



## Il programma

### Venerdì 21 ottobre

Ore 17:00 Apertura della fiera  
 Ore 18:30 **Inaugurazione ufficiale** alla presenza di Christian Vitta, consigliere di Stato e Andrea Bersani sindaco di Giubiasco, a seguire aperitivo offerto a tutti i presenti.  
 Ore 21:00 Chiusura

### Sabato 22 ottobre

Ore 10:00 Apertura della fiera  
 10:00-21:00 **"Dal foraggio al formaggio"**, luogo ludico per i bambini presso lo stand FTPL (Federazione Ticinese Produttori di Latte).  
 Ore 10:30 **Attivazione della "Fontana della Verdura di stagione"** presso lo stand TIOR - approfondimenti didattici lungo l'arco della giornata con l'accento sull'ecosostenibilità delle coltivazioni locali.  
 11:00-12:00 **Degustazione di birre e formaggi** presso lo stand FTPL.  
 11:30-14:00 **Preparazioni da parte degli chef e degustazioni** nelle ISOLE DEL GUSTO con specialità calde nell'isola ROSSA e fredde nell'isola BLU.  
 14:30-15:30 L'ISOLA DEL GUSTO ROSSA, con la partecipazione della **ProVamm Valle di Muggio**, prevede una presentazione teorica sui prodotti RVM (Regione Valle di Muggio) e una degustazione. L'incontro è inserito nei momenti della rassegna "RVM slow 2016".  
 15:30-20:30 **Preparazioni da parte degli chef e, a seguire, degustazioni** nelle ISOLE DEL GUSTO.  
 Ore 21:00 Chiusura

### Domenica 23 ottobre

Ore 10:00 Apertura della fiera  
 10:00-19:00 **"Dal foraggio al formaggio"**, luogo ludico per i bambini presso lo stand FTPL.  
 Ore 10:30 **Attivazione della "Fontana della Verdura di stagione"** presso lo stand TIOR - approfondimenti didattici lungo l'arco della giornata con l'accento sull'ecosostenibilità delle coltivazioni locali.  
 11:00-12:00 **Degustazione di vini e formaggi** presso lo stand FTPL.  
 11:30-14:00 **Preparazioni da parte degli chef e degustazioni** nelle ISOLE DEL GUSTO con specialità calde nell'isola ROSSA e fredde nell'isola BLU.  
 15:30-20:30 **Preparazioni da parte degli chef e, a seguire, degustazioni** nelle ISOLE DEL GUSTO.  
 Ore 19:00 Chiusura

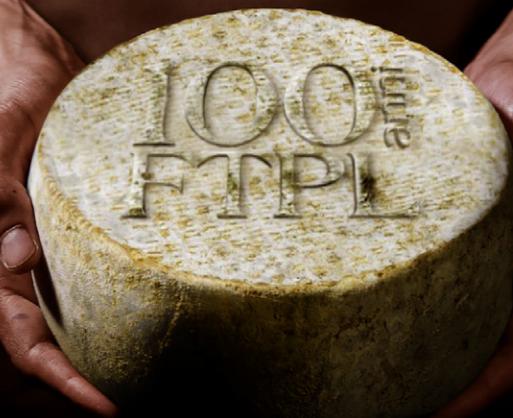
#### ...e inoltre:

- **"Assaporate i saperi nostrani"**, lotteria sull'arco dei tre giorni con più di 300 premi, la maggior parte messi a disposizione dagli espositori presenti alla rassegna, presso lo stand UCT!



# saperi e saperi

15<sup>a</sup> edizione



## Mercato Coperto Giubiasco 21-23 ottobre

Fiera dei Prodotti Agroalimentari Ticinesi

alpina**VERA**  
 + cooperazione

Svizzera. Naturalmente.

Promotore



Sponsor  
 Principale

**MIGROS TICINO**

Sponsor

**GASTRO TICINO**

**TICINOWINE**  
 promozione vitivinicola ticinese



Media  
 Partner



Organizzazione



www.saperi-saperi.ch

Ingresso gratuito

## Le novità 2016

L'edizione 2016 della fiera è stata rinnovata rispetto al *format* degli anni scorsi. Le novità sono molteplici:

### Isole del gusto

Sono stati realizzati due spazi di ristoro con assaggi gratuiti creati dagli chef di Ticino a Tavola. Nelle due isole sarà presente anche Ticinowine che abbinerà vini speciali alle composizioni degli chef. Le isole sono simbolicamente di colore rosso e di colore blu; nell'isola rossa saranno serviti assaggi in prevalenza caldi e nell'isola blu in prevalenza freddi. Lo scopo delle isole è esaltare i sapori del nostro generoso territorio grazie ai saperi di chef e sommelier.

### Più saperi – 100 anni FTPL

Quest'anno la Federazione Ticinese Produttori di Latte festeggia il ragguardevole traguardo di 100 anni di vita. Un ampio spazio è stato quindi dedicato a questa importante ricorrenza, mediante uno stand di circa 20 metri di lunghezza nel quale è possibile scoprire ed apprendere i saperi della storica filiera cantonale.

