



DESPAR '17 FESTIVAL

IL NOSTRO MEGLIO, PER TUTTI 

23-27 MAGGIO 2017

EX CHIESA DI SAN FRANCESCO
VIA BEATO ODORICO DA PORDENONE, 1
33100 - UDINE

Una settimana di eventi
dedicata ai nostri valori, dove
IL VERO PROTAGONISTA SEI TU.

**TUTTO CIÒ CHE ACCADRÀ
AL DESPAR FESTIVAL**

LABORATORI DIDATTICI PER LE SCUOLE
DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI LOCALI
PERFORMANCE TEATRALI
INCONTRI TRA CIBO E SALUTE
MOMENTI DI DIALOGO E CONFRONTO

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



#desparfestival

www.despar.it

PERCHÉ IL DESPAR FESTIVAL?

IL NOSTRO MEGLIO, PER TUTTI

Il Despar Festival è il racconto di chi siamo davvero, articolato in tante esperienze da vivere insieme.

Tu ci conosci già: noi siamo quelli del marchio con l'abete.

Magari fai la spesa in uno dei nostri punti vendita Despar, Eurospar o Interspar. Magari no, ma ricevi a casa il nostro volantino. Oppure hai semplicemente sentito parlare di noi.

Ci conosci... ma sai chi siamo davvero? Conosci i valori che orientano la nostra azienda? Sai come dialoghiamo con il nostro territorio? E soprattutto: conosci i nomi, i volti e le voci di chi lavora all'ombra dell'abete Despar, o di chi collabora ogni giorno con noi?

Ecco: il **Despar Festival** è il racconto di quello che siamo, ed è un racconto fatto attraverso i volti e le parole delle persone di Despar (e non solo). Un racconto che si dipana in **tante esperienze da vivere insieme**: attività dedicate alle scuole, ai bambini e alle loro famiglie, ma anche agli appassionati di cultura enogastronomica, a chi ama le specialità del proprio territorio, e a chi considera l'alimentazione uno strumento essenziale per potenziare la propria salute.

Il Despar Festival è tutto questo, e anche di più: vieni a conoscerci! Noi ti aspettiamo.



I VALORI DESPAR

I BUONI SEMI DA CUI NASCE TUTTO

Ogni albero nasce da un seme. È così anche per l'abete Despar, solo che i semi sono quattro: i quattro valori base che orientano la nostra azienda. Tutto ciò che facciamo ha origine da qui:

ATTENZIONE AL CLIENTE

Ci poniamo in ascolto delle persone per capire i loro bisogni e le loro necessità, così siamo in grado di creare valore.

INNOVAZIONE

La nostra missione è raccogliere e condividere informazioni chiave per proporre idee innovative che anticipino i bisogni della società.

SVILUPPO DELLE PERSONE

Mettiamo al centro la persona e il suo sviluppo per favorire un continuo apprendimento, con l'obiettivo di facilitare la responsabilità e l'autonomia lavorativa, motivare e creare senso di appartenenza.

SOSTENIBILITÀ

Pensiamo ogni nostra attività tenendo conto degli effetti economici, sociali e ambientali. Perché vogliamo lasciare nel nostro territorio un'impronta positiva.

DAI SEMI AI FRUTTI

Il primo frutto dei nostri valori è l'esercizio consapevole della **Responsabilità Sociale d'Impresa** o CSR: dall'ascolto del nostro territorio e delle comunità che lo abitano, nascono tanti altri frutti che si traducono in iniziative e progetti che vogliamo condividere con te al Despar Festival.

IN OGNI IMPEGNO CHE PRENDIAMO CI METTIAMO IL CUORE



PERSONE



CIBO BUONO



PRODOTTI LOCALI



AMBIENTE



SCELTE BUONE



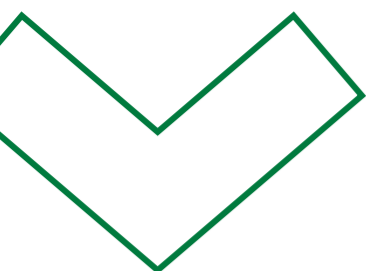
SALUTE



TERRITORIO



SCUOLA



La mappa per esplorare Il Despar Festival

RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

Viaggio immersivo all'interno dei valori Despar.

