

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.



4 e 5 ottobre

Mercato Sensoriale

un'esperienza immersiva
con i produttori di Sauris

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.

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.

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.

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.

La casa dell'ape di Gorizia

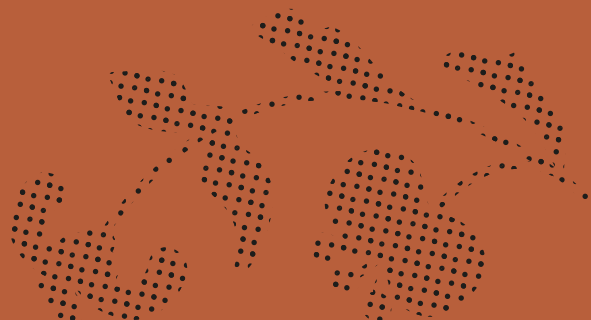
Porta le sue arnie fino ai pascoli incontaminati di Sauris, dove i fiori di montagna regalano nettari preziosi. Qui nasce un miele puro e profumato, espressione dell'armonia tra api, natura e altitudine.

Azienda Agricola Albert Domini

Coltiva con cura i frutti delle sue serre e li trasforma in prodotti genuini che raccontano la ricchezza della terra. Ogni creazione nasce dal rispetto per la natura e dalla passione artigiana, portando nei sapori l'autenticità e la freschezza del raccolto.

Zahre Beer

Nasce a Sauris, dove l'aria pura e l'acqua di montagna incontrano la passione per l'arte brassicola. Birre artigianali dal carattere unico, frutto di ingredienti selezionati e di una visione che unisce tradizione e innovazione. Ogni sorso racconta la freschezza delle Dolomiti e lo spirito libero di questa terra.



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.
Gennj Catelli e Stefano Rosin

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.

Gennj Catelli e Stefano Rosin

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.

Marco Pirona

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.

Prepara Chef Lorenzo Tiberio

€50,00 a persona

Antipasto, primo, secondo,
dolce, bevande escluse
e ovviamente la musica!

Prenota online sul sito
sauris.org



domenica 5 ottobre

9:30 - 11:00

Colazione Gebele

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

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

Meublè Siesle a Sauris di Sotto

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.

Anna Pugliese

11:00 - 12:30

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.

prof. Massimiliano Zampini

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.

Marco Pirona

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.

Marco Pirona

14:00 - 17:00

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.

prof. Massimiliano Zampini

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.

Anna Pugliese

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
+39 376 1286706
sauris.org

Gebele.

Sapori che raccontano,
arte che incanta

