

Venerdì 31 Ottobre



HALLOWEEN IN FATTORIA

**Un pomeriggio indimenticabile per tutta la famiglia,
tra divertimento e avventure da brivido!**

Appuntamento al Rifugio dei
Benandanti alle ore 17:00

Il Carro di Halloween:
un viaggio nel bosco tra incanto
e mistero!

Caccia alla Zucca:
nei sentieri del bosco alla ricerca
della zucca nascosta.



**Il Podere di Gelindo
Poco a Nord di Pordenone
esiste un luogo magico,
l'antica Vivarium...**

Immerso nel verde della suggestiva
campagna di Vivaro, Gelindo dei
Magredi è un incantevole podere di 15
ettari dove ogni dettaglio è pensato
per offrire un'esperienza unica e
indimenticabile.



Qui troverai un ristorante accogliente,
alloggi agrituristici dotati di comfort
moderni come TV e aria condizionata,
una saletta riunioni con il
tradizionale fogolâr Furlan, una
rilassante piscina e un'area benessere
per rigenerare corpo e mente.
I più avventurosi potranno

Laboratorio creativo:
intaglia la zucca più mostruosa
e libera la fantasia.

Merenda rustica:
polenta fumante, formaggio e
salame!

**Arrostiamo i
Marshmallow**
attorno al fuoco con succo di
mela.

Gran finale:
con esibizione mozzafiato
del Mangiafuoco!

**Prezzo: €20,00
a persona.**
Prenotazione Obbligatoria



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
Gelindo dei Magredi | Via Roma 14 | Vivaro (Pn)
Tel. 0427.97037 www.gelindo.it | info@gelindo.it



soggiornare nel nostro agriturismo,
circondato da una natura rigogliosa
e dotato di specchio d'acqua e giochi
per i ragazzi. Inoltre, potrai visitare la
nostra cantina e il laboratorio
per le conserve, dove la tradizione
si unisce all'innovazione per creare
prodotti di alta qualità.



I pascoli ombrosi, gli orti e i frutteti
biologici, le vigne, la cantina, il
piccolo museo della vita contadina, le
funzionali scuderie con campi scuola
e maneggio coperto, parco biciclette e
carrozze completano la struttura,
ideale per una vacanza a stretto
contatto con la natura.



**abbinato a Vini, ...e altre Specialità
Birre, Formaggi... Regionali!**

degustiamo
la Zucca
la regina dell'Autunno

**da Venerdì 24 Ottobre 2025
a Domenica 2 Novembre**

**“Vi aspettiamo per scoprire
le ricette, i sapori
e i profumi della
nostra terra
in conviviale
allegria”**

**Territori e Sapori,
Esperienze e Personaggi**





il Programma del Festival 2025

Collaborano con Noi
condividendo
Passione ed Eccellenze...

La Storia della Zucca

La zucca ha una storia affascinante che risale a oltre 4000 anni fa. Nell'antico Egitto era già conosciuta e utilizzata, ma non come alimento: serviva principalmente come contenitore per l'acqua, grazie alla sua forma cava e alla resistenza della buccia essiccata. Le zucche commestibili che oggi conosciamo hanno un'origine completamente diversa. Provenivano dalle Americhe, dove venivano coltivate dalle popolazioni precolombiane già migliaia di anni fa. Dopo la scoperta del Nuovo Mondo nel 1492, furono introdotte in Europa dai conquistadores spagnoli. Queste varietà si rivelarono straordinariamente versatili e nutrienti, adattandosi perfettamente al clima europeo e diffondendosi rapidamente in tutto il continente. Oggi esistono centinaia di varietà di zucca, dalle più piccole alle giganti ornamentali, dalle dolci alle più neutre, che arricchiscono le nostre tavole con ricette tradizionali e creative.