LE BUONE ABITUDINI

Dalle 09:00 alle 12:30 **attività ludico-educative** con le scuole.

Dalle 17:00 alle 18:30 **percorso sensoriale** aperto a tutti i bambini.

SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

Dalle 18:00 alle 20:00 **degustazioni guidate e mini corsi di cucina** gratuiti.

CASA DI VITA

Dalle 16:00 alle 19:30 laboratori gratuiti **"Incontri tra Cibo e Salute"** con lo chef Stefano Polato e un nutrizionista.



INGRESSO



AREA 1 Casa Di Vita



PRIMA TAPPA: IMPARA A VOLERTI BENE



Per saperne di più vai su www.casadivita.it

Segui Casa Di Vita su



PERCHÉ

Per scoprire come potenziare la tua salute con il cibo e non solo grazie ai laboratori degli "Incontri tra Cibo e Salute" con lo chef Stefano Polato e un nutrizionista.

QUANDO

DAL 23 AL 27 MAGGIO 2017

Laboratorio gratuito 1: dalle 16:00 alle 17:30

Laboratorio gratuito 2: dalle 18:00 alle 19:30

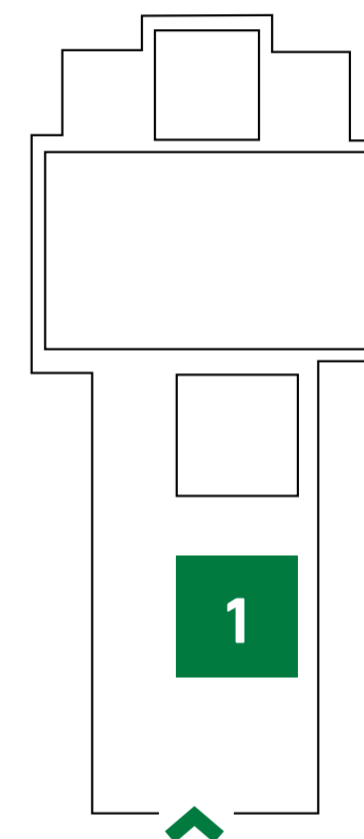
POSTI LIMITATI

COSA

Casa Di Vita è il luogo in cui puoi trovare consigli, approfondimenti e ricette per fare quelle piccole e grandi scelte di vita corrette e consapevoli, è il nostro modo per instaurare un dialogo con te e per aiutarti a mantenere uno stile di vita sano.

CHI

In occasione del Despar Festival questo luogo virtuale di Casa Di Vita si trasforma in una vera e propria casa. Lo chef Stefano Polato sarà pronto ad accoglierti ogni giorno per darti di persona i suoi consigli e farti scoprire i nutrienti fondamentali per il corretto funzionamento del tuo corpo. Potrai sperimentare il piatto unico e imparare a potenziare il tuo stato di salute attraverso il cibo.



PER ISCRIVERTI INVIA UN MESSAGGIO WHATSAPP AL NUMERO 392 3867175

scrivendo nel messaggio:

CDV - il tuo Nome - il tuo Cognome - GG/MM (giorno scelto nel formato giorno/mese) - n° di Laboratorio - n° di Partecipanti

