

UN PERCORSO NEL GUSTO

## PORDENONE ARTANDFOOD

### PRENOTAZIONI

Gli incontri degustazioni hanno un costo di 5€ da pagarsi in contanti sul posto. È necessaria la prenotazione inviando un messaggio Whatsapp con nome, cognome e contatto telefonico al numero 375 5928824.

Gli incontri con l'autore e le visite guidate sono gratuiti con prenotazione obbligatoria per un max di 20 partecipanti a evento: chiamare il n. 0434 520381 oppure scrivere una email a [info.pordenone@promoturismo.fvg.it](mailto:info.pordenone@promoturismo.fvg.it). Orari di prenotazione: lun-ven 8.30-12.30 / 14.00-18.00.

È necessario presentarsi 30 minuti prima dell'evento: l'organizzazione si riserva di riassegnare il posto in caso di assenza entro 5 minuti dall'inizio.

Si raccomanda il rispetto delle norme anti Covid, indossando la mascherina e mantenendo il distanziamento nei luoghi della manifestazione.

### INFO



[www.comune.pordenone.it/artandfood](http://www.comune.pordenone.it/artandfood)

## Il sabato degli autori

### SABATO 3 OTTOBRE

#### LOGGIA DEL MUNICIPIO

**10.30**

**Incontro**

**Ce vitis taj ciamps.**

**Corsivi domenicali per la trasmissione "Vita nei campi"**

di Enos Costantini

Edizione Società Filologica Friulana

A cura di pordenonelegge

#### PALAZZO BADINI

**15.00**

**Incontro**

**Le notti magiche**

di Giosuè Chiaradia

Edizione Pro Pordenone

A cura di pordenonelegge

**17.00**

**Incontro**

**Il vino e il sole. Racconti di tipi e di paesi del Friuli**

di Chino Emarcora

con riedizione di Giampiero Rorato

Edizione De Bastiani

A cura di pordenonelegge

**19.00**

**Incontro**

**La ribolla gialla. Viaggio alla scoperta della civiltà**

di Walter Filiputti e Attilio Scienza

Edizione Eugenio Collavini Editore

A cura di pordenonelegge

## Visite guidate

### SABATO 3 OTTOBRE

**10.30-12.00**

**Il Pordenone in Duomo e al Ricchieri**

Luogo di incontro davanti a Palazzo Badini

**I tesori del Museo Diocesano di arte sacra**

Luogo di incontro ingresso Museo Diocesano

**15.00-16.30**

**I tesori del Museo Diocesano di arte sacra**

Luogo di incontro ingresso Museo Diocesano

**Il Pordenone in Duomo e al Ricchieri**

Luogo di incontro davanti a Palazzo Badini

**20.00-21.30**

**Notturmo pordenonese**

**visita guidata serale**

Luogo di incontro davanti a Palazzo Badini

### DOMENICA 4 OTTOBRE

**10.30-12.00**

**I tesori del Museo Diocesano di arte sacra**

Luogo di incontro ingresso Museo Diocesano

**La città dipinta... Gli affreschi ci raccontano una storia**

Due gruppi - luogo di incontro davanti a Palazzo Badini

Visita guidata disponibile anche in linguaggio LIS

**15.00-16.30**

**Il Pordenone in Duomo e al Ricchieri**

Luogo di incontro davanti a Palazzo Badini

Visita guidata disponibile anche in linguaggio LIS

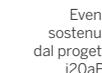
**I tesori del Museo Diocesano di arte sacra**

Luogo di incontro ingresso Museo Diocesano

UN PERCORSO NEL GUSTO

# PORDENONE ARTANDFOOD

3-4 OTTOBRE 2020



## SABATO 3 OTTOBRE

### CHIOSTRO SAN FRANCESCO

**10.00-11.00**

**Incontro degustazione**

Un viaggio tra i sapori delle Dolomiti Friulane attraverso la rete produttori delle Dolomiti UNESCO

A cura di Slow Food Pordenonese

**12.30-13.30**

**Incontro degustazione**

Birra che bontà: alla scoperta dei birrifici e dei birrai della provincia di Pordenone

A cura dell'Associazione Birrai Artigiani FVG in collaborazione con Slow Food Pordenonese

**15.00-16.00**

**Incontro degustazione**

Le eccellenze del Pordenonese: un percorso esperienziale tra le produzioni di qualità pordenonesi, dalla Trota Iridea al Figomoro

A cura di Slow Food Pordenonese in collaborazione con Trattoria Alla Casasola

**17.30-18.30**

**Incontro degustazione**

Presidi Slow Food del Pordenonese: un percorso degustativo tra Fagiolo antico di San Quirino, Mele antiche e Cipolla rossa di Cavasso e rosa della Valcosa