VENERDI 24 Ottobre
AGRO Birrifico Agricolo
Giais (Pordenone)
Birra SAISON con spezie e pepe
Presentazione aziendale
e lotteria gratuita con quiz

SABATO 25 Ottobre
Birrifico La Birra di Naon
Porcia (Pordenone)
Birra Naunziel doppio malto,
speziata con garofano e mugo
Presentazione aziendale
e lotteria gratuita con quiz

DOMENICA 26 ottobre
VERMOUT
LIQUORERIA FRIULANA
Spilimbergo (Pordenone)
Cocolar Nocino Friulano
il tradizionale dopo pasto
Profumo di natura e
ricordi ancestrali
Presentazione aziendale
e lotteria gratuita con quiz

LUNEDI 27 Ottobre
Gelindo dei Magredi
Vivaro (Pordenone)
Zucca, un amore dal campo alla
tavola: una passione coltivarla,
un piacere cucinarla una
ghiottoneria mangiarla.
A cura dei fratelli Gelindo
Contadini e cuochi
Presentazione aziendale
e lotteria gratuita con quiz

MARTEDI 28 Ottobre
Azienda Vinicola I Magredi
Domanins di S.Giorgio (Pordenone)
Vino Chardonnay,
fresco, fruttato, beverino
Presentazione aziendale
e lotteria gratuita con quiz

MERCOLEDI 29 Ottobre
Vino Az. Vinicola Vistorta
Strada Vistorta 82
Sacile (Pordenone)
Vino Pinot Ramato, biologico,
fresco, fruttato, armonico
Presentazione aziendale
e lotteria gratuita con quiz

GIOVEDI 30 Ottobre
AiAB Associazione Italiana
Agricoltura Biologica
Presentazione dell'associazione
La zucca tra Storia,
Coltivazione e Gastronomia
Andrea Giubilato Agronomo
Presentazione aziendale
Fattoria Gelindo dei Magredi
e lotteria gratuita con quiz

VENERDI 31 Ottobre
HALLOWEEN
IN FATTORIA
Appuntamento al Rifugio dei
Benandanti alle ore 17:00
Un pomeriggio indimenticabile
per tutta la famiglia, tra divertimento
e avventure da brivido!

Distilleria Storica
Famiglia PAGURA
Castions (Pordenone)
Grappa con il Rusci (Pungitopo)
Presentazione aziendale
e lotteria gratuita con quiz

SABATO 1 Novembre
dalle Ore 19
Az. Vinicola Giordano Leda
Nimis (Udine)
Vino Ramandolo di Nimis
Vino dolce, passito sentore
di frutta secca e miele
Presentazione aziendale
e lotteria gratuita con quiz

DOMENICA 2 NOVEMBRE
Az. Vinicola Blason Wines
Gradisca d'Isonzo (Gorizia)
Vino Malvasia di Gradisca
Fragranza di frutta ed erbe
aromatiche
Presentazione aziendale
e lotteria gratuita con quiz

Alla fine di ogni serata,
Lotteria gratuita
con quiz e premi offerti
dallo sponsor della Serata

Azienda Vinicola
I Magredi
Domanins di S.Giorgio R.
(Pordenone) Tel. 0427 94720

Azienda Vinicola
Giordano Leda
Nimis (Udine)
Tel. 348 224 39 55

Birrifico
La Birra di Naon
Porcia (Pordenone)
Tel. 349 435 5035

LIQUORERIA
FRIULANA
Spilimbergo (Pordenone)
Tel. 0427 419104

Azienda Vinicola
Vistorta
Sacile (Pordenone)
Tel. 0434 71135

Azienda Vinicola
Blason Wines
Gradisca d'Isonzo (Gorizia)
Tel. 0481 92414

AGRO
Birrifico Agricolo
Giais (Pordenone)
Tel. 339 139 8900

Distilleria Storica
Famiglia PAGURA
Castions (Pordenone)
Tel. 0434 97021

i Piatti da Gustare

Filetto di Salmerino
cotto a bassa temperatura
con zucca in Saôr, profumato
agli agrumi e timo

Gnocchi di zucca
su cestino di frico con burro,
salvia e ricotta affumicata

Tortino di zucca
con fonduta di Montasio,
finferli e ricotta
affumicata

Spiedino di lonza
con zucca, Pitina,
Montasio e Timo

Gelato alla zucca
con liquore amaretto e cioccolato,
biscottini e confettura di zucca e zenzero