#desparfestival

#saporidelnostroterritorio

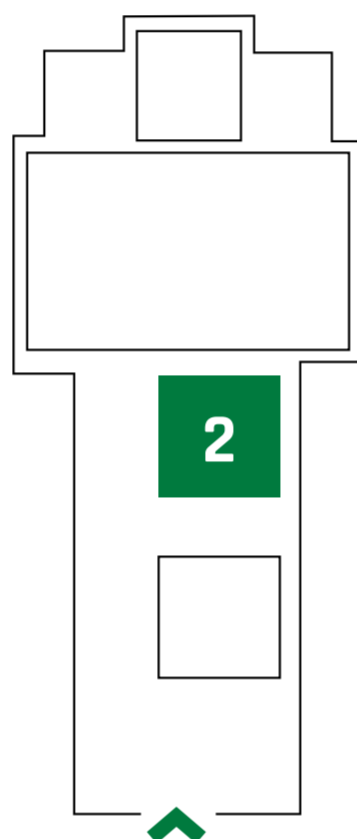
AREA 2 Sapori del Nostro Territorio



SECONDA TAPPA:
SCOPRI I PRODUTTORI
LOCALI E DEGUSTA
I LORO PRODOTTI



Segui **Sapori del Nostro Territorio** su  



PERCHÉ

Ritrova i sapori e le migliori tradizioni della tua terra e ascolta delle belle storie di amore per il cibo e per il territorio. Inoltre, **degusta le specialità enogastronomiche locali.**

QUANDO

DAL 23 AL 27 MAGGIO 2017

Degustazioni guidate e mini corsi di cucina gratuiti: dalle 18:00 alle 20:00

COSA

Sapori del Nostro Territorio è il nostro progetto per valorizzare i produttori locali, promuovendo nei nostri punti vendita prodotti tipici di Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige ed Emilia-Romagna con il marchio "Sapori del Nostro Territorio". Sono sapori che nascono dal lavoro di produttori locali, "artigiani del cibo" che tramandano di generazione in generazione eccellenze inconfondibili.

CHI

Ogni giorno i **produttori locali del Friuli Venezia Giulia** ti aspetteranno per farti scoprire le loro storie e farti assaggiare eccellenze come i formaggi, i salumi, la gubana, tutte le tipicità che raccontano quanto sia speciale avere un legame con la nostra tradizione.



**PER ISCRIVERTI
INVIA UN MESSAGGIO
WHATSAPP AL NUMERO
392 3867175**

scrivendo nel messaggio:

SDNT - il tuo Nome -
il tuo Cognome - GG/MM
(giorno scelto nel formato
giorno/mese) -
n° di Partecipanti



#desparfestival

#saporidelnostroterritorio



GLI APPUNTAMENTI CON I PRODUTTORI LOCALI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA:

MARTEDÌ 23 MAGGIO

LA BLAVE DI MORTEAN
Farina, riso, polenta,
grissini, biscotti vari

LATTERIA CIVIDALE
Formaggio latteria Cividale,
formaggio Mtajur 90 gg,
formaggio saporito
delle Valli stagionato,
Montasio mezzano

FANTINEL
Vino

COMARO
Miele

LOVISON
Salame, salsiccia, musetto

VENERDÌ 26 MAGGIO

SFREDDO
Prosciutto di Praga
in osso tagliato al coltello

LATTERIA OVARO
Ricotta affumicata di capra,
formaggio dolce di capra,
formaggio Zoncolan di capra

CIANI
Vino

NONINO
Grappa e liquori

MARTINIG
Gubana e torte

MERCOLEDÌ 24 MAGGIO

OLIO PAROVEL
Olio extra vergine
origine Carso

LATTERIA DI CASTIONS
Formaggio latteria
30 e 80 gg

CIANI
Vino

MARTINIG
Gubana e torte

WOLF SAURIS
Prosciutto crudo affumicato

AZIENDA AGRICOLA POMIS
Succo di mela

SABATO 27 MAGGIO

LA BLAVE DI MORTEAN
Farina, riso, polenta,
grissini, biscotti vari

OLIO PAROVEL
Olio extra vergine
origine Carso

LATTERIA DI CASTIONS
Formaggio latteria
30 e 80 gg

FANTINEL
Vino

COMARO
Miele

GIOVEDÌ 25 MAGGIO

LA BLAVE DI MORTEAN
Farina, riso, polenta,
grissini, biscotti vari

LATTERIA OVARO
Ricotta affumicata di capra,
formaggio dolce di capra,
formaggio Zoncolan di capra