Esperienza guidata da Giuliana Masutti con abbinamento vini a cura di Maria Teresa Gasparet

### PALAZZO MANTICA

**10.00-11.00**

**Degustazione guidata con lo Chef**

**Dinca Silvia Lady Chef**

Gnocchi di ricotta con burro e ricotta affumicata di malga

A cura della Federazione Italiana Cuochi

**12.30-13.30**

**Degustazione guidata dei 4 vincitori del Concorso regionale che premia le migliori bollicine del FVG**

“Filari di Bolle”

A cura dell'Associazione Italia Sommeliers

**15.00-16.00**

**Degustazione guidata con lo Chef**

**Nappo Carlo**

Ristorante Alla Catina di Pordenone

Omaggio al Frico friulano

A cura della Federazione Italiana Cuochi

**17.30-18.30**

**Incontro**

**Sfumature di Friulano.**

Incidenza del territorio e dell'uomo sul prodotto finale

A cura dell'Associazione Italia Sommeliers

### PIAZZA XX SETTEMBRE

**10.00-11.00**

**Incontro degustazione**

**Dolci provocazioni**

A cura dell'Officina Dolce by Freguja

**12.30-13.30**

**Incontro degustazione**

**L'arte del gelato**

A cura di Esquimau di Leonardo Ceschin

**15.00-16.00**

**Incontro degustazione**

“La Scaléta” biscotto dell'imperatore Carlo V con musica jazz

A cura di Arte Dolce di Stefano Venier

**17.30-18.30**

**Incontro degustazione**

**Il lingotto di Pordenone**

A cura de La Pasticceria di Luca Diana

## DOMENICA 4 OTTOBRE

### CHIOSTRO SAN FRANCESCO

**10.00-11.00**

**Incontro degustazione**

Formaggi alla sbarra: confronto fra formaggi pordenonesi e lo Storico Ribelle

A cura di Fabio Guerra docente Master slow food, in collaborazione con Slow Food Pordenonese. Sarà presente Carlo Mazzoleni, produttore di Storico Ribelle. Abbinamento vini a cura di Maria Teresa Gasparet

**15.00-16.00**

**Incontro degustazione**

Capra e... 2 presidi Slow food a confronto: degustazione di Pitina e Violino della Val Chiavenna

A cura di Stefano Ciabbari, Chef di Officina Gastronomica, 1 stella Michelin e produttore del Presidio Violino della Val Chiavenna, e Manuel Gambon, La tana delle Pitine, Tramonti di Sopra, produttore di Pitina Presidio Slow Food IGP. Abbinamento vini a Cura di Maria Teresa Gasparet

**17.30-18.30**

**Incontro degustazione**

La Balota di Dario Martina: dimostrazione e degustazione dal vivo di un piatto della tradizione popolare pordenonese

A cura di Dario Martina dell'Osteria da Afro di Spilimbergo in collaborazione con Slow Food Pordenonese. Vini in abbinamento a cura di Ronco Margherita, Pinzano al Tagliamento

### PALAZZO MANTICA

**10.00-11.00**

**Degustazione guidata con lo Chef**

**Marco Talamini**

Ristorante La Torre di Spilimbergo

Orzotto mantecato con rape rosse e formaggio Asino

A cura della Federazione Italiana Cuochi

**12.30-13.30**

**Degustazione guidata dei 4 vincitori del Concorso regionale che premia le migliori bollicine del FVG**

“Filari di Bolle”

A cura dell'Associazione Italia Sommeliers

**15.00-16.00**

**Degustazione guidata con lo Chef**

**Andrea Canton**

Ristorante La Primula di San Quirino

Anguilla leggermente affumicata con cipolla di Cavasso e polvere di alloro

A cura della Federazione Italiana Cuochi

**17.30-18.30**

**Incontro degustazione**

Interpretazioni di Malvasia. Versatilità, del vitigno

A cura dell'Associazione Italia Sommeliers

### PIAZZA XX SETTEMBRE

**10.00-11.00**

**Incontro degustazione**

Se Il Pordenone fosse stato un pasticcere

A cura de La Pasticceria di Luca Diana

**12.30-13.30**

**Incontro degustazione**

La panpitina di Spilimbergo

A cura di Arte Dolce di Stefano Venier

**15.00-16.00**

**Incontro degustazione di cioccolato**

Pordenone nell'Ottocento

A cura di Pasticceria Peratoner di Giuseppe Faggiotto

**17.30-18.30**

**Incontro degustazione**

Un albero di Emozioni

A cura della Cremeria Veneta di Stephan Buosio