

# Gebele.

Sapori che raccontano,  
arte che incanta



SAURIS - ZAHRE  
4 e 5 ottobre 2025

un'iniziativa di:



con il supporto e la collaborazione di:



IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

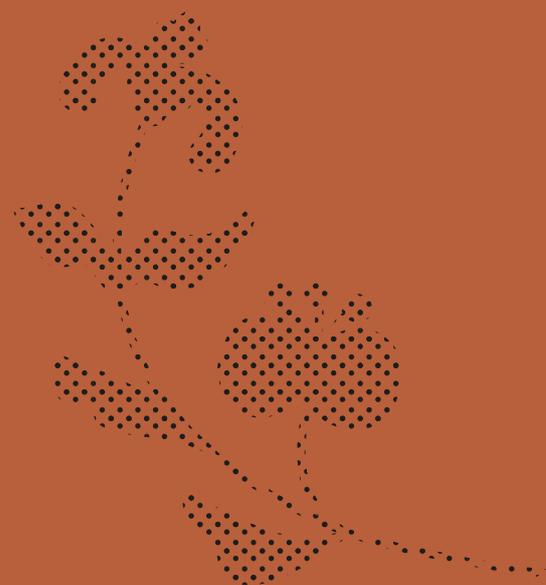


**“Gebele” è la forchetta  
che a Sauris-Zahre  
serve non solo sapori,  
ma emozioni.**

In questo evento la musica non  
accompagna: interpreta, esalta, svela.

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

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



# sabato 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

**10:00 - 10:45**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

**10:45 - 11:30**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

**11:30 - 12:30**

## **Il senso del gusto - p.o.v. piante**

Assaggerai quattro preparazioni ispirate ad aria, acqua, terra e fuoco, mentre le note del clarinetto accompagneranno ogni passo. Non è solo una passeggiata: è un'esperienza da vivere con tutti i sensi, dove piante, cibo e musica si intrecciano in un racconto unico.

**12:30 - 13:15**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

## **Pausa Gebele Aperitivo**

Potrai assaggiare prodotti del territorio in versione stuzzichino da aperitivo, mentre la musica del DJ set crea l'atmosfera giusta per rilassarti.



# sabato 4 ottobre

**14:00 - 15:00**

## **Il senso del gusto - p.o.v. piante**

Assaggerai quattro preparazioni ispirate ad aria, acqua, terra e fuoco, mentre le note del clarinetto accompagneranno ogni passo. Non è solo una passeggiata: è un'esperienza da vivere con tutti i sensi, dove piante, cibo e musica si intrecciano in un racconto unico.

**15:00 - 15:45**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

**15:45 - 16:30**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

**16:30 - 17:30**

## **Cosa sono i suoni e le vibrazioni?**

Scoprirai come le vibrazioni possano cambiare la struttura dell'acqua e del cibo, e come la musica influenzi i sapori che percepisci.

È un'esperienza che unisce scienza e sensazioni.

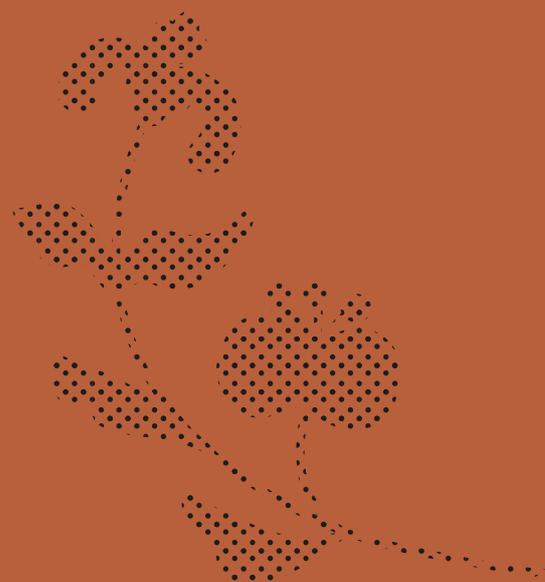
**17:30 - 18:15**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

## **Pausa Gebele Aperitivo**

Potrai assaggiare prodotti del territorio in versione stuzzichino da aperitivo, mentre la musica del DJ set crea l'atmosfera giusta per rilassarti.



sabato 4 ottobre

**ore 20:00**

## **La Cena che si Ascolta**

un viaggio sensoriale  
tra musica e cucina

Una cena unica: ogni portata è accompagnata dalla musica che racconta il suo sapore.

Preparati a una cena che non hai mai provato prima. Ogni portata, realizzata con prodotti del territorio, è accompagnata da una composizione musicale dedicata, che ti guida alla scoperta del piatto in un viaggio a 360°.

Grazie alle cuffie, sarai completamente immerso: assaporerai il cibo con tutti i sensi, ascoltando la storia che ogni ingrediente porta con sé. Un'esperienza raffinata ed emozionante, dove cucina e musica diventano un tutt'uno.



**€45,00** a persona  
Antipasto, primo, secondo,  
dolce acqua e vino  
e ovviamente la musica!

Prenota online sul sito  
[sauris.org](http://sauris.org)

# domenica 5 ottobre

**9:30 - 11:00**

## **Colazione Gebele**

*Meublè Siesle a Sauris di Sotto*

Inizia la giornata con calma e gusto grazie alla colazione continentale preparata con prodotti genuini e locali.

