

## 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 Kočič: 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

**OIL LAB by Robert Perić**

**14:00h** - Gošća kuharica Svjetlana Celija (konoba Vodnjanka, Vodnjan)

**17:00h** - Gošća kuharica Anamarija Kolić (konoba 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