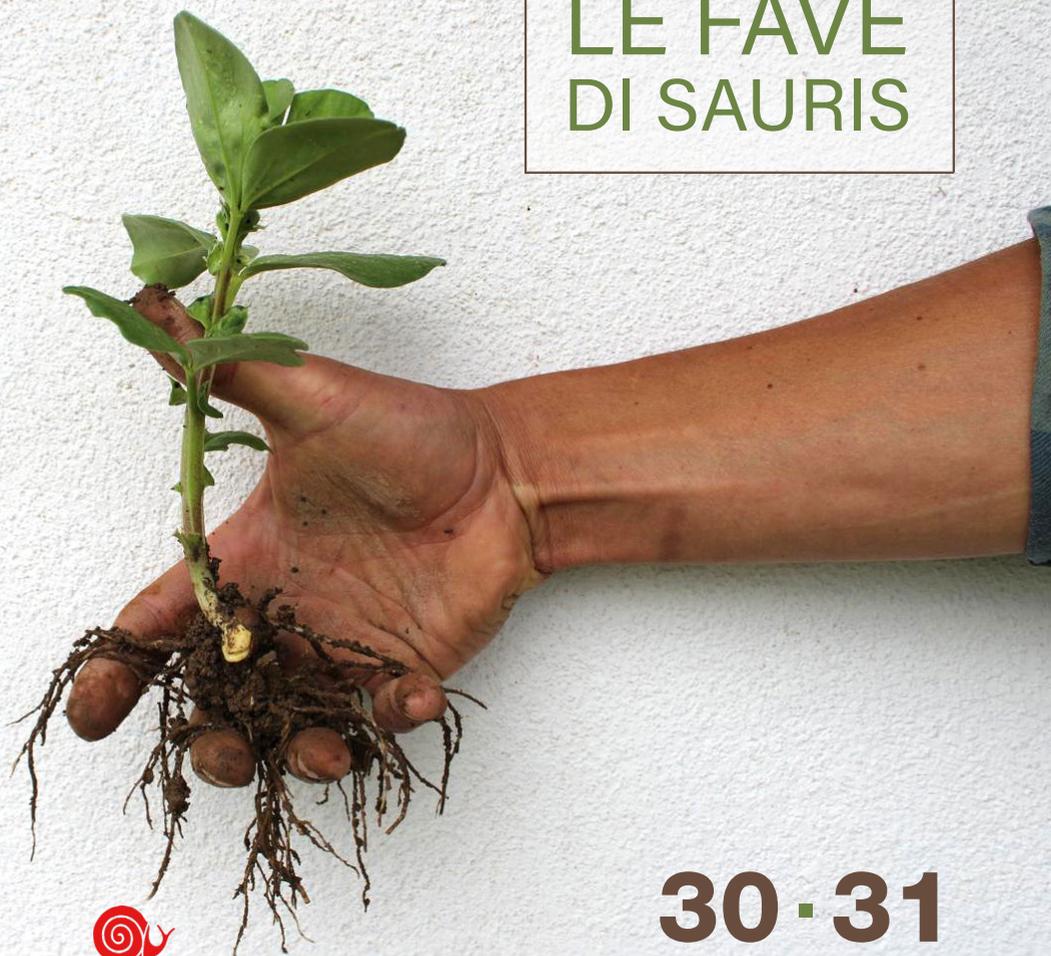


ZAHRAR
KULTURTOGE
GIORNATE DELLA
CULTURA SAURANA

2025

DE
ZAHRAR
POAN

LE FAVE
DI SAURIS



Slow Food®
Presidio

FAVA DI SAURIS

30 · 31

IM'AVOST | **AGOSTO**
SAURIS | **ZAHRE**

SONSTACH 30 IM'AVOST

SABATO 30 AGOSTO

ZA LATAIS | LATEIS

Presso Azienda agricola Domini Albert

Ume vinva nochmitnoge / Ore 17:00

KHLANA PAUARS / PICCOLI AGRICOLTORI

Lecture e laboratori per bambini

Ume seiksa nochmitnoge / Ore 18:00

VISITA AD UN CAMPO DI FAVE E BREVE

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

NELLA TRADIZIONE LOCALE

Ume sibena mingar an viertl / Ore 18:45

VISITA ALL'AZIENDA AGRICOLA BELDERHAUS

Presso Hotel Pa Krhaizar

Ume sibena unt a holbes tschnos / Ore 19:30

DEGUSTAZIONE DI FAVE E PRODOTTI

SLOW FOOD DEL TERRITORIO

(prenotazione obbligatoria, 0433 86165)

SUNTACH 31 IM'AVOST

DOMENICA 31 AGOSTO

IN DER OUBERZAHRE

SAURIS DI SOPRA

Presso Centro etnografico

Um'andlva tschmörganz / Ore 11:00

DEGUSTAZIONE DI MIELI DI MONTAGNA

PRESIDIO SLOW FOOD (massimo 20 persone)

Presso Azienda agricola Pa Mairlan

Ume drai nochmitnoge / Ore 15:00

KHLANA PAUARS / PICCOLI AGRICOLTORI

Lecture e laboratori per bambini

Presso Centro etnografico di Sauris/Zahre

Ume vinva nochmitnoge / Ore 17:00

LA MONTAGNA, UNO SCRIGNO DI BIODIVERSITÀ

Conferenza con interventi di:

Albert Domini (Condotta Slow Food Alto Friuli)

Valentina Cacitti (ERSA FVG)

Eleonora Matarrese (Ricercatrice etnobotanica)

Lucia Protto (Centro etnografico di Sauris/Zahre)

Al termine, assaggio fave fresche

Gli eventi sono gratuiti, tranne la degustazione del sabato sera

Per info e orari:

Centro etnografico

di Sauris/Zahre

T. 0433 86262

etnosauris@gmail.com

www.sauris-zahre.org



NELLE DUE GIORNATE:

**VENDITA DELLE FAVE
E DI PRODOTTI DEI PRESIDI
SLOW FOOD DELL'ALTO FRIULI**

**DEGUSTAZIONE DI PIATTI
A BASE DI FAVE DI SAURIS**

(Presidio Slow Food)

nei seguenti ristoranti:

Pa Krhaizar (Lateis);

Bar Ristorante Centro

(Centro sportivo e benessere,

loc. Treinkhe); 'S Eike Pame Stiff

(Sauris di Sopra/Ouberzahre)



Mit der gehilfe / In collaborazione con:



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Condotta
Slow Food Alto Friuli
"Gianni Cosetti"