



artigianato e mestieri

- Vetri Artistici**
Con-Fusion - Venezia
 - Maschere tipiche veneziane**
*Costumi del '700 confezionati a mano
Laboratorio maschere di cartapesta
Sogno Veneziano Atelier – Cannaregio Venezia*
 - La Stube**
*Stufe in ceramica di produzione artigianale
StufArredo – Malè TN*
 - Complementi d'arredo e mobili artistici**
Artenatura - Val di Sole – Malè TN
 - Sculture su legno del Maestro Ivo Piazza**
Ortisei BZ
 - Artigianato Artistico stampe a mano su tessuto**
*della stamperia Bertozzi
Ceramica tradizionale e artistica
La Bottega degli Asini
di Casale Anna Pia – Brisighella RA*
- Dimostrazione delle botteghe artigiane durante tutta la manifestazione*

info

Città di Mogliano Veneto TV – Servizi Culturali
041 5930802 / 041 5930807 / fax 041 5930899
cultura@comune.mogliano-veneto.tv.it

Pro Loco Mogliano
proloco.mogliano@gmail.com

www.comune.mogliano-veneto.tv.it

Ideazione e sviluppo grafico
Ufficio Comunicazione | Provincia di Treviso
Progetto di assistenza ai comuni 2019



19-20 OTTOBRE
Mogliano Veneto | Piazza Caduti

Il Trentino, l'Emilia Romagna,
le Marche, la Toscana e
il Veneto in piazza

4^a edizione



enogastronomia
artigianato
cultura



il festival
L'Amministrazione Comunale di Mogliano Veneto organizza, in collaborazione con la Pro Loco Mogliano, Slow Food Treviso e Coldiretti – Campagna Amica Treviso, la 4^a edizione del **Festival delle Regioni**, evento a cadenza periodica che si propone di mettere in mostra le tipicità regionali italiane nei settori dell'enogastronomia, dell'artigianato, della cultura.

La peculiarità dell'evento è quella di affiancare al Veneto diverse regioni italiane, in una sorta di contest che metta a confronto le nostre tipicità e quelle delle regioni di volta in volta presenti.

Nella prima edizione, ottobre 2016, il **Veneto**, ospite fisso dell'evento, è stato affiancato dalle **Marche**. Per l'edizione 2017 il partner che si è aggiunto è stato la **Regione Emilia-Romagna** e nel 2018 dalla **Regione Toscana**.

Nel 2019 il Veneto, l'Emilia Romagna, le Marche, la Toscana saranno affiancate dal **Trentino**.

Il Sindaco
Daide Bortolato
L'Assessore alla Cultura
Attività Produttive – Turismo
Giorgio Copparoni

sabato 19 ottobre

ore 12.00 – Sala Consiglio
Incontro con il Comune di Isera TN

ore 15.30
Apertura Festival delle Regioni
Apertura Stand gastronomici in piazza
Piatti della cucina delle cinque regioni

ore 16.00 – Spazio eventi
Laboratori del Gusto
I formaggi di malga del presidio
con le confetture di Cà dei Baghi
a cura di Tullio Valcanover
e Stefano Mayr – Slow Food

ore 16.30
Per le vie del Festival
Burattini Itineranti
di Alberto De Bastiani

ore 17.00
Inaugurazione e salute del Sindaco
e dei partner organizzatori
Taglio del nastro
Visita agli stand con degustazioni

Esecuzione musicale tra gli stand
Concerto in piazza
Gruppo Musicale Città di Mogliano

ore 17.30
Per le vie del Festival
Burattini Itineranti
di Alberto De Bastiani

ore 18.00 – Spazio eventi
I Percorsi del Gusto
Salato, dolce, prosecco...
abbinare il Veneto al Trentino PARTE I
a cura di Campagna Amica

ore 18.30 – Centro della piazza
Laboratori del Gusto
La polenta concia e il Teroldego
a cura Tullio Valcanover – Slow Food

Stand gastronomici in piazza
Piatti della cucina delle
cinque regioni

domenica 20 ottobre

ore 10.00
Apertura Festival delle Regioni
Apertura Stand gastronomici in piazza
Piatti della cucina delle cinque regioni

ore 11.00
Spettacolo di Burattini
Arlecchinate
di Alberto Rech

ore 11.30
Spettacolo folkloristico Trentino con
Rhendena Klänge
Associazione musicale

ore 12.00 – Spazio eventi
Laboratori del gusto
La “Diaolina” il salame piccante e
i prodotti di Peperoncino Trentino Bio
A cura Davide Manfrin e Maurizio
Anghielli - Slow Food

ore 12.30
Stand gastronomici in piazza
Piatti della cucina delle cinque regioni

ore 15.00 – Spazio eventi
Premiazione della Bontà Casearia
di Fattoria 2019
Le Fattorie dei Sapori Veneti - Slow Food

ore 16.00
Spettacolo di Burattini
Arlecchinate
di Alberto Rech

ore 17.00
Spettacolo folkloristico Trentino
con Rhendena Klänge
Associazione musicale – Porte di Rendena TN

ore 18.00 – Spazio eventi
I Percorsi del Gusto
Salato, dolce, prosecco...
abbinare il Veneto al Trentino PARTE II
a cura di Campagna Amica

ore 18.30
Spettacolo folkloristico Trentino
con Rhendena Klänge
Associazione musicale – Porte di Rendena TN