(Posti limitati: massimo 18, su prenotazione – €15)

**10:00**

## **Apertura Gebele**

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

**10:00 - 10:45**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

**10:45 - 11:30**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

**10:45 - 11:45**

## **Le piante si parlano**

Hai mai pensato che le piante possano parlarsi? Grazie a Plants Play, potrai ascoltare la loro voce e scoprire la connessione invisibile che le unisce. Camminando insieme ad Anna, entrerai in questo mondo sorprendente: ti accorgerai che la natura comunica continuamente e che tu puoi farne parte.

**11:00 - 13:00**

## **Atelier delle Percezioni**

Preparati a una micro-esperienza sensoriale: in pochi minuti assaggerai piccoli prodotti locali mentre ascolti suoni diversi.

È un gioco veloce ma sorprendente, che ti mostra quanto il gusto sia influenzato dai suoni e dall'ambiente.

**11:45 - 12:45**

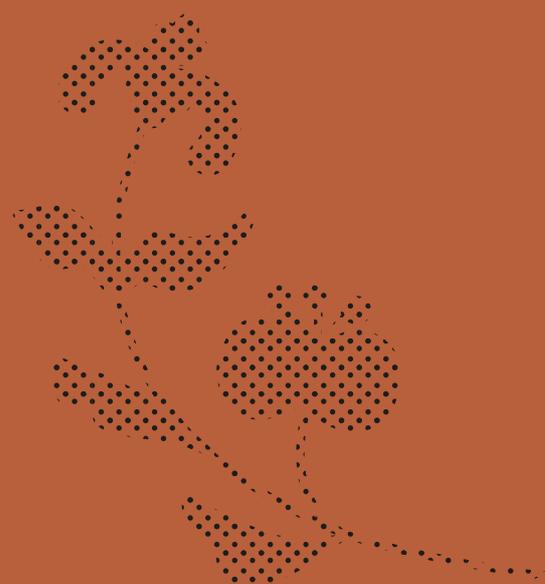
## **Cosa sono i suoni e le vibrazioni?**

Scoprirai come le vibrazioni possano cambiare la struttura dell'acqua e del cibo, e come la musica influenzi i sapori che percepisci.

È un'esperienza che unisce scienza e sensazioni.

## **Pausa Gebele Aperitivo**

Potrai assaggiare prodotti del territorio in versione stuzzichino da aperitivo, mentre la musica del DJ set crea l'atmosfera giusta per rilassarti.



# domenica 5 ottobre

**14:00 - 14:45**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

**14:00 - 15:00**

## **Cosa sono i suoni e le vibrazioni?**

Scoprirai come le vibrazioni possano cambiare la struttura dell'acqua e del cibo, e come la musica influenzi i sapori che percepisci.

È un'esperienza che unisce scienza e sensazioni.

**15:00 - 15:45**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

**15:00 - 16:00**

## **Le piante si parlano**

Hai mai pensato che le piante possano parlarsi? Grazie a Plants Play, potrai ascoltare la loro voce e scoprire la connessione invisibile che le unisce. Camminando insieme ad Anna, entrerai in questo mondo sorprendente: ti accorgerai che la natura comunica continuamente e che tu puoi farne parte.

**16:00 - 16:45**

## **Condimento sonoro**

Preparati a un viaggio sensoriale guidato: assaggerai piccoli prodotti tipici di Sauris mentre ascolti diverse composizioni musicali.

La stessa pietanza può sembrarti più dolce, più amara o più sapida a seconda della musica che accompagna il momento.

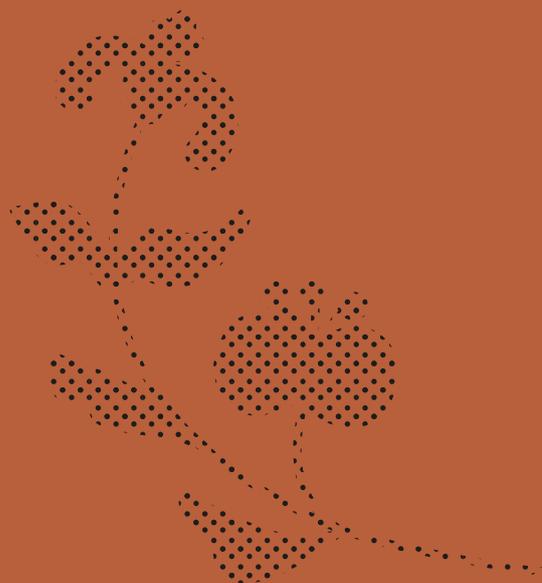
**17:00 - 17:45**

## **Mercato sensoriale**

Ogni produttore ti accoglie con una spiegazione autentica della sua attività, ti fa entrare nel cuore della produzione attraverso un viaggio sonoro e conclude con un assaggio che racconta il territorio.

## **Pausa Gebele Aperitivo**

Potrai assaggiare prodotti del territorio in versione stuzzichino da aperitivo, mentre la musica del DJ set crea l'atmosfera giusta per rilassarti.



Ti aspettiamo a Sauris - Zahre  
il 4 e 5 ottobre 2025

per ulteriori info:  
[eventi@retesauriszahre.it](mailto:eventi@retesauriszahre.it)  
+39 376 1286706  
[sauris.org](http://sauris.org)

*Gebele.*

Sapori che raccontano,  
arte che incanta

