

XXX Sagra della Zucca

2025 Caorera Setteville (BL)



Venerdì 3 ottobre

Orz 19,00
Apertura stand gastronomici con piatti a base di zucca e dolci:
 - PIATTO DEL RE
 dedicato a Marcellino a cura di Domenico Riccardi
 Chef del ristorante Locanda MamaGiò di Valdobbiadene (TV) vincitore del "Concorso cucina 2024 Marcello di Leonardo"
Platto a numero chiuso



Gena con piatti a base di ZUGCA
 - GNOCCHI - GRESPELLE
 - POLENTA E GOULASH
 - FORMAGGIO ALLA PIASTRA CON POLENTA
 - PASTIN CON POLENTA
 - DOLCI - GELATO - TORTE - PANE
 tutto lavorato con la nostra Zucca Santa Bellunese

Orz 21,00
 Musica e spettacolo con **RADIO SORRISO** e i DJ **ALEX IRIS E GIOVANNINO**



ZUGCA SANTA BELLUNESE ISCRITTA ALL'ELENCO NAZIONALE PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI ITALIANI

Sabato 4 ottobre

Orz 10,00
Apertura Mostra Artigianato ed esposizione Zucche

Orz 12,00
Apertura stand gastronomici con piatti a base di zucca:
 - GNOCCHI - GRESPELLE
 - PASTIGGIO (Trattoria Oasi)
 - ARROSTO CON PUREA DI ZUGCA
 - FORMAGGIO ALLA PIASTRA CON POLENTA
 - PASTIN CON POLENTA
 - DOLCI - GELATO - TORTE - PANE
 tutto lavorato con la nostra Zucca Santa Bellunese

Orz 14,00
 Musica con **SABRINA SALVESTRIN** e la sua fisarmonica



Orz 19,00
PIATTO GOURMET a cura della scuola di formazione professionale ENAIP Veneto di Feltre
Indirizzo Ristorazione
Platto a numero chiuso
 Gena con piatti a base di ZUGCA
 - GNOCCHI - GRESPELLE
 - SPIEDO GIGANTE
 - FORMAGGIO ALLA PIASTRA CON POLENTA
 - PASTIN CON POLENTA
 - DOLCI - GELATO - TORTE - PANE
 tutto lavorato con la nostra Zucca Santa Bellunese



Orz 21,00
 Musica e spettacolo con **l'orchestra FEDERIGO GHIESURA**



Domenica 5 Ottobre

In occasione DEL XXX COMPLEANNO DELLA SAGRA DELLA ZUGCA realizzazione TORTA GIGANTE a cura del PASTRY CHEF Federico Dalle Mule

Interno capannone:
 Orz 8,00 Apertura Mostra Artigianato ed esposizione Zucche
 Orz 9,30 Santa Messa
 Orz 11,00 Intrattenimenti con **I FAR FILÒ**



Cucina interno capannone:
 Orz 12,00 Apertura stand gastronomici con piatti a base di ZUGCA
 - GNOCCHI - GRESPELLE - PASTIGGIO (Trattoria Oasi) - SPIEDO GIGANTE
 - FORMAGGIO ALLA PIASTRA CON POLENTA - PASTIN CON POLENTA
 Orz 19,00 Gena a base di ZUGCA

Al Parco del Piave:
 - Durante tutta la giornata, **LABORATORIO MAGICO DI ORIGAMI IN GIOCOLERIA** con JANLUK JUNLAK il pagliaccio strampalato e la spazzatura di carta.
 Orz 11,00 intrattenimento musicale con DJ SET
 Orz 15,30 musica al Parco con **SKLERO ZERO**



Cucina all'aperto al Parco
 Orz 12,00 A cura dello Chef Fulvio del Ristorante Pizzeria Ponte Serra (Lamon)
 - GANEDERLO DI ZUGCA con fonduta di formaggio Latteria Lentiai - RISOTTO
 - PASTIGGIO ALLE ERBETTE - FIORI DI PASTA FRESCA ALLA ZUGCA CON SPECK E PORCINI
 - FIORI DI ZUGCA FRITTI - PANINI ONTI - ARROSTIGINI - DOLCI - PANINI ALLA ZUGCA CON NUTELLA - BAR

