3 marzo

Laboratori

a cura della Fattoria Didattica Carlan Agnese - Castegnero VI

Ore 16.30 Giochi per ragazzi curiosi...Impronte Misteriose!

a cura di Latte d'Asina Bizzotto - Camisano Vicentino

Ore 16.30 Il latte d'asina un elisir di bellezza dai tempi dei romani ad oggi; laboratorio dedicato a signore curiose, amanti del benessere



Domenica 3 marzo

Come fare il formaggio Casaro per un'ora

Il laboratorio vi insegnerà, partendo dal latte, come fare il formaggio. Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione per poter produrre in tutta autonomia una piccola forma di formaggio. Il laboratorio aperto ai ragazzi e alle famiglie.

Durata laboratorio 1 ora - Posti limitati

1° turno - Ore 15.00

2° turno - Ore 16.30

Laboratori a cura di Latterie Vicentine



→ **Le PRENOTAZIONI per partecipare ai laboratori si effettuano al PUNTO INFORMAZIONI durante la manifestazione.**



Passione Veneta 2° edizione

Dal 2 al 3 marzo '19 – Vicenza

Viale L. Da Vinci, 52 (Foro Boario) – Uscita Vicenza EST

Ingresso libero

- Ristorazione e spettacoli musicali. Cucina con i formaggi veneti DOP abbinati alle eccellenze Venete in cucina, aperta anche a pranzo. Birre artigianali ed Enoteca con vini Top del Veneto;
- Banco di vendita formaggi, latte, burro ed eccellenze agroalimentari venete; (Carne del “Consorzio Sigillo Italiano” – La Garronese Veneta, Prosciutto Veneto DOP, Sopressa Veneta, olio del Veneto DOP, Kiwi biologico, Miele e...)
- Mostra Regionale dei Bovini.
- Vetrina di Italia Alleva Rassegna di animali, Ovini, Caprini, Camelidi, Cavalli e Puledri.
- Intrattenimenti con Cavalli e Pony per bambini ed adulti.



Consorzio
Prosciutto
Veneto DOP



Con la partecipazione delle Latterie Cooperative:
Lattebusche, Latterie Vicentine e Caseificio Ponte di Barbarano.

Passione Veneta

è promossa da **ARAV/ A.I.A.** Associazione Regionale Allevatori Veneto
Sponsor Consorzi di Tutela Formaggio Grana Padano DOP e Asiago DOP



Evento organizzato da **Guru del Gusto**
Per informazioni segreteria@gurudelgusto.it