

Gebele.

Sapori che raccontano,
arte che incanta

SAURIS - ZAHRE
3 e 4 ottobre 2026



un'iniziativa di:



con il supporto e la collaborazione di:



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



**“Gebele” è la forchetta
che a Sauris-Zahre
serve non solo sapori,
ma emozioni.**

In questo evento i sensi accompagnano,
interpretano, esaltano, svelano.

Ogni piatto è una storia da assaporare,
ogni percezione amplifica il senso.

Un viaggio sensoriale dove il gusto
si fa voce, e l'arte diventa esperienza.



3 e 4 ottobre

Mercato Sensoriale

un'esperienza immersiva
con i produttori di Sauris

C'è un modo di conoscere un prodotto che va oltre l'assaggio. È quello che Sauris propone in questi due giorni: un invito a risvegliare i sensi, ad ascoltare ciò che normalmente sfugge, in un viaggio che si conclude con un assaggio che racconta il territorio.

Prosciuttificio Wolf

Nasce tra le montagne friulane, dove l'aria fresca e l'affumicatura tradizionale al legno di faggio danno vita a prosciutti dal sapore autentico, che raccontano la storia e la passione di un territorio unico.

Malga Alta Carnia

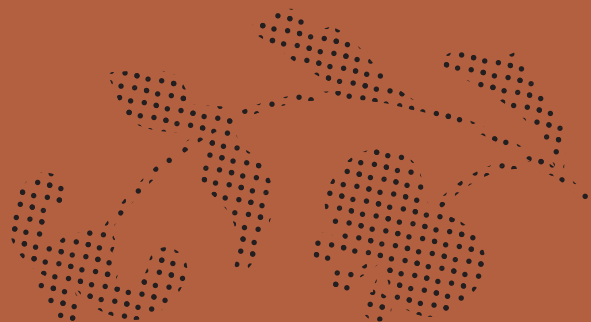
Custodisce l'antica arte casearia delle montagne friulane, affinando formaggi che racchiudono il carattere del territorio. Ogni forma matura lentamente, acquisendo profumi intensi e sapori unici. Un sapere tramandato con passione, che trasforma il latte in vere espressioni di montagna.

Azienda Agricola Pa' Mairlan

Raccoglie la ricchezza delle erbe di montagna e la trasforma in tisane, creme e prodotti naturali che racchiudono il benessere della natura. Con la stessa cura coltiva le pregiate fave di Sauris, presidio Slow Food, custodendo così un patrimonio autentico del territorio.

La casa dell'ape di Gorizia

Porta le sue arnie fino ai pascoli incontaminati di Sauris, dove i fiori di montagna regalano nettari preziosi. Qui nasce un miele puro e profumato, espressione dell'armonia tra api, natura e altitudine.



3 e 4 ottobre

Laboratorio dei sensi

attività sempre aperte

Un angolo libero da esplorare in ogni momento della giornata, dove i sensi si mettono alla prova con piccoli giochi a sorpresa: si riconoscono suoni, si testano consistenze, si scopre come temperatura e percezione possano ingannarci. Un modo leggero e curioso di continuare il viaggio sensoriale di Gebele, a proprio ritmo.

Olfatto

Gran parte di ciò che chiamiamo “gusto” non passa dalla lingua, ma dal naso. Prova a toglierlo dall’equazione, e scopri quanto sapore sparisce con lui.

Tatto

Prima ancora di vedere, le mani già giudicano. Consistenza, peso, superficie: il tatto racconta un oggetto molto prima che gli occhi lo confermino.

Udito

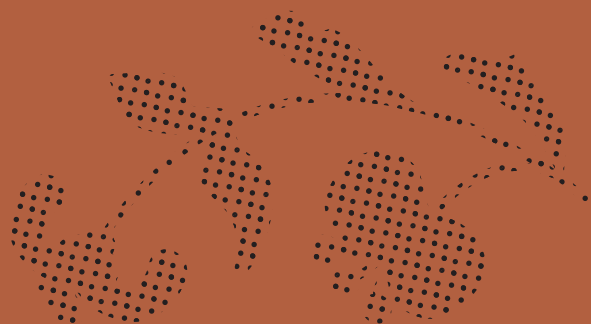
Il cervello usa anche il suono per decidere cosa sta percependo. Un rumore alterato può cambiare completamente ciò che credi di sentire.

