



Tutto il programma su www.visitfregona.it

PROGRAMMA MOSTRA 2026

GIOVEDÌ 7 MAGGIO

Ore 18.00 *50 anni di Mostra del Torchiato*: CERIMONIA DI INAUGURAZIONE la cittadinanza è invitata

VENERDÌ 8 MAGGIO

ORE 20.00 IL TEMPO NEL CALICE: DEGUSTAZIONE VERTICALE D'ECCELLENZA

Un viaggio sensoriale dedicato alla struttura e all'evoluzione. Scopriremo insieme le diverse sfumature di due pilastri del nostro territorio: la profondità del **Vinciguerra Conte Collalto Colli di Conegliano DOCG** e l'eleganza del **Rosso Gregoletto Colli di Conegliano DOCG**.

- Degustazione verticale guidata di tre + tre diverse annate.
- Conclusione con un risotto d'autore
- Quota di partecipazione: € 28,00

Prenotazione necessaria entro il **06/05** sul nostro sito oppure chiamando il **328 8117359** (h 10:00 - 17:00) con la collaborazione degli studenti della scuola Enologica di Conegliano

SABATO 9 MAGGIO

ore 16.00 – 23.00 **APERTURA MOSTRA**

Degustazione e vendita vini e prodotti locali

ore 16.00 – 17.00 – 18.00 – 19.00 VISITE GUIDATE: alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg. Al termine , possibilità di degustazione formaggio di grotta e torchiato €5,00

ore 18.00 TORCHIATO MIXOLOGY: L'APERITIVO CHE NON TI ASPETTI

Chi l'ha detto che il Torchiato si beve solo a fine pasto? Lasciati stupire da una versione inedita e vibrante del nostro "oro liquido". **Special Guest: Bartender Zaza Matteo Ferrazzo.**

Zaza ci svelerà come questo vino storico possa trasformarsi nella base perfetta per drink raffinati, bilanciando dolcezza e freschezza con un tocco di creatività.

- **Show-cooking del cocktail** e spiegazione delle tecniche.
- **Degustazione** delle creazioni firmate Zaza.
Un modo nuovo e "cool" di vivere la tradizione di Fregona
Costo € 20,00

ORE 20.00 IL MARE INCONTRA LA COLLINA : BIANCO E FRITTURA

Chi dice che il mare è lontano? portiamo l'Adriatico tra i nostri filari per un abbinamento che invita alla convivialità..

- **Vini Bianchi d'Eccellenza:** Una selezione delle nostre proposte , scelte per la loro freschezza e mineralità.
- **La Protagonista: Una Frittura di Pesce** croccante e dorata, preparata al momento
Costo frittura con polenta e € 20,00

Prenotazione consigliata entro il **07/05** sul nostro sito oppure chiamando il **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

DOMENICA 10 MAGGIO

ore 11.00 – 22.00 APERTURA MOSTRA

degustazione e vendita vini e prodotti locali **ore 11.30– 15.00 – 16.00 – 17.00 visite guidate:** alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docgal termine, possibilità di degustazione formaggio di grotta e torchiato €5,00

ore 9.30 – 12.30 PASSEGGIATA: DOVE VOLGE LO SGUARDO, IL PAESAGGIO COLLINARE

Una piacevole passeggiata tra boschi e aree rurali alle pendici del Cansiglio. In questo paesaggio da fiaba ci immergeremo nel passato e scopriremo che, molto spesso, le nostre idee sulla Natura sono inseparabili dalla presenza dell'uomo. Un legame lungo secoli che ha modellato questo territorio straordinario.