FANTINEL
Vino

NONINO
Grappa e liquori

TESTA E MOLINARO
Prosciutto crudo
di San Daniele D.O.P.
20 mesi Premium

Friuli
Venezia
Giulia

#desparfestival

#lebuoneabitudini

#desparfestival

#lebuoneabitudini

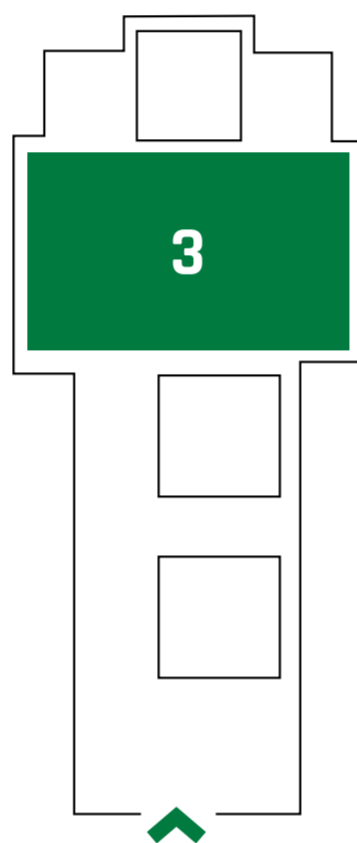
AREA 3 Le Buone Abitudini



TERZA TAPPA:
IL CIBO È
SUPER
FORMATIVO



Per saperne di più vai su
www.lebuoneabitudini.despar.it



PERCHÉ

I bambini si divertono mentre imparano come nutrirsi in modo sano, gustoso e sostenibile.

QUANDO

DAL 22 AL 26 MAGGIO 2017

Attività ludico-educative con le scuole: dalle 09:00 alle 12:30

Percorso sensoriale aperto a tutti i bambini: dalle 17:00 alle 18:30

SABATO 27 MAGGIO 2017

Tanti giochi e attività: dalle 10:00 alle 12:30 e dalle 15:00 alle 18:00

COSA

Le Buone Abitudini è il nostro **programma di educazione alimentare** rivolto alle scuole primarie, per trasmettere ai più piccoli le buone pratiche alimentari: perché vogliamo aiutarli a capire quanto sia importante accogliere una buona abitudine, in modo da farla diventare parte del loro stile di vita. Ogni anno un **team di esperti** (composto da pedagogo, nutrizionista, chef, psicologa, biologo, operatori teatrali) sviluppa programmi di educazione alimentare. Tramite materiali didattici ricchi di contenuti scientifici, proposte interattive, spettacoli teatrali, i bambini possono **crescere divertendosi**.

COME

Ogni pomeriggio, dalle 17:00 alle 18:30, un team di attori professionisti propone nell'area Le Buone Abitudini un **percorso sensoriale in 5 attività**: Vista, Udito, Olfatto, Gusto e Tatto, aperto a ragazzi e bambini. Quattro simpatici cuochi guidati da una bizzarra dottoressa trasmetteranno con simpatia i temi della sana alimentazione. Una vera occasione per imparare e divertirsi insieme! Vi aspettiamo!



“DALLE BUONE SCELTE ALLE BUONE ABITUDINI”

MERCOLEDÌ 24 MAGGIO e **GIOVEDÌ 25 MAGGIO**

dalle 20:30 alle 22:30

POSTI LIMITATI

INCONTRO GRATUITO DEDICATO A INSEGNANTI E GENITORI

Due date per un **appuntamento “spettacolare”**: un incontro a cura del **medico nutrizionista Filippo Brocadello** che, accompagnato da brevi performance teatrali degli attori professionisti Silvio Barbiero e Anna Scomparin, parlerà in modo nuovo, coinvolgente ed entusiasmante di **sana alimentazione e salute in famiglia**.



**PER ISCRIVERTI INVIA UN MESSAGGIO WHATSAPP
AL NUMERO 392 3867175** scrivendo nel messaggio:

LBA - il tuo Nome - il tuo Cognome - GG/MM (giorno scelto
nel formato giorno/mese) - n° di Partecipanti

#desparfestival

#desparperilsociale

AREA 4 Responsabilità Sociale d'Impresa



QUARTA TAPPA:
INTRAPRENDI UN
VIAGGIO IMMERSIVO
NEL NOSTRO MONDO



PERCHÉ

Un mapping project per immergerti nel mondo Despar grazie a soluzioni ricche di suggerimenti tutte da provare.

