



II edizione – Gubbio centro storico – 06/08 novembre 2015

I Percorsi del Sapore



Taverna Sant'Antonio

Tradizioni e varianti del piatto della festa contadina: la lingua, la coda, il muscolo e le salse che danno sapore.
Degustazioni continuative gratuite



Arconi

Tutto il gusto del macinato in tante golose ricette tra polpette, polpettone, hamburger, ragù e molto altro ancora.
Degustazioni continuative gratuite



Taverna Sant'Ubaldo

Eccellenze da strada per intenditori e non; tutto il sapore del Quinto Quarto versione prêt-à-porter.
Degustazioni continuative gratuite

I Laboratori del Gusto

Arconi

Ingresso libero senza prenotazione (fino ad esaurimento posti)

La cultura del Quinto Quarto tra cucina classica e creativa. Minicorsi e degustazioni guidate a tutto gusto.

Venerdì 06 novembre

ore 17:00 "L'Happy Hour di una volta: benvenuti a Gubbio" – sessione degustativa inaugurale aperta a tutti

ore 19:00 "La guancia di vitellone" – Chef Paolo Pascolini e Chef Carmine Volpe

Sabato 07 novembre

ore 12:00 "Il Quinto Quarto incontra il primo piatto" - Chef Fabrizio Rivaroli e Chef Riccardo Massi

ore 13:30 "Le origini del Quinto Quarto" –by Slowfood con Marino Marino

ore 15:00 "Il bollito e le sue salse" – Chef Fabrizio Rivaroli e Chef Ciro D'Amico

ore 17:00 "Firenze da gustare: il lampredotto doc" – Il trippaio di Gavinana Leonardo Torrini

ore 19:00 "Umbro doc: la tradizione in tavola" - Federcarni Provincia Perugia

Domenica 08 novembre

ore 12:00 "Gusto e benessere: il fegato e le sue proprietà" – Chef Fabrizio Rivaroli e Chef Ciro D'Amico

ore 13:30 "Sapori sconosciuti: la cima di trippa" – Foodblogger Andrea Grillo

ore 15:00 "Alle origini della coda: la vaccinara" – Chef Jurgen Kulli

ore 17:00 "Paté di cuore e milza"- Federcarni Provincia Perugia

ore 19:00 "Quinto Quarto da strada: gusto prêt-à-porter" – Chef Fabrizio Rivaroli e Chef Riccardo Massi

Le Osterie del Gusto

Circuito enogastronomico di ristoranti tipici. Ricette e proposte a tema "Quinto Quarto" con menu a prezzo fisso per promuovere e valorizzare il quinto quarto con le eccellenze umbre. In collaborazione con Fipe-Confcommercio.



L'Officina della Creatività

Arconi

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria presso Infopoint (fino ad esaurimento posti)

Che bello essere bimbi!

Edutainment con la piramide alimentare. Attività di manipolazione ingredienti in collaborazione con la Fida (Federazione Italiana Dettaglianti Alimentari)

Venerdì 06 novembre

ore 18:00 preparazione polpette

Sabato 07 novembre

ore 16:00 preparazione mini hamburger

ore 18:00 preparazione polpette

Domenica 08 novembre

ore 12:00 preparazione polpette

ore 15:00 preparazione mini hamburger

ore 17:00 preparazione polpette

Ingresso libero senza prenotazione (fino ad esaurimento posti)

Animazione e intrattenimento no stop per bambini dai 5 agli 11 anni, in collaborazione con Asad.

Programma attività

Trucca-bimbi

I colori della fattoria

Costruzione recinto e animali della fattoria con materiali di recupero

Giochi vari a tema

Fun&shot: che verso fai?

Chianin Art

Attività di pittura e decorazione delle sagome di toro chianino. A cura del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino centrale.