Stand gastronomici in piazza
Piatti della cucina delle cinque regioni

enogastronomia

TRENTINO

- Confetture, succhi, crauti, funghi sott’olio, vini - Osteria Storica Morelli, Varesco Fiorenzo, Pergine Valsugana TN
- Formaggi Vezzena e di Malga del Lagorai - Libera Associazione Malghesi del Lagorai, Castel Ivano TN
- Formaggi, marmellate, sott’olio Comunità Slow Food dell’Alpe Cimbra - Hotel Mignon di Bernardini Graziella, Folgaria TN
- Confettura, succhi, sciropi - Az. Agr. Valcanover Tullio Cà dei Baghi, Altopiano della Vigolana TN
- Ragù di agnellone, ragù di capretto, luganega, linea cosmetica con latte di capra, prodotti con lana di pecora - Az. Agr. Delladio Nicoletta, Tesero TN
- Infusi, sciropi, cosmetici, sali aromatici, fagioli da antiche varietà locali - Az. Agr. Fiordalisa Dotta Lisa, Capriana TN
- Mele, succo di mele, ortaggi, patate - Iachelini Marco, Predaia TN
- Peperoncino frantumato, salse - Az. Agr. Zanghielli Maurizio, Mori TN
- Composte e succhi di piccoli frutti, creme di bellezza - Agricola di Scalet Massimo, Primiero TN

TOSCANA

- Liquori e distillati - Malloggi SAS di Malloggi Andrea, Calcinai PI
- Formaggi pecorini, formaggi caprini, ricotta - Az. Agr. Sanna Antonello, Lajatico PI
- Olio extra vergine, succo di mela, prodotti essiccati - Az. Agr. Alma Mater San Vivaldo di Martina Pagnini, Montaione FI
- Vino, grappa, legumi, farine, pasta, Brigidini - Az. Agr. Lepori Giovanni, Larciano PT
- Ragù di chiocciole, chiocciole al suco, agricosmesi con bava di lumaca - Az. Agr. Chiocciola di Bacco di Iacopo Galliani, S. Miniato PI
- Olio extravergine di oliva, confetture, conserve, succhi, ceci, farro - Corsini Sandra, S. Luce PI
- Miele, polline, pappa reale, propoli, candele artistiche in cera d’api - Apicoltura Costantini, Calenzano FI

- Olio extravergine di oliva, miele - Az. Agr. Tanini di Tanini Alessia, Reggello FI
- Olio evo biologico, marmellate bio, erbe aromatiche, tisane, succhi, sapone - Agriturismo Abbonbri di Vaiani Giuditta, Montemagno PT
- Miele e prodotti dell’alveare biologici - Dolci Voli di Corsini Leonardo, Pistoia PT
- Prosciutti, salumi di suino nero toscano - Ultimo Contadino di Orsi Narciso, Chiesina Uzzanese PI
- Formaggi di pecora - Caseificio Murceti di Ruffaldi Emiliano
- Pasta, biscotti, pane, ceci, gallette, derivati della farina - Az. Agr. Baglioni, Firenze
- Olio extra vergine di oliva, miele, confetture e mostarde - Az. Agr. Il Passerotto di Gonnelli Massimo, S. Casciano Val di Pesa FI

EMILIA ROMAGNA

- Mandorlato al cioccolato di Modigliana - dolci e biscotti artigianali - Modigliantica di Maurizio Mortani, Modigliana FC
- Salumi di Mora Romagnola - Soc. Agr. I Fondi di Lucio Zavatta, Secchiano Marecchia RN
- Teglie, testi in terracotta tradizionali, piadina, pane - Le Teglie di Montetiffi di Reali Rosella, Sogliano al Rubicon FC
- Tortellini fritti di patate e porcini, polpettine a scottadito di bovina romagnola, piadina romagnola con affettati - Osteria La Campanara, Galeata FC
- Confettura di ciliegia Moretta di Vignola - parmigiano reggiano di vacca bianca modenese - crescentine nelle tigelle - Condotta Slow Food Vignola e Valle Panaro, Vignola MO
- Aceto aromatico e balsamico “Il principe nero” - Il Vascello del Monsig. Antica Acetaia di Irene Licia Melloni, Cervarezza Terme RE
- Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio - Manifattura dei Marinati, San Giuseppe di Comacchio FE
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. e condimenti balsamici - Villa San Donnino snc Leonelli Leonardi Davide, San Donnino di Modena MO
- Vino in bottiglia - Az. Agricola La Franzona, Imola BO