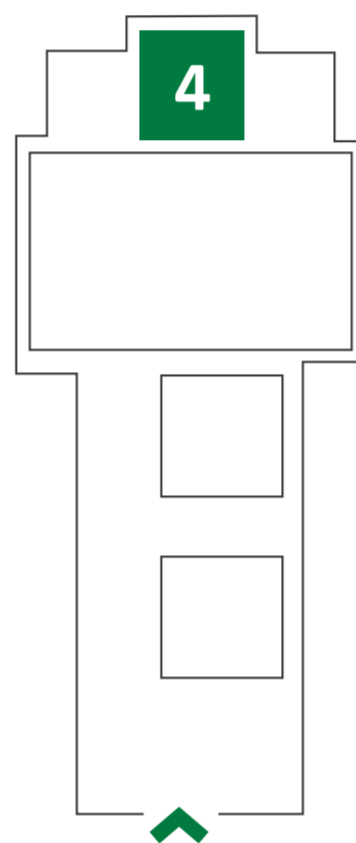
QUANDO

DAL 23 AL 27 MAGGIO 2017

Dalle 15:00 alle 20:00

COSA

Un percorso emozionale che racconta in che modo ci impegniamo a dare il nostro meglio per essere una presenza di qualità nel territorio. All'interno di quest'area potrai dedicarti alla visione di video che ti racconteranno quali sono i piccoli gesti che facciamo ogni giorno per rafforzare le radici che ci sorreggono: la centralità delle persone, la valorizzazione dei collaboratori, il legame con il territorio, il rispetto per l'ambiente.



#desparfestival

#divitaday

DAY
28.05.2017

diVITA

PARTECIPA ALL'EVENTO SPECIALE DEL
DESPAR FESTIVAL E CAMBIA STILE DI VITA

Domenica **28 MAGGIO 2017**

dalle 14:30 alle 18:30 **EVENTO GRATUITO - POSTI LIMITATI**

PERCHÉ

Lasciati ispirare e scopri tutti gli strumenti per **vivere una vita al 100% delle tue potenzialità.**

COSA

Di Vita Day è una **giornata dedicata al benessere**, la tua occasione per dare una nuova direzione al tuo **stile di vita**. Abbiamo tanti spunti, storie, consigli ed esperienze da condividere con te.

CHI

Dr. Filippo Ongaro, uno dei pionieri europei della medicina funzionale e anti-aging, è Direttore Responsabile di due fiori all'occhiello del Progetto Salute Despar: il magazine trimestrale Di Vita magazine e la testata giornalistica online Casa Di Vita. Nel corso della giornata il Dr. Ongaro ti farà scoprire come cambiare la tua vita, creando equilibrio tra alimentazione, movimento e gestione dello stress.

Gianluca Lisi, consulente in Archetypal Branding e Marketing Transpersonale e docente presso Ninja Academy, è una firma illustre del Di Vita magazine e di Casa Di Vita. Al Di Vita Day offrirà tanti spunti di riflessione per guardare il mondo e la tua vita con occhi nuovi.

Stefano Polato, chef ufficiale del Di Vita magazine e di Casa Di Vita, ti racconterà dal vivo come preparare il piatto unico: il modello ideale per comporre ogni pasto in modo da fornire al tuo organismo tutti i nutrienti indispensabili per il suo corretto funzionamento.

Lettori del Di Vita magazine e di Casa Di Vita che racconteranno la loro esperienza con il piatto unico e daranno testimonianza del loro stile di vita sano.



Dr. Filippo Ongaro



Gianluca Lisi



Stefano Polato



PER ISCRIVERTI INVIA UN MESSAGGIO WHATSAPP

AL NUMERO 392 3867175 scrivendo nel messaggio:

DI VITA DAY - il tuo Nome - il tuo Cognome - n° di Partecipanti

DESPAR '17 FESTIVAL

IL NOSTRO MEGLIO, PER TUTTI >>>>



www.despar.it



Si ringrazia per la collaborazione

Messaggero Veneto