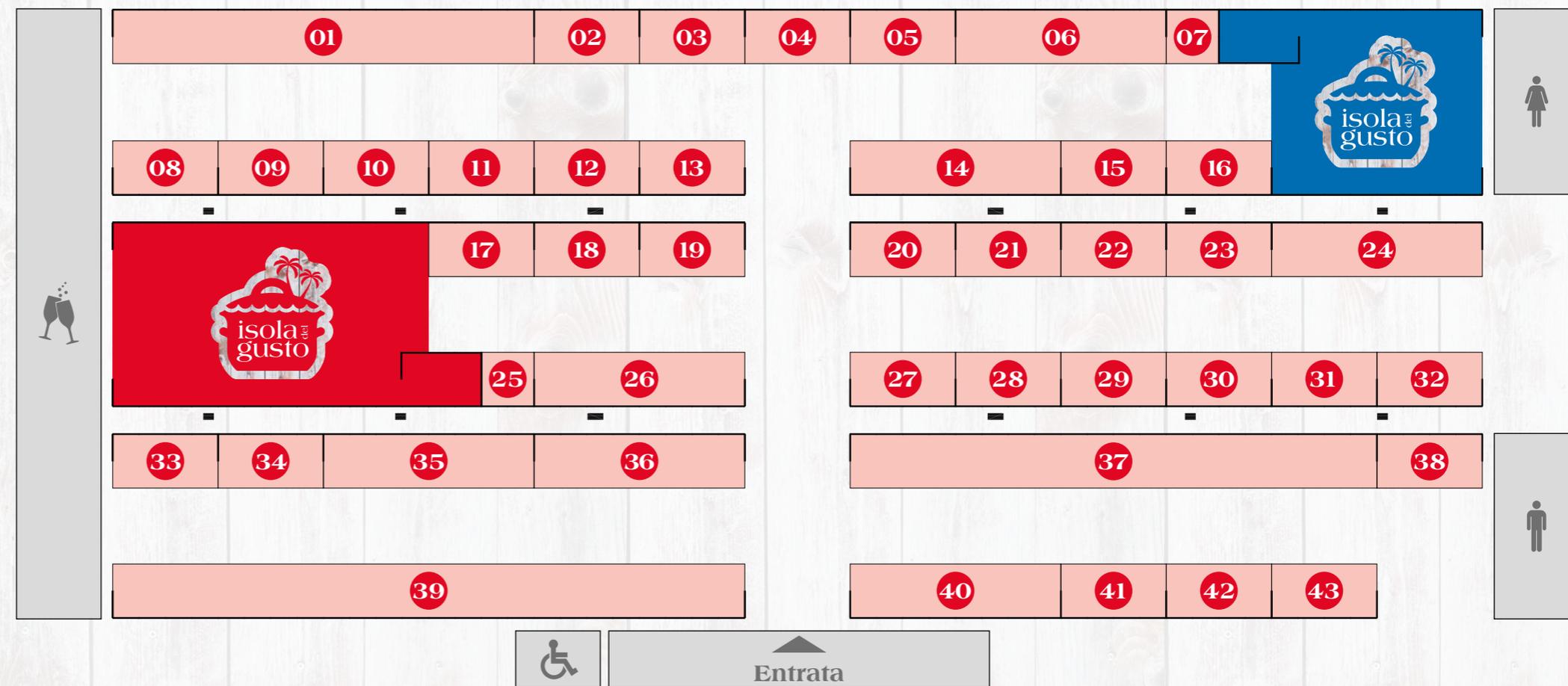
### Nuovi espositori

Il 30% degli espositori è stato rinnovato, questo per variegare maggiormente la proposta agroalimentare presente in fiera.

### Più prodotti, più sapori, più promozione del territorio

Sono ben 43 gli espositori selezionati. L'edizione 2016 di Sapori e Saperi è la più grande di sempre. Alcune novità di quest'anno sono ad esempio le erbe officinali, il pane, i dolci, il gin, le gazose prodotte grazie ad antiche ricette e i servizi logistici.

## Espositori



01 Zincarlin Sagl

02 Panetteria Schroeder

03 Aurelio Vizzardi

04 Boldini SA

05 Apicoltura Zanatta

06 Chocolat Stella

07 Ticinowine (MITI)

08 Az. Vitivinicola Della Casa

09 Fondazione Diamante

10 Macelleria Gianocca Sagl

11 Masaba Sagl

12 Bruna Bozzato

13 Domingo Rubio

14 portoacasa.ch

15 STA Sezione di Bellinzona

16 Ass. Museo Onsermonese

17 FOFT - TIOR

18 Birrificio No Land Sagl

19 Erbe Ticino

20 Angelo Delea SA

21 Schweizerische

Vereinigung der AOP-IGP

22 Otto Fischbach SA

23 DiGiovanna SA

24 Assoreti + Cons. pescatori  
con rete del Ceresio

25 Réservé

26 Fattoria del Faggio

27 Macelleria da Damian

28 Apis Sagl

29 Pausa Caffè Sagl

30 Sandro Vanini SA

31 Macelleria Grandi Sapori

32 Chiodi Ascona SA

33 Zamberlani Vini SA

34 Macelleria Boldini

35 L'Oste

Cucina Mediterranea

36 Unione Contadini Ticinesi  
e Segretariato Agricolo

37 FTPL

38 Società Ticinese  
Economia Alpestre

39 Migros Ticino

40 CORSI

41 Cagi

42 La Cantina del Castello  
Salumificio del Castello

43 Massimo Cerutti SA