Vista

Il colore di un cibo crea un’aspettativa prima ancora dell’assaggio: una bevanda colorata di verde può sembrare al gusto di kiwi, anche se in realtà è ciliegia. Gli occhi, spesso, decidono prima del palato.

Gusto

Non tutte le lingue percepiscono l’amaro allo stesso modo: c’è chi lo sente in modo netto, chi a fatica lo riconosce. Scopri a quale gruppo appartieni.



*I sensi lavorano insieme per costruire ogni sapore, ognuno a modo suo.
Vieni a Sauris a scoprire come funzionano i tuoi.*

sabato 3 ottobre

10:00

Apertura Gebele

Nel piazzale sottostante al Kursaal a Sauris di Sotto apriremo le porte all'evento Gebele e al Mercato sensoriale

10:30 - 11:30

Mercato sensoriale

C'è un modo di conoscere un prodotto che va oltre l'assaggio: un invito a risvegliare i sensi, ad ascoltare ciò che normalmente sfugge, in un viaggio che si conclude con un assaggio che racconta il territorio.

11:30 - 12:30

La cucina che racconta

In diretta, i gesti e i profumi della cucina raccontano i prodotti del territorio: ingredienti semplici che diventano piatto sotto gli occhi di chi guarda. Un momento per scoprire come nasce un sapore, prima ancora di assaggiarlo.

12:30 - 14:30

Pranzo con musica live

Un pranzo di montagna con i sapori di Sauris, tra piatti della tradizione e prodotti del territorio, accompagnato della musica live.

14:30 - 15:30

Mercato sensoriale

C'è un modo di conoscere un prodotto che va oltre l'assaggio: un invito a risvegliare i sensi, ad ascoltare ciò che normalmente sfugge, in un viaggio che si conclude con un assaggio che racconta il territorio.

15:30 - 16:30

Mercato sensoriale

C'è un modo di conoscere un prodotto che va oltre l'assaggio: un invito a risvegliare i sensi, ad ascoltare ciò che normalmente sfugge, in un viaggio che si conclude con un assaggio che racconta il territorio.

15:30 - 16:30

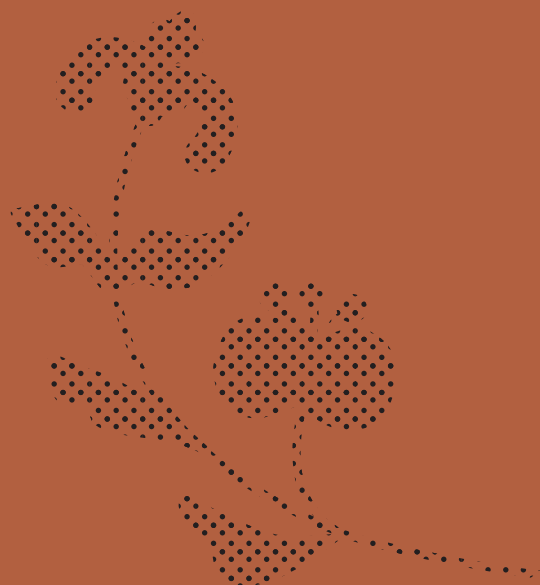
Come il cervello costruisce il sapore

Il sapore non nasce solo in bocca, ma nel cervello, dove suono, vista, tatto e olfatto si intrecciano in un'unica esperienza. Un incontro con Massimiliano Zampini, docente di Psicologia Generale all'Università di Trento, per scoprire la scienza dietro la percezione multisensoriale del cibo — la stessa che rende possibili le esperienze di Gebele.

17:00

Un caldo finale con Vledlan e brulè

A conclusione, la preparazione dal vivo dei vledlan, le tradizionali frittelle di slavia e menta di Sauris, accompagnati da un brulè caldo — un momento di calore condiviso, da gustare tutti insieme.



sabato 3 ottobre

ore 20:00

**Albergo Ristorante Riglarhaus
Lateis**

La Cena dei sensi

un viaggio sensoriale
tra percezione e cucina

Preparati a una cena che non hai mai vissuto prima. Ogni portata, realizzata con i prodotti del territorio, diventa un'esperienza che va oltre il gusto: i sensi vengono amplificati, messi alla prova, condotti in territori inaspettati.

Non solo musica, ma un intreccio di suggestioni — suoni, atmosfere, dettagli che sfidano ciò che credi di percepire — per un viaggio che si vive con tutto il corpo, non solo con il palato.

Un'esperienza intima e raffinata, dove ogni piatto racconta una storia che si sente prima ancora di essere assaggiata.

