

# XXXI Sagra della Zucca

## 2026 Caorera Setteville (BL)

### Venerdì 2 ottobre

Ore 9.00

Apertura stand gastronomici  
con piatti a base di zucca e dolci:

PIATTO DEL RE  
dedicato a Marcellino  
a cura di Leonardo Bottiga  
Chef del ristorante  
"Al Miravalle"  
di Stabile

Borgo Valbelluna (BL)  
vincitore del concorso cucina  
Marcello di Leonardo"  
Piatto a numero chiuso

Gena con piatti a base di ZUCCA:

- GNOCCHI - CRESPELLE
- POLENTA E GOULASH
- FORMAGGIO ALLA PIATRA CON POLENTA
- PASTIN CON POLENTA
- DOLCI - GELATO - TORTE - PANE

tutto lavorato con la nostra Zucca Santa Bellunese

Ore 21.00

Musica e spettacolo  
con RADIO SORRISO  
e DJ

ALEX IRIS E GIOVANNINO



ZUCCA SANTA BELLUNESE ISCRITTA ALL'ELLENDO NAZIONALE PRODOTTI AGRICOLI TRADIZIONALI ITALIANI

### Sabato 3 ottobre

Ore 9.00

Apertura Mostra Artigianato  
ed esposizione Zucche

Ore 12.00

Apertura stand gastronomici  
con piatti a base di zucca:

- GNOCCHI - CRESPELLE
- PASTICCIO (Trattoria Oasi)
- ARROSTO CON PUREA DI ZUCCA
- FORMAGGIO ALLA PIATRA CON POLENTA
- PASTIN CON POLENTA
- DOLCI - GELATO - TORTE - PANE

tutto lavorato con la nostra Zucca Santa Bellunese

acompaagnato dalla

Musica di  
SABRINA SALVESTRIN  
e la sua fisarmonica

Ore 19.00

PIATTO GOURMET  
a cura della scuola di formazione  
professionale ENAIP Veneto di Feltre  
Indirizzo Ristorazione  
Piatto a numero chiuso



Gena con piatti a base di ZUCCA:

- GNOCCHI - CRESPELLE
- SPEDIO GIGANTE
- FORMAGGIO ALLA PIATRA CON POLENTA
- PASTIN CON POLENTA
- DOLCI - GELATO - TORTE - PANE

tutto lavorato con la nostra Zucca Santa Bellunese

Ore 21.00

Musica e spettacolo  
con l'orchestra  
FEDERICO GIESURA



### Domenica 4 Ottobre

Interno capannone:

Ore 8.00 Apertura Mostra Artigianato  
ed esposizione Zucche

Ore 9.30 Santa Messa

Ore 10.00 Intrattenimento con I FARFILI



Cucina interno capannone

Ore 12.00 Apertura stand gastronomici con piatti a base di ZUCCA:

- GNOCCHI - CRESPELLE - PASTICCIO (Trattoria Oasi) - SPEDIO GIGANTE
- FORMAGGIO ALLA PIATRA CON POLENTA - PASTIN CON POLENTA

Ore 19.00 Gena a base di ZUCCA

Esterno capannone al Parco del Piave:

dalle Ore 12.00

- Musica con DJ SET
- Intrattenimento per bambini:
- Spettacolo di GIOCOLERIA e MAGIA con Cristiano Marin
- Giuty Truccabimbi

Cucina all'aperto al Parco

Ore 12.00

- LASAGNETTA ZUCCA E SPECK CON FORMAGGIO LATTERIA LENTIAS
- CREMA DI ZUCCA CON BOCCONCINI DI SCHIZ E NOCCIOLE
- RISOTTO ALLA ZUCCA - FIORI DI ZUCCA FRETTI - PANINI ONTI - ARROSTICINI - DOLCI - PANINI ALLA ZUCCA CON NUTELLA - BAR

con il contributo di  
BANCA DELLE TERRE VENETE  
Credito Cooperativo