



ANTICA FIERA DI GODEGA

28 FEBBRAIO / 1-2 MARZO 2026

INGRESSO GRATUITO

PROGRAMMA

AREA ESPOSITIVA

SABATO 28 Febbraio dalle ore 9.00 alle ore 19.30 (Ultimo ingresso ore 18.30)

DOMENICA 1 Marzo dalle ore 8.30 alle ore 19.30 (Ultimo ingresso ore 18.30)

LUNEDÌ 2 Marzo dalle ore 8.00 alle ore 17.00 (Ultimo ingresso ore 16.00)

Apertura Area Espositiva

Macchine agricole, Viticoltura, Artigianato, Giardinaggio e Arredo casa, Energie alternative, Asinomondo, Show cooking, Salone agroalimentare, Terra Nostra, Agricoltura 5.0, Prove in campo in viticoltura

AREA ASINOMONDO

SABATO 28 Febbraio dalle ore 10.30 alle ore 17.00

DOMENICA 1 Marzo dalle ore 9.00 alle ore 17.00

LUNEDÌ 2 Marzo dalle ore 9.00 alle ore 17.00

Giochi e attività didattiche

Giochi di relazione e Asinobus - Asino Lab - Asino con i fili - Giochi antichi - La ludoteca degli animali - Godega in spilla - Animali animati - Spettacolo musicale "Albero bell'albero" - Mio mini pony - Il favoloso mondo delle api - L'area delle coccole: con gli asini, alpaca, mini pony, lupi gufi e civette

AREA SHOW COOKING – PALAITLAS

SABATO 28 Febbraio

"Olio Evo dall'antipasto al dolce" in collaborazione con **Coldiretti**

12.00 Degustazione di Olio EVO dell'area Montello a cura del tecnico degustatore **F. Sozza**, offerta da **Coldiretti**

15.30 Degustazione di Olio EVO dell'area Conegliano-Vittorio Veneto a cura del tecnico degustatore **V. Facchin**, offerta da **Coldiretti**

16.30 Degustazione di Olio EVO dell'area Asolo-Masera a cura del produttore **G.G.Zilio**, offerta da **Coldiretti**

DOMENICA 1 Marzo

Show del Gusto a cura di **Stefano Cantiero**

11.00 Affinamenti particolari di formaggelle di capre con **Emanuela Perenzin**

15.30 Mandorlato di Colonia Veneta con **Dino Garzotto**

LUNEDÌ 2 Marzo

Attività di Show Cooking con presentazione e valorizzazione del prodotto a cura della classe 3° IeFP dell'Istituto Alberghiero A. Beltrame

10.30 Millefoglie di polenta con baccalà mantecato e perle di Marca

12.00 Sformatino di ortiche con cremoso di patate e finocchio e Terra Madre

16.00 Frolla salata con gelato all'olio extra vergine d'oliva

SALA CONVEGNI – PADIGLIONE AZZURRO

SABATO 28 Febbraio

10.00 Cerimonia di Inaugurazione della Fiera

17.00 **Moda e Musica**, evento benefico a cura dell'Associazione **Da Cuore a Cuore** in collaborazione con **Atelier Rosetta** (all'ingresso verranno raccolte offerte a favore della Fondazione Città della Speranza Onlus)

DOMENICA 1 Marzo

Ciclo di Seminari "INNOVAZIONE PER L'AGRICOLTURA 5.0"

9.30 Agevolazioni e Bandi: cercarli, trovarli e farsi finanziare con una strategia di reperimento fondi a cura di **INNOVATION MACHINE SRL**

10.00 Gli aspetti della transizione 5.0 con i vari incentivi (Iperammortamento e agrisolare) e focus sull'agrivoltaico a cura di **DRGREENENERGY**

10.45 I rimpiazzati nel vigneto in produzione: tempistiche e metodi per una riuscita ottimale a cura di **MC VIVAI SCA**

11.15 Dati e tecnologia: come trasformare la tecnologia da costo/complicazione a strumento di profitto a cura di **INNOVATION MACHINE SRL**

11.45 Trattamento termico con la fiamma: le malattie fungine, controllo delle infestanti, spollonatura, lotta agli insetti a cura di **OFFICINE MINGOZZI SNC**

LUNEDÌ 2 Marzo

Ciclo di Seminari **INNOVAZIONE PER L'AGRICOLTURA 5.0**

9.30 Sensori e modelli per la gestione di difesa e irrigazione del vigneto a cura di **CET ELECTRONICS**

10.15 Economia circolare: recupero potature viti con metodo pirodiserbo a cura di **CS THERMOS**. Relatori: **Prof. Rino Gubbiani**, docente e ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Udine; **Valerio Nadal**, Presidente Confindes TVB

11.00 Convegno **Grandine e gelo: soluzioni assicurative a confronto** a cura di **CONFAGRICOLTURA**

AREA PROVE IN CAMPO IN VITICOLTURA ZARPELLON ARENA

(in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario Cerletti)

ELENCO DITTE

- SERGIO PIAZZA - Vidor (TV): droni da semina
- WINET SRL - Cesena (FC): centraline meteo e prove di monitoraggio
- OFFICINE MINGOZZI SNC - Bando di Argenta (FE): trattamento termico a fiamma
- TIFONE SRL - Ferrara: atomizzatori
- LOTTI ANTONIO & C. SRL - Faenza (RA): scalzatore doppio reversibile 310
- BIEFFE SRL - Gaarine (TV): spollonatrice verticale scavallante
- EUROPIAVE SRL - Cimadolmo (TV): atomizzatori

SABATO 28 Febbraio

14.30 1° Ciclo di lavorazioni

16.30 2° Ciclo di lavorazioni

LUNEDÌ 2 Marzo

09.30 3° Ciclo di lavorazioni

11.30 4° Ciclo di lavorazioni



REGISTRAZIONE GRATUITA AGLI SHOW COOKING E DEGUSTAZIONI
al link www.godegafiere.it/showcooking