Difficoltà: facile, 5 km -180 m dislivello positivo

- **Ritrovo: ore 9.30** presso la sede Mostra, in via Castagnola 50 – Fregona <https://maps.app.goo.gl/yHaFwTfWpYwkg9kd8>
- Al termine, aperitivo offerto e possibilità di pranzare presso la Mostra con prenotazione .(in caso di pioggia l'evento viene annullato)–
- quota di partecipazione: 12 € da versare in loco, bambini gratuito fino a 12 anni - incluso assicurazione
Prenotazione necessaria entro il **07/05** sul nostro sito oppure chiamando il **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

ore 12.30 SPIEDO DELLA FESTA

Prenotazione necessaria entro il **07/05** sul nostro sito oppure chiamando il **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

ore 19.30 LA CUCINA PROPONE :PASTICCIO DI ASPARAGI-

Prenotazione consigliata entro il **07/05** sul nostro sito oppure chiamando il **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

VENERDI' 15 MAGGIO

ore 19.00 CROMIE IN CONCERTO, UN VIAGGIO DALLA TELA ALLA TAVOLA

- performance artistica di Paolo Loschi accompagnato dal pianista Andrea Duprè con cena finale a cura di Tahin Catering e Luana Bottacin sommelier

prenotazione necessaria entro il 13/5 sul sito oppure al 328 8117359 (dalle 10.00 alle 17.00) costo € 52,00 con acconto

L'energia dell'azione pittorica di Paolo Loschi si fonde con le improvvisazioni del pianista Andrea Duprè in una performance dove il gesto pittorico si fa musica e ancora , Il dialogo supera i confini della tela per invadere la tavola ,dando vita ad un unicum, dove l'arte continua in un viaggio sensoriale che non si guarda soltanto, ma si vive e si consuma. L'evento è a cura di Fabio Cosentino

SABATO 16 MAGGIO

ore 16.00 – 23.00 APERTURA MOSTRA

degustazione e venditavini e prodotti locali

ore 16.00 – 17.00 – 18.00 – 19.00 visite guidate: alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg al termine, possibilità di degustazione formaggio di grotta e torchiato €5,00

ore 14.30 E-BIKE & WINE : UN'ESPERIENZA TRA GUSTO E NATURA TRA LE COLLINE DI FREGONA:

un affascinante tour in e-bike nel cuore della pedemontana del Cansiglio, tra vigneti, profumi di primavera e panorami mozzafiato. Un'esperienza dinamica e coinvolgente, dove la pedalata resta protagonista ma l'e-bike offre il giusto supporto per godersi al meglio il percorso e il paesaggio. (con bici propria € 22,00) Il gruppo sarà accompagnato da **due guide nazionali MTB**, per vivere il percorso in sicurezza e con il massimo del divertimento.

- **Durata 2.30 ore - difficoltà media**
- **Degustazione Finale:** calice di vino e assaggio di prodotti tipici
- **Quota:** € 40,00 (comprensivo di noleggio E-Bike, casco e degustazione)

Ritrovo: cantina - via castagnola 50 – Osigo di Fregona (TV) Mappa <https://maps.app.goo.gl/yHaFwTfWpYwkg9kd8>
Prenotazione necessaria entro il **14/05** sul nostro sito ufficiale oppure al numero **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

Ore 17.00 TORCHIATO E FORMAGGI : L'ABBINAMENTO PERFETTO

Cosa succede se abbiniamo il Torchiato ai formaggi? Lo scopriremo insieme in una degustazione verticale esclusiva.

- **4 Annate, 4 Formaggi d'eccellenza.** Un'esplosione di sapori tra dolce e salato.
- **Special Guest:** Avremo l'onore di stappare il **Piera Dolza 2013**, che vi lascerà senza parole.
- **Quota: € 28,00**

A cura di: Roberto Dal Cin responsabile Caseificio Agriconsiglio Soligo in coppia con Alessandro Salatin, presidente Cantina Produttori Fregona

Prenotazione necessaria entro il **06/05** sul nostro sito oppure chiamando il **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

ORE 20.00 IL MARE INCONTRA LA COLLINA : BIANCO E FRITTURA

Chi dice che il mare è lontano? portiamo l'Adriatico tra i nostri filari per un abbinamento che invita alla convivialità..

