

Feierliche Veranstaltung zum Präsidenschaftsprojekt „So isst Euregio“

Mittwoch, 7. Mai 2025
Messe Bozen, H1 Eventspace

Cerimonia di presentazione del progetto di presidenza „Euregio in tavola“

Mercoledì 7 maggio 2025
Fiera Bolzano, H1 Eventspace

Festa en gaujiun dl proiet dla presidënza „L'Euregio sön mësä“

Mercui, ai 7 de ma 2025
Fiera de Balsan, H1 Eventspace



© bild[ART]isten

Programm

ab 17:30 Uhr	Einlass und Willkommensaperitif Messe Bozen, H1 Eventspace
18:30 Uhr	Eröffnung der feierlichen Veranstaltung zum Präsidenschaftsprojekt „So isst Euregio“
Erster Gang:	Die Grußworte & der Gruß aus der Küche Grußworte • Arno Kompatscher, Euregio-Präsident, Landeshauptmann Autonome Provinz Bozen-Südtirol • Maurizio Fugatti, Landeshauptmann Autonome Provinz Trient • Günther Platter, Landeshauptmann a.D. des Landes Tirol
Zweiter Gang:	Die Vorfreude & die Vorspeise Interviewrunde • Patrick Jageregger, Präsident des Südtiroler Köcheverbandes • Stefano Goller, Präsident des Trentiner Köcheverbandes • Philipp Stohner, Präsident des Tiroler Kochverbandes • Tina Marcelli, Köchin aus Südtirol • Giulia Segna, Köchin aus dem Trentino • Madlen Hackl, Köchin aus Tirol
Dritter Gang:	Die Hauptdarsteller & der Hauptgang Vorstellung aller teilnehmenden Köch:innen
Vierter Gang:	Der süße Abschluss
ca. 21:30 Uhr	Ende der Veranstaltung Moderation • Karin Gschnitzer

Programma

Dalle 17:30	Accreditamento e aperitivo di benvenuto Fiera Bolzano, H1 Eventspace
18:30	Apertura della cerimonia di presentazione del progetto di presidenza “Euregio in tavola”
1° portata:	Saluti istituzionali e benvenuto della cucina Saluti istituzionali • Arno Kompatscher, Presidente dell'Euregio, Presidente della Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige • Maurizio Fugatti, Presidente della Provincia Autonoma di Trento • Günther Platter, Ex Capitano del Tirolo
2° portata:	Giro d'introduzione e antipasto Giro di interviste • Patrick Jageregger, Presidente dell'Associazione Cuochi Alto Adige • Stefano Goller, Presidente dell'Associazione Cuochi Trentini • Philipp Stohner, Presidente dell'Associazione Cuochi del Tirolo • Tina Marcelli, Cuoca altoatesina • Giulia Segna, Cuoca trentina • Madlen Hackl, Cuoca tirolese
3° portata:	Protagonisti e piatto principale Presentazione di tutte le cuoche e i cuochi partecipanti
4° portata:	Si chiude in dolcezza
21:30 ca.	Conclusione dell'evento Moderazione • Karin Gschnitzer

Program

dales 17:30 inant

Entrada y aperitif de bëgnnù

Fiera de Balsan, H1 Eventspace

dales 18:30

Daurida dla manifestaziun solena en gaujiun dl proiet dla presidënza „L'Euregio sön mësa”

Pröma derzada:

Les parores de salüt y le salüt dala ciasadafüch

Parores de salüt

- Arno Kompatscher, Presidënt dl'Euregio y Presidënt dla Provinzia autonoma de Balsan - Südtirol
- Maurizio Fugatti, Presidënt dla Provinzia autonoma de Trënt
- Günther Platter, Presidënt da denant dl Land Tirol

Secunda derzada:

La ligrëza danfora y le cëi danfora

cërtl de intervistes

- Patrick Jageregger, Presidënt dla Uniun di coghi de Südtirol
- Stefano Goller, Presidënt dla Uniun di coghi dl Trentin
- Philipp Stohner, Presidënt dla Uniun di coghi dl Tirol
- Tina Marcelli, cöga da Südtirol
- Giulia Segna, cöga dal Trentin
- Madlen Hackl, cöga dal Tirol

Terza derzada:

I protagonisc y le cëi prinzipal

Presentaziun de dötes les cöghes y de düc i coghi che tol pert

Cuarta derzada:

La conclujiun ducia

ca. dales 21:30

Fin dla manifestaziun

Moderaziun

- Karin Gschnitzer



So isst Euregio

Drei Köcheverbände,
vier Jahreszeiten, zwölf
Rezepte: Das sind die
Zutaten des Südtiroler
Präsidenschaftsprojektes
„So isst Euregio“.

Das Projekt bringt die
Köcheverbände aus Tirol,
Südtirol und dem Trentino
zusammen, um die reiche
kulinarische Tradition der
drei Landesteile nicht nur
auf den Teller zu bringen,
sondern gebührend vor
den Vorhang zu holen
und die Euregio auf eine
völlig neue Weise erlebbar
zu machen.

Authentisch und vielfältig,
modern und doch
verwurzelt, denn genau
„So, is(s)t Euregio“.

Für weitere Informationen:
www.euregio.info/so-isst-euregio

Euregio in tavola

Tre associazioni dei cuochi,
quattro stagioni, dodici
ricette: sono questi gli
ingredienti del progetto
della Presidenza altoatesina
“Euregio in tavola”.

Il progetto riunisce le
associazioni dei cuochi
di Tirolo, Alto Adige e
Trentino, non solo per
portare nel piatto la
ricca tradizione culinaria
dei tre territori, ma
soprattutto per darle la
giusta visibilità, rendendo
così l'Euregio tangibile in
un modo completamente
nuovo.

Un progetto autentico e
variegato, moderno ma
allo stesso tempo legato
alle proprie radici, perché
l'Euregio è esattamente
questo.

Per ulteriori informazioni:
www.euregio.info/euregio-in-tavola

L'Euregio sön mësa

Trëi uniuns di coghi,
cater sajuns, dodesc
rezetes: chisc é i
ingrediënc dl proiet dla
presidënza sudtiroleja
„L'Euregio sön mësa“.

Le proiet fej rové adöm
les uniuns di coghi dl
Tirol, de Südtirol y dl
Trentin, nia ma por porté
sön mësa la tradiziun
culinara y rica di trëi
raiuns, mo ince por la
fá conësce y fá sintí
l'Euregio te na manira
daldöt nòia.

Autentica y de na gran
varieté, moderna mo
impó liada ales raisc,
l'Euregio é pö avisa
chësc, ince “sön mësa”.

Por deplü informaziuns:
www.euregio.info/euregio-in-tavola