

MARE NOSTRVM

II° FESTIVAL DELLA CULTURA DEL MARE

DAL MARE I SAPERI E I SAPORI DELL'ISOLA DI GRADO

5+6+7 OTTOBRE 2017

Un fine settimana a Grado che omaggia il passato, il ritorno alle origini, alla cultura e alla vita di una volta. L'isola del sole, nel fine settimana che va dal 5 a 7 ottobre vi invita a trascorrere un momento all'insegna del mare e del suo significato: Mare Nostrum, il festival della cultura del mare: i saperi e i sapori dell'isola di Grado.

Una kermesse piena di eventi, conferenze, spettacoli, itinerari alla scoperta dei saperi e dei sapori ideati per mettere in luce le radici e la tradizione dell'antica Isola di Grado e il rapporto dei suoi abitanti con il mare.

Una città che apre le porte a tutti; ristoranti e piazze dove poter ritrovare il senso del passato ed elogiare quanto di meglio sa dare questa città lagunare.

Dal 5 a 7 ottobre ristoranti e osterie del centro storico proporranno menù e prelibatezze tradizionali, nelle piazze e nelle calli attori e artisti faranno rivivere ai visitatori la vita e i mestieri di una volta, pescatori, artigiani e marinai racconteranno a grandi e piccini i segreti del mare e si incontreranno i personaggi fantastici dei miti e delle leggende gradesi ripresi dalla tradizione orale;

Rievocazioni storiche, danza, teatro, manifestazioni sono da corollario a questo fine settimana impossibile da perdere nel quale trovarsi e ritrovarsi... e per assaporare un grande itinerario fra le vie del centro storico dedicato ai sapori della cucina tipica, al boreto piatto tipico gradevole e ai vini friulani: più di 50, fra espositori, ristoranti e osterie aderenti all'iniziativa proporranno una pietanza selezionate fra le ricette della tradizione.

Ogni stazione-degustazione, all'esterno dei ristoranti aderenti e nelle piazze, preparerà esclusivamente una ricetta che sarà servita da figuranti in abito storico dando così vita all'itinerario 'grado isola dei sapori'; una vera e propria caccia al tesoro fra le vie del castrum alla ricerca dell'eredità culinaria della cucina tradizionale graisana.

il visitatore che alle stazioni di cambio installate nelle piazze dell'evento acquisterà 'le vecie corone' riceverà una mappa con la quale potrà orientarsi nella scoperta delle prelibatezze proposte.

la Pro Loco Grado organizzatrice dell'evento, promosso nel 2017 dai Ristoranti del Castrum e realizzato da un'idea del direttore artistico Emanuele Zorino, proporrà fra le molte proposte enogastronomiche legate a Grado e al mare anche una piazza dedicata alle primizie di Fossalun.

Punta della Kermesse saranno anche la presenza sull'isola di noti Chef stellati e televisivi, coordinati dal giornalista enogastronomico Fabrizio Nonis, che si cimenteranno nella riproposizione dei piatti della tradizione Gradevole incontrando davanti ai fornelli chef gradesi.

I luoghi dell'evento

1. Grado Centro storico ed i ristoranti aderenti

→ Corner dell'eredità culinaria con proposta di ricette tipiche preparate dai ristoranti aderenti all'iniziativa

2. Piazza Biagio Marin

→ Giochi di strada della vecchia Grado

3. Piazza dei Patriarchi

→ Cussì xe nato Gravo: Tour guidati gratuiti fra campi, campielli e calli del Castrum.

4. Piazza XXVI maggio-Porto

→ Mestieri e vita quotidiana dell' isola di Grado

→ Star Cooking di Fabrizio Nonis: sulla Stella del Mare suggestivi Show Cooking; Star enogastronomici incontrano la cucina gradese.

5. Campo Patriarca Elia

→ mercato della terra: gli scambi commerciali con l'Agro Aquileise

→ La casa dei Miti e delle Leggende

6. Cinema Cristallo

→ Mostra: I casoni di Grado: storia e tradizioni della vita in laguna

7. Casa della Musica

→ Mostra: Il centro storico di Grado tra arte, architettura ed evoluzione urbanistica

Le Stazioni Grado isola dei Sapori

Il percorso culinario

Ogni ristorante e osteria aderenti all'iniziativa installerà una "station degustazione" della tradizione. Ogni banco verrà presidiata da una operatrice in divisa marinairesca che servirà una pietanza selezionata fra le ricette della tradizione della cucina gradese. Così si darà vita all'itinerario "Grado isola dei sapori".

Le Stazioni di cambio

Punti di riferimento per il cambio della moneta dell'evento e d'informazione.

Il visitatore che alle stazioni di cambio installate nei punti focali del centro storico acquisterà "le vecchie corone" per poter degustare i piatti della tradizione e riceverà una mappa con la quale potrà orientarsi nella scoperta delle prelibatezze proposte dei ristoranti aderenti all'iniziativa.

VENERDÌ 5 OTTOBRE

Piazza XXVI Maggio (Porto) e Grado Castrum-Centro storico

Ore 17:30	Apertura stand enogastronomici itinerario sensoriale Grado isola dei sapori: Percorso culinario a cura di Pro Loco, Cooperativa pescatori, produttori locali, e presso Corner dell'eredità culinaria con proposta di ricette tipiche preparate dai ristoranti aderenti all'iniziativa.
Ore 18:30	Star Cooking di Fabrizio Nonis presenta cooking show a 4 mani con Spyros Theodoridis (Vincitore della prima edizione di Masterchef Italia e volto televisivo di DeaKids) e Andrea Irsara Chef del Gourmet Hotel Gran Ander - Alta Badia - Badia
Ore 19:30	Vose dell'isola: canti popolari Gradesi

SABATO 6 OTTOBRE

Grado Castrum-Centro storico

Dalle ore 10:00	Apertura stand enogastronomici itinerario sensoriale Grado isola dei sapori: Percorso culinario a cura di Pro Loco, Cooperativa pescatori, produttori locali, e presso Corner dell'eredità culinaria con proposta di ricette tipiche preparate dai ristoranti aderenti all'iniziativa.
Per tutto l'arco della giornata	Musica, rievocazioni storiche, Teatro di strada e spettacoli, prodotti tipici e sapori antichi.
Dalle 10:00 alle 12:00 e dalle 16:00 alle 19:00	Campo del Volto: L'associazione Marinai d'Italia e i nodi Marinari-Laboratorio per tutti sull'arte dei nodi.
Dalle 10:00 alle 11:00 dalle 11:00 alle 12:00 dalle 17:30 alle 18:30	Cussì xe nato Gravo: Tour guidati gratuiti fra campi, campielli e calli del Castrum. Partenza da Campo dei Patriarchi (Colonna)

Piazza XXVI Maggio (Porto)

Per tutto l'arco della giornata e della sera	Grado Isola dei sapori: Stand enogastronomici a cura della cooperativa pescatori di Grado e di produttori locali, i Ristoratori del centro storico di Grado e Pro Loco.
Dalle 15:30	Rievocazione - spettacolo: I canti, la vita e gli antichi mestieri del mare dell'isola di Grado
Dalle 16:00 alle 17:00	Star Cooking di Fabrizio Nonis presenta cooking show a 4 mani con Vito - Stefano Bicocchi volto noto di SKY - Gambero Rosso Channel nel programma "Vito con i suoi" e uno chef Gradese.
Dalle 18:00 alle 19:00	Vose dell'Isola: la canzone popolare Gradese.
Alle 20:00	Suggerzioni dalla Medea pasoliniana.

Androna della Chiesa

Dalle 18:00	Elogio delle Conchiglie di Biagio Marin con Tullio Svettini, Sonia Zuberti ed Ester Pavlic all'arpa.
-------------	--

Campo Patriarca Elia

Per tutto l'arco della giornata	Stand enogastronomici dedicati all'entroterra ed i suoi prodotti con cui gli abitanti di Grado scambiavano i frutti della pesca
Dalle 16:30	Spettacolo di strada: miti e leggende Gradesi a cura di La Signora delle Fiabe e Avenal

Piazza Biagio Marin

Dalle 10:00 alle 19:30	Giochi di strada popolari della vecchia Grado (laboratori e giochi per i più piccoli e non solo) a cura di Blu OltreMare
------------------------	--

Santuario dell'Isola di Barbana

16:30	Concerto nel Santuario di Barbana del coro gruppo polifonico Monteverdi di Ruda
-------	---

DOMENICA 7 OTTOBRE

Grado-Castrum-Centro storico

Ore 10:00	Apertura stand enogastronomici itinerario sensoriale Grado isola dei sapori
Per tutto l'arco della giornata	Corner dell'eredità culinaria con proposta di ricette tipiche preparate dai ristoranti aderenti all'iniziativa.
Per tutto l'arco della giornata	- Musica, rievocazioni storiche, - teatro di strada e spettacoli - Mostra mercato di artigianato, prodotti tipici e sapori antichi
Dalle 15:30 alle 16:30	Processione Mariana: Festa del ringraziamento
Dalle 10:00 alle 12:00 e dalle 16:00 alle 18:00	Campo del Volto: L'associazione Marinai d'Italia e i nodi Marinari-Laboratorio per tutti sull'arte dei nodi.
Dalle 10:00 alle 11:00 dalle 11:00 alle 12:00 dalle 17:30 alle 18:30	Cussì xe nato Gravo: Tour guidati gratuiti fra campi, campielli e calli del Castrum. Partenza da Campo dei Patriarchi (Colonna)

Campiello della Scala

Dalle 18:00	Presentazione del libro 'La mia Istria' di Elio Velan, con la partecipazione del gruppo canoro-musicale, Giusto Curto, di Rovigno d'Istria.
-------------	---

Piazza XXVI maggio (Porto)

Per tutto l'arco della giornata	Grado Isola dei sapori: Stand enogastronomici a cura della cooperativa pescatori di Grado e di produttori locali, i Ristoratori del Castrum e Pro Loco Grado
Dalle 10:30	Rievocazione - spettacolo: I canti, la vita e gli antichi mestieri del mare dell' isola di Grado La Signora delle Fiabe, Avenal, Grado Teatro e Human Dance Technique
Dalle 11:00 alle 12:00	I Sapori del Futuro: cooking show a cura della scuola alberghiera Pertini di Grado.
Dalle 16:00 alle 16:30	Vose dell'isola: canti popolari Gradesi
Dalle 17:00	Star Cooking di Fabrizio Nonis presenta cooking show a 4 mani con Andy Luotto Chef e per anni volto televisivo dei programmi "Quelli della notte" e uno chef Gradese.
19:30	Fantasia Pasoliniana: Medea e l'isola di Grado

Campo Patriarca Elia

Per tutto l'arco della giornata	Stand enogastronomici dedicati all' entroterra ed i suoi prodotti con cui gli abitanti di Grado scambiavano i frutti della pesca.
Dalle 16:30	Spettacolo di strada: miti e leggende Gradesi a cura di La Signora delle Fiabe e Avenal.

Piazza Biagio Marin

Dalle 10:00 alle 16:30	Giochi di strada popolari della vecchia Grado (laboratori e giochi per i più piccoli e non solo)a cura di BluOltreMare
------------------------	--

LE MOSTRE

Cinema Cristallo

	I Casoni di Grado: storia e Tradizioni della vita in Laguna.
--	--

Casa della Musica

	Il centro storico di Grado, tra arte architettura ed evoluzione urbanistica
--	---