- **Vini Bianchi d'Eccellenza:** Una selezione delle nostre proposte, scelte per la loro freschezza e mineralità.
- **La Protagonista:** Una Frittura di Pesce croccante e dorata, preparata al momento.
- **Costo : frittura con polenta € 20,00** Prenotazione necessaria entro il **07/05** sul nostro sito oppure chiamando il **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

DOMENICA 17 MAGGIO

ore 11.00 – 22.00 APERTURA MOSTRA

Degustazione e venditavini e prodotti locali

ore 11.30 – 15.00 – 16.00 – 17.00 visite guidate: alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg al termine, possibilità di degustazione formaggio di grotta e torchiato €5,00

ore 10.00 e ore 14.30 E-BIKE & WINE: UN'ESPERIENZA TRA GUSTO E NATURA TRA LE COLLINE DI FREGONA

Un affascinante tour in e-bike nel cuore della pedemontana del Cansiglio, tra vigneti, profumi di primavera e panorami mozzafiato. Un'esperienza dinamica e coinvolgente, dove la pedalata resta protagonista ma l'e-bike offre il giusto supporto per godersi al meglio il percorso e il paesaggio.

Il gruppo sarà accompagnato da **due guide nazionali MTB**, per vivere il percorso in sicurezza e con il massimo del divertimento.

- **Durata 2.30 ore - difficoltà media**
- **Degustazione Finale:** calice di vino e assaggio di prodotti tipici
- **Quota:** € 40,00 (comprensivo di noleggio E-Bike, casco e degustazione).

Ritrovo: cantina - via castagnola 50 – Osigo di Fregona (TV) Mappa <https://maps.app.goo.gl/yHaFwTfWpYwkg9kd8>
Prenotazione obbligatoria entro il **15/05** sul nostro sito ufficiale oppure al numero **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

ore 12.30 LA CUCINA PROPONE : PASTICCIO ALLE ERBETTE

Prenotazione consigliata entro il **15/05** sul nostro sito ufficiale oppure al numero **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

ore 19.30 SPEZZATINO D'ASINO CON POLENTA

Prenotazione consigliata entro il **15/05** sul nostro sito oppure al numero **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

VENERDI' 22 MAGGIO

ore 20.00 I PASSITI DEI BORGHI

Lasciatevi incantare dalla magia dei "Passiti dei Borghi". Non una semplice degustazione, ma un'esperienza sensoriale condotta dall'enologo **Emanuele Serafin**

- **Special Guest:** Avremo l'onore di stappare il **Piera Dolza 2013**, che vi lascerà senza parole.
- Dopo il tasting, un Risotto per chiudere la serata in bellezza.
- **QUOTA: € 35,00**

Prenotazione necessaria entro il **15/05** sul nostro sito oppure al numero **328 8117359** (h 10:00 - 17:00)

SABATO 23 MAGGIO

ore 16.00 – 23.00 APERTURA MOSTRA

degustazione e vendita vini e prodotti locali

ore 16.00 – 17.00 – 18.00 – 19.00 visite guidate: alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg al termine, possibilità di degustazione formaggio di grotta e torchiato € 5,00

ore 17.00 LIBRI IN CANTINA in collaborazione con Libreria tra le righe

Giovanni Montanaro in conversazione con Matteo Poloni, che presenta il suo libro "Il fuoco di Venezia". A seguire aperitivo

prenotazione consigliata sul nostro sito oppure al 328 8117359 (dalle 10.00 alle 17.00)

ore 19.30 SPEZZATINO D' ASINO CON POLENTA

prenotazione consigliata sul sito oppure al 328 8117359 (dalle 10.00 alle 17.00)

DOMENICA 24 MAGGIO

ore 11.00 – 22.00 APERTURA MOSTRA

Degustazione e vendita vini e prodotti locali **ore 11.30–15.00 – 16.00 – 17.00 visite guidate:** alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg al termine, possibilità di degustazione formaggio di grotta e torchiato € 5,00

ore 12.30 SPIEDO DELLA FESTA

prenotazione necessaria entro il 22/5 sul nostro sito oppure al 328 8117359 (dalle 10.00 alle 17.00)

ore 19.30 TAGLIERI MISTI CON PRODOTTI LOCALI (e quel che vanza del speo)