Cuoca Paola Schneider

Prezzo in aggiornamento

Antipasto, primo, secondo,
dolce, bevande escluse!

Prenota online sul sito
sauris.org



domenica 4 ottobre

ore 9:00

***Pasticceria Siesle
Sauris di Sotto***

Un dolce risveglio

**un viaggio sensoriale
tra percezione e cucina**

La giornata si apre con dolcezza, tra i profumi e i sapori della pasticceria Siesle. Un piccolo Meublè che accoglie gli ospiti come in una casa di famiglia, dove la colazione diventa un momento speciale, tra proposte dolci e salate preparate con cura da Fulvia.

Qui la tradizione incontra la ricerca,
e ogni morso racconta qualcosa
in più di una semplice colazione.

Pasticcera Fulvia Schneider

Prezzo in aggiornamento

Un buffet dolce e salato,
accompagnato da una buona
tazza di tè o caffè

Prenota a Fulvia
+39 379 307 2462



domenica 4 ottobre

10:00

Apertura Gebele

Nel piazzale sottostante al Kursaal a Sauris di Sotto apriremo le porte all'evento Gebele e al Mercato sensoriale

10:30 - 11:30

Mercato sensoriale

C'è un modo di conoscere un prodotto che va oltre l'assaggio: un invito a risvegliare i sensi, ad ascoltare ciò che normalmente sfugge, in un viaggio che si conclude con un assaggio che racconta il territorio.

11:30 - 12:30

Mani in pasta

Un laboratorio per scoprire i segreti del pane, insieme alla pizzeria 'S Eike di Sauris di Sopra. Ci si mette in gioco impastando con le proprie mani, tra piccoli trucchi e gesti della tradizione, mentre il pane prende forma pronto per essere cotto.

12:30 - 14:30

Pranzo con musica live

Un pranzo di montagna con i sapori di Sauris, tra piatti della tradizione e prodotti del territorio, accompagnato dalla musica live.

14:30 - 15:30

Mercato sensoriale

C'è un modo di conoscere un prodotto che va oltre l'assaggio: un invito a risvegliare i sensi, ad ascoltare ciò che normalmente sfugge, in un viaggio che si conclude con un assaggio che racconta il territorio.

15:30 - 16:30

Mercato sensoriale

C'è un modo di conoscere un prodotto che va oltre l'assaggio: un invito a risvegliare i sensi, ad ascoltare ciò che normalmente sfugge, in un viaggio che si conclude con un assaggio che racconta il territorio.

15:30 - 16:30

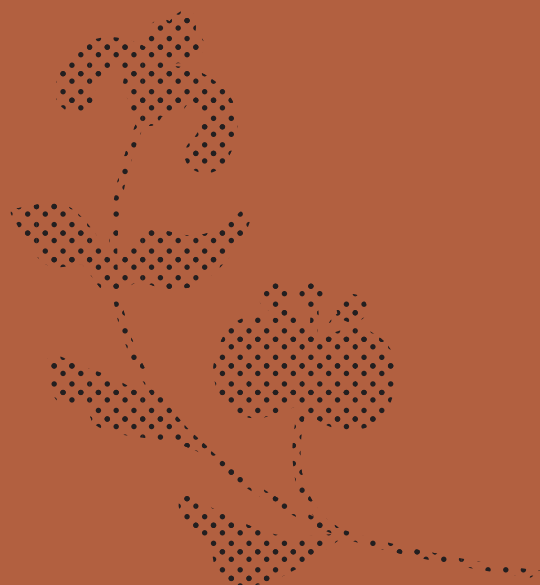
Come il cervello costruisce il sapore

Il sapore non nasce solo in bocca, ma nel cervello, dove suono, vista, tatto e olfatto si intrecciano in un'unica esperienza. Un incontro con Massimiliano Zampini, docente di Psicologia Generale all'Università di Trento, per scoprire la scienza dietro la percezione multisensoriale del cibo — la stessa che rende possibili le esperienze di Gebele.

17:00

Un caldo finale con Vledlan e brulè

A conclusione, la preparazione dal vivo dei vledlan, le tradizionali frittelle di slavia e menta di Sauris, accompagnati da un brulè caldo — un momento di calore condiviso, da gustare tutti insieme.



Ti aspettiamo a Sauris - Zahre
il 3 e 4 ottobre 2026

per ulteriori info:
eventi@retesauriszahre.it
+39 376 1286706
sauris.org

Gebele.

Sapori che raccontano,
arte che incanta

