LEZIONI GOON 2025 – DIGNANO

LA PESA DIGNANO, 14 novembre 2025

15:00-16:00
“Degustazione interattiva guidata degli oli d’oliva novelli istriani”
dott.ssa Karolina Brkić Bubola, Istituto per l’Agricoltura e il Turismo di Parenzo

16:30
Conferenza: Tecnologia e/o ecologia nell’olivicoltura?
dott. Marin Krapac, Istituto per l’Agricoltura e il Turismo di Parenzo

LA PESA DIGNANO, 15 novembre 2025

15:00
Conferenza: Cimice asiatica nell’olivicoltura: biologia, danni e possibilità di controllo
Mihaela Medved mag. ing. agr., Istituto per l’agricoltura e il turismo di Parenzo

15:30
Conferenza: Valorizzazione dei sottoprodotti nell’olivicoltura: esperienze ed esempi dal progetto CIRCOLIVE
dr.sc. Karolina Brkić Bubola e Iva Pastor, mag. nutr. clin., Istituto per l’agricoltura e il turismo di Parenzo

16:30
Malvasia: Gioco di sapori – piacere lussuoso dei diversi stili
sommelier Igor Klarić e Domagoj Perković, Vinistra

PROGRAMMA GOON 2025 – DIGNANO

VENERDÌ, 14 novembre 2025

Orario di apertura: 12:00 - 21:00

12:00h - Inaugurazione ufficiale della fiera Giornate dell'Olio d'Oliva Novello 2025

FESTIVAL DEI SAPORI

12:00 - *Palco del sapere*
Presentazione dei professori e degli studenti delle scuole alberghiere dell'Istria

15:00 - *Al ritmo delle stagioni dell'Istria*
Prodotti di stagione e produttori locali in collaborazione creativa con giovani chef

15:00 - *Istria Innovativa*
Tecniche moderne e interpretazioni creative dei prodotti autoctoni

16:00 - *Specie invasive come nuova ispirazione culinaria*
Relatori: dott.ssa Danijela Poljuha, Istituto per l'Agricoltura e il Turismo di Parenzo, & David Skoko, "il figlio del pescatore"

18:00 - *Urban Street Food Istria – Edizione David Skoko*
David Skoko reinterpreta spuntini popolari di street food utilizzando prodotti locali

18:00 - *Scena dei produttori locali*
Degustazioni e incontri tra chef e produttori

18:00 - *Cacciatori in cucina – L'Istria selvatica e l'olio novello*
Squadre di cacciatori e chef uniscono le forze nella preparazione di autentici piatti autunnali

Programma delle degustazioni OIL LAB by Robert Perić

14:00 - Chef ospite: Matija Bogdan, 7 Seas Restaurant by Matija Bogdan

17:00 - Chef ospite: Matija Bogdan, 7 Seas Restaurant by Matija Bogdan

DURANTE LA GIORNATA: GOURMET CORNER BY LF CATERING

- Selezione di piatti con olio extravergine d'oliva novello
- Deliziose creazioni di dolci e dessert raffinati
- Degustazioni tematiche
- Interpretazioni di stagione dei prodotti locali

TRENINIO TURISTICO

17:00 - Tour di Dignano con il trenino turistico
Visita gratuita della durata di 90 minuti. Partenza: fermata autobus accanto alla fiera

SABATO, 15 novembre 2025

Orario di apertura: 10:00 - 21:00

12:00-19:00 - *ANGOLO BAMBINI*

10:00-21:00 - *OIL BAR, TASTING ROOM*
Degustazioni guidate per tutto il giorno

FESTIVAL DEI SAPORI

11:00 - *Palco del sapere*
Presentazione di professori e studenti delle scuole alberghiere dell'Istria

14:00 - *Cucina sotto l'obiettivo*
Spettacolo culinario divertente con fotografo e chef

14:00 - *OPG Matija Horg – Dal campo al piatto*
Verdure di stagione e terroir dell'Istria meridionale attraverso l'approccio creativo del produttore/chef

14:00 - *Aminess Gourmet Show*
Presentazione della gastronomia alberghiera d'eccellenza, con protagonisti i prodotti locali e l'extravergine novello

