



FIERA INTERNAZIONALE

ANTICA FIERA DI GODEGA

28 FEBBRAIO / 1-2 MARZO 2026

INGRESSO GRATUITO

PROGRAMMA

AREA ESPOSITIVA

SABATO 28 Febbraio dalle ore 9.00 alle ore 19.30 (Ultimo ingresso ore 18.30)

DOMENICA 1 Marzo dalle ore 8.30 alle ore 19.30 (Ultimo ingresso ore 18.30)

LUNEDÌ 2 Marzo dalle ore 8.00 alle ore 17.00 (Ultimo ingresso ore 16.00)

Apertura Area Espositiva

Macchine agricole, Viticoltura, Artigianato, Giardinaggio e Arredo casa, Energie alternative, Asinomondo, Show cooking, Salone agroalimentare, Terra Nostra, Agricoltura 5.0, Prove in campo in viticoltura

AREA ASINOMONDO

SABATO 28 Febbraio dalle ore 10.30 alle ore 17.00

DOMENICA 1 Marzo dalle ore 9.00 alle ore 17.00

LUNEDÌ 2 Marzo dalle ore 9.00 alle ore 17.00

Giochi e attività didattiche

Giochi di relazione e Asinobus - Asino Lab - Asino con i fili - Giochi antichi - La ludoteca degli animali - Godega in spilla - Animali animati - Spettacolo musicale "Albero bell'albero" - Mio mini pony - Il favoloso mondo delle api - L'area delle coccole: con gli asini, alpaca, mini pony, lupi gufi e civette

AREA SHOW COOKING – PALAITLAS

SABATO 28 Febbraio

- 12.00** Degustazione di Olio EVO dell'area Montello a cura del tecnico degustatore **F. Sozza**, offerta da **Coldiretti**
- 15.30** Degustazione di Olio EVO dell'area Conegliano-Vittorio Veneto a cura del tecnico degustatore **V. Facchin**, offerta da **Coldiretti**
- 16.30** Degustazione di Olio EVO dell'area Asolo-Masera a cura del produttore **G.G.Zilio**, offerta da **Coldiretti**

DOMENICA 1 Marzo

Show del Gusto a cura di **Stefano Cantiero**

- 11.00** Affinamenti particolari di formagge di capre con **Emanuela Perenzin**
- 15.30** Mandorlato di Cologna Veneta con **Dino Garzotto**

LUNEDÌ 2 Marzo

Attività di Show Cooking con presentazione e valorizzazione del prodotto a cura della classe 3° Iefp dell'**Istituto Alberghiero A. Beltrame** "Olio Evo dall'antipasto al dolce" in collaborazione con **Coldiretti**

- 10.30** Millefoglie di polenta con baccalà mantecato e perle di Marca
- 12.00** Sformatino di ortiche con cremoso di patate e finocchio e Terra Madre
- 16.00** Frolla salata con gelato all'olio extra vergine d'oliva

SALA CONVEGNI – PADIGLIONE AZZURRO

SABATO 28 Febbraio

- 10.00** Cerimonia di Inaugurazione della Fiera
- 17.00** **Moda e Musica**, evento benefico a cura dell'Associazione **Da Cuore a Cuore** in collaborazione con **Atelier Rosetta** (all'ingresso verranno raccolte offerte a favore della Fondazione Città della Speranza Onlus)

DOMENICA 1 Marzo

Ciclo di Seminari **"INNOVAZIONE PER L'AGRICOLTURA 5.0"**

- 9.30** **Agevolazioni e Bandi: cercarli, trovarli e farsi finanziare con una strategia di reperimento fondi** a cura di **INNOVATION MACHINE SRL**
- 10.00** **Gli aspetti della transizione 5.0 con i vari incentivi (Iperammortamento e agrisolare) e focus sull'agrivoltaico** a cura di **DRGREENENERGY**
- 10.45** **I rimpiazzati nel vigneto in produzione: tempistiche e metodi per una riuscita ottimale** a cura di **MC VIVAI SCA**
- 11.15** **Dati e tecnologia: come trasformare la tecnologia da costo/complicazione a strumento di profitto** a cura di **INNOVATION MACHINE SRL**
- 11.45** **Trattamento termico con la fiamma: le malattie fungine, controllo delle infestanti, spollonatura, lotta agli insetti** a cura di **OFFICINE MINGOZZI SNC**

LUNEDÌ 2 Marzo

Ciclo di Seminari **INNOVAZIONE PER L'AGRICOLTURA 5.0**

- 9.30** **Sensori e modelli per la gestione di difesa e irrigazione del vigneto** a cura di **CET ELECTRONICS**
- 10.15** **Economia circolare: recupero potature viti con metodo pirodiserbo** a cura di **CS THERMOS**. Relatori: **Prof. Rino Gubbiani**, docente e ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Udine; **Valerio Nadal**, Presidente Condifesa TVB
- 11.00** Convegno **Grandine e gelo: soluzioni assicurative a confronto** a cura di **CONFAGRICOLTURA**

AREA PROVE IN CAMPO IN VITICOLTURA ZARPELLON ARENA

(in collaborazione con l'**Istituto Tecnico Agrario Cerletti**)

ELENCO DITTE

- **SERGIO PIAZZA** - Vidor (TV): droni da semina
- **WINET SRL** - Cesena (FC): centraline meteo e prove di monitoraggio
- **OFFICINE MINGOZZI SNC** - Bando di Argenta (FE): trattamento termico a fiamma
- **TIFONE SRL** - Ferrara: atomizzatori
- **LOTTI ANTONIO & C. SRL** - Faenza (RA): scalzatore doppio reversibile 310
- **BIEFFE SRL** - Gaiarine (TV): spollonatrice verticale scavallante
- **EUROPIAVE SRL** - Cimadolmo (TV): atomizzatori

SABATO 28 Febbraio

- 14.30** 1° Ciclo di lavorazioni
- 16.30** 2° Ciclo di lavorazioni

LUNEDÌ 2 Marzo

- 09.30** 3° Ciclo di lavorazioni
- 11.30** 4° Ciclo di lavorazioni



REGISTRAZIONE GRATUITA AGLI SHOW COOKING E DEGUSTAZIONI al link www.godegafiere.it/showcooking



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu