



## Città di Villorba

PROVINCIA DI TREVISO

### COMUNICATO STAMPA

Villorba, 16 settembre 2025

## A VILLORBA AL VIA “METTIAMOCI LA ZUCCA 2025”: UNA RASSEGNA DI EVENTI TRA SAPORI, NATURA E TERRITORIO

Dal 20 settembre al 26 ottobre 2025 torna “Mettiamoci la Zucca”, la rassegna promossa dal Comune di Villorba e dal Distretto del Commercio “Qualitas Vitae”. Un’occasione per riscoprire le eccellenze del territorio attraverso cinque settimane ricche di appuntamenti, degustazioni, laboratori e incontri con le realtà locali: 19 aziende e 39 attività del territorio hanno scelto di partecipare attivamente, proponendo 61 esperienze diverse che spaziano dal cibo alla natura, dalla bellezza alla convivialità. Un viaggio che valorizza la stagionalità, le filiere corte, le tradizioni locali e la creatività, coinvolgendo adulti, bambini, famiglie e visitatori. Grande novità di quest’anno: la mascotte *Zuccaman* ad animare la rassegna nelle cinque settimane.

Il programma prende il via nel weekend del **20 e 21 settembre** con l’apertura del frutteto di **Casa Tironi**, dove sarà possibile adottare un albero di melo, partecipare alla raccolta delle mele e vivere un’esperienza agricola autentica. Nella stessa data, **Cantina Pizzolato** propone “Brindisi in quota”, un appuntamento in vigna su prenotazione, accompagnato da degustazioni gratuite ogni sabato e domenica per tutta la durata della rassegna.

Dal **22 settembre al 26 ottobre**, **Linea Verde** organizza laboratori sulle piante carnivore e sui bulbi autunnali, mentre **Holiday La Marca** presenta piatti di degustazione stagionali disponibili durante tutta la settimana presso il proprio ristorante.

Nel weekend del **27 e 28 settembre**, sempre a **Casa Tironi**, si terranno i laboratori “Bouquet commestibile” il sabato e “Cesto d’ortaggi autunnali” la domenica, entrambi su prenotazione. Il 27 settembre, presso **Cantina Pizzolato**, torna l’appuntamento “Atelier in vigna” per famiglie con bambini, in collaborazione con Infanzia Omnia.

**Sabato 4 e domenica 5 ottobre**, **Casa Tironi** propone un’attività dedicata alla scoperta del cavolo riccio e del cavolo nero. Sabato 4 ottobre è in programma anche un secondo appuntamento con “Brindisi in quota” presso **Cantina Pizzolato**.

**Mercoledì 9 ottobre**, la **Bottega del Gelato** organizza l’“Icecream Lab”, per scoprire come si realizza il gelato alla zucca. Lo stesso giorno, alle 18:00, **Bi-Verso** propone “Crea, Mangia, Bevi”, un laboratorio conviviale che unisce manualità e gusto.

Il weekend dell’**11 e 12 ottobre** vede protagonisti Casa Tironi, con un evento dedicato al mondo delle nocciole locali, e l’**Azienda Agricola Perocco**, che apre le porte al pubblico per attività in vigna, tra vino e animali. L’esperienza si ripeterà anche nei due fine settimana successivi, 18-19 e 25-26 ottobre.



## Città di Villorba

PROVINCIA DI TREVISO

**Sabato 11 ottobre** inizia anche il ciclo di serate “DopoZucca” all’**Osteria al Catenaccio**, che proseguirà il 18 e il 25 ottobre con cene a base di zucca e musica dal vivo. Martedì 14 ottobre, **Miscatena** lancia il primo appuntamento del “Drink Lab”, un laboratorio per imparare a creare cocktail a base di zucca, con la possibilità di partecipare a un concorso finale. Le serate continueranno il 21 e 28 ottobre.

**Venerdì 18 ottobre Bi-Verso** propone “Bimbi in pasta”, un laboratorio pomeridiano per bambini, mentre Casa Tironi organizza l’attività “Non solo zucca... le patate”, per scoprire proprietà e usi di questo ingrediente. Sabato 18 e domenica 19 ottobre proseguono anche gli eventi presso l’Azienda Agricola Perocco e Cantina Pizzolato.

Il **23 ottobre** alle ore 20:00, sempre **Bi-Verso** propone la cena “Chef’s Table”, con cucina a vista e menù a sorpresa.

Giovedì **30 ottobre** alle ore 18:00, Osteria al Catenaccio chiude il calendario con l’appuntamento “Giovedì Gnocchi”, un laboratorio e degustazione di gnocchi alla zucca.

Durante tutto il mese di ottobre, numerose attività aderiscono all’iniziativa con proposte originali. **Macelleria Bettello** propone piatti alla zucca da gustare in bottega. **Parrucchiere Carron**, **Salone Capolavoro**, e **Studio Medicare** offrono trattamenti e maschere alla zucca. **Pizzeria Da Renzo** presenta la pizza alla zucca ogni mercoledì dalle 18 alle 19. **Alberto’s Pizza** e **Antica Osteria Pisoera** propongono degustazioni e menù stagionali. **Delavegas** apre le porte al pubblico con percorsi sul pane a pasta madre, mentre **Salvadori Agricoltura** accoglie i visitatori per degustazioni di vino e prodotti tipici.

*“Mettiamoci la Zucca si conferma un appuntamento molto atteso, che valorizza l’identità del territorio e crea occasioni di incontro tra cittadini, imprese, produttori e visitatori, favorendo un turismo di prossimità sostenibile, autentico e partecipativo - spiega il sindaco **Francesco Soligo** -. Il Distretto del Commercio di Villorba “Qualitas Vitae” con un centinaio di aderenti prosegue nell’attività di valorizzazione del territorio, grazie ad un lavoro di squadra che sta dando importanti risultati”.*

Tutte le attività sono su prenotazione, salvo diversa indicazione.

Il calendario completo e i contatti per prenotare sono disponibili sul sito internet: [scoprivillorba.it](http://scoprivillorba.it)

Ufficio stampa  
Comune di Villorba  
3479282119