MARCHE

- Cipolla di Suasa - Maltajate di cipolla, confettura di cipolla, cece sultano, cece nero, cece rosa - Az. Agr. La Tradizione di Berretta Mauro, Contrada Ville AN
- Fave di Frattarosa - sott’olio, pasta, farine, legumi, confetture, visciolata, miele - I Lubachi di Rosatelli Rodolfo, Fratte Rosa PU
- Vino Verdicchio, Lacrima di Morro d’Alba, vino di viscole, miele, pasta grani antichi, legumi - Comunità del Cibo di San Marcello, San Marcello AN
- Olio extra vergine d’oliva monovarietale, sapone all’olio d’oliva, cioccolatini all’olio - Az. Agr. Tonti Giorgio, S. Marcello AN
- Cicerchia di Serra de Conti - lonzino di fico - legumi, farina di mais quarantino, salse - La Bona Usanza, Serra de Conti AN
- Vino, grappa, vino di visciole - Az. Agricola Carletti Sauro, Camerano AN
- Olio extravergine di oliva, vino, miele, legumi - Azienda Agraria Galluzzi Castelfidardo AN
- Miele, derivati dell’apicoltura e del miele - Apicoltura Gabannini, Urbino PU
- Prodotti senza glutine, quinoa, saraceno, miglio, pasta, legumi - Soc. Agr. La Fonte di Lillini Orlando, Staffolo AN
- Vino di visciole, acquavite di visciole, confetture di visciole, cioccolato fondente e visciole - Soc. Agr. Mauri Maurizio e Michele, Lunano PU
- Vino di visciole, acquavite di visciole, birra di visciola, biscotti di visciole - Az. Agr. Luca Tenti, San Lorenzo in campo PU
- Miele prodotti dell’alveare - La Mieleria Annibali di Cecchini Patrizia, Auditore PU
- Olio evo - Az. Agr. San Marco di Sbaffi Anna, Civitanova Marche MC
- Birra artigianale e agricola - Birrifico del Catria di Corrieri Marco, Cantiano PU

VENETO

- Fagiolo verdon, ortaggi sott’olio e in agrodolce - Az. Agricola Rubinato Carlotta, Roncade TV
- Prodotti da forno, pasticceria - Gruppo Panificatori Treviso Confcommercio, Tiziano Bosco, Treviso

- Fagiolo gialét della Val Belluna - fagiolo lamon, fagioli Bonel e altre varietà antiche del Feltrino, pane e prodotti da forno, farine, marroni - Soc. Sempl. Agr. Albero Degli Alberi di Valente Anna, Seren del Grappa BL
- Fagiolo gialét della Val Belluna - farina di mais sponcio, patate, alimenti e olio a base di canapa, saponi con olio di canapa, farina di canapa - Az. Agr. Colle Elisa, Borgo Val Belluna BL
- Riso di Grumolo delle Abbadesse - Az. Agricola Costantino Barban, Grumolo VI
- Birra artigianale - Ivan Borsato Birrario, Povegliano TV
- Oca in onto - prodotti a base di oca - Agriturismo Mondragon di Tessari Manuela e Andrea, Tarzo TV
- Formaggi e salumi - Fattorie dei Sapori Veneti, Villorba TV
- Composte naturali di frutta varietà antica e selvatica - Az. Agr. Frutteto Antico di Frigo Rosella, Marostica VI
- Vini bianchi, rossi, rosati, frizzanti e spumanti - Az. Agr. Tolardo Severino, Ponte di Piave TV
- Ortaggi freschi di stagione, sottoli e sottaceto - Nuova Via aps di Spigarol Tiziano, Mogliano Veneto TV
- Radichio precoce, variegato e trasformati - M&G di Morandin e Graziotto, Ponzano Veneto TV
- Frutta varia e confetture - Campello Giacomo, Bonisiolo Mogliano Veneto TV
- Farine grani antichi, mele antiche e marmellate, succhi di mela, crema topinambur, mieli, crema di zucca - Gast Campilonghi s.a. coop, Montebelluna TV
- Vini - Moret Vini di Moret Marco, San Pietro di Feletto TV
- Vino Asolo prosecco superiore DOCG, Prosecco Doc, Bianco fermo Montello e Colli Asolani - Tenuta Amadio di Rech Simone, Monfumo TV
- Olio di nocciola - Rinocciola di Pastrolin Sabrina, Silea TV
- Succo di mela, aceto di mela, sidro, birra con radichio di Treviso - Az. Agricola Biologica Zolla 14, Carbonera TV
- Formaggio - Az. Agr. Muncio sas, Fonte TV