17:00 - *Uova, frittata e olio novello*
Un semplice classico istriano per tutte le generazioni

17:00 - *Quando cucinano gli artisti*
Arte e gastronomia in sintonia con l'Istria

17:00 - *Pop-up Kitchen – A ritmo della città*
Snack veloci e show interattivi con il pubblico

19:00 - Dalle cucine dei ristoratori locali
Ristoranti e taverne presentano i loro piatti firmati

19:00 - *Sapori dell'Est con olio extravergine novello*
Olivicoltori e chef fianco a fianco

19:00 - *Prosciutto, salsicce e olio novello – sapori dell'Istria in tavola*
Incontro di sapori tradizionali, produttori locali e ospitalità istriana

Programma degustazioni OIL LAB by Robert Perić

14:00 - Chef ospite Saša Pribičević (Ristorante Tekka by Lone)

17:00 - Chef ospite JRE Croazia powered by: Metro

DURANTE LA GIORNATA: GOURMET CORNER BY LF CATERING

- Selezione di piatti con olio extravergine d'oliva novello
- Dolci e dessert sofisticati
- Degustazioni tematiche
- Interpretazioni di stagione dei prodotti locali

TRENINO TURISTICO

11:00; 13:00; 15:00; 17:00
Tour di Dignano con il trenino turistico
Visita gratuita della durata di 90 minuti. Partenza: fermata autobus accanto alla fiera

VISITA DELLE CHIESE URBANE

10:00 - Visitate assieme a noi le meravigliose chiese di Dignano e scoprite le loro storie nascoste!
Partenza: Piazza del Popolo 10

DOMENICA, 16 novembre 2025

Orario di apertura: 10:00 - 20:00

12:00-19:00 - *ANGOLO BAMBINI*

10:00-21:00 - *OIL BAR, TASTING ROOM*
Degustazioni guidate per tutto il giorno

FESTIVAL DEI SAPORI

11:00 - *Palco del sapere*
Presentazione di professori e studenti delle scuole alberghiere dell'Istria

14:00 - *Goran Kočiš: Continentale & Olio*
Il fascino della cucina continentale attraverso interpretazioni moderne di piatti con olio extravergine novello

14:00 - *Arena Hospitality Group: Sapori dell' Istria meridionale*
Chef alberghieri presentano interpretazioni moderne di prodotti autoctoni e dell'extravergine novello

14:00 - *Nuova scena gastronomica istriana – urban food*
Luoghi e persone che definiscono l'identità culinaria contemporanea dell'Istria

17:00 - *Goran Kočiš: Cooking Masterclass*
Cucina interattiva con focus sulla fusione di ricette continentali e olio extravergine novello

17:00 - *Craft & Oil Session*
Abbinamenti inaspettati tra birre artigianali istriane e olio novello

17:00 - *Istria rurale – tradizione in chiave moderna*
Ricette tradizionali e prodotti stagionali

19:00 - *Kočiš & olivicoltori cucinano insieme*
Goran Kočiš e gli olivicoltori istriani creano piatti unici che combinano ricette continentali e profili dell'olio novello

19:00 - *Dalle cucine dei ristoratori locali*
Ristoranti e taverne presentano i loro piatti distintivi

19:00 - *Alla fonte dei sapori*
Prodotti agricoli locali come base per la gastronomia d'eccellenza

Programma degustazioni OIL LAB by Robert Perić

14:00 - Chef ospite Svjetlana Celija (taverna Vodnjanka, Dignano)

17:00 - Chef ospite Anamarija Kolić (taverna Alla Becaccia, Valbandon)

DURANTE LA GIORNATA: GOURMET CORNER BY LF CATERING

- Selezione di piatti con olio extravergine novello
- Snack dolci e dessert raffinati
- Degustazioni a tema
- Interpretazioni di stagione dei prodotti locali
- Segreti di cucina dal vivo

TRENINO TURISTICO

11:00; 13:00; 15:00;
Tour di Dignano con il trenino turistico
Visita gratuita della durata di 90 minuti. Partenza: fermata autobus accanto alla fiera