

PROMOSSO DA



Comune di Pordenone
Assessorato al Turismo
Assessorato alla Cultura



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



POR
DE
NO
NE

CON IL PATROCINIO DI



FONDAZIONE
FRIULI

IN COLLABORAZIONE CON



Consorzio Tutela
Vini Doc



CONFINDUSTRIA
ALTO ADRIATICO
Gorizia Pordenone Trieste



SI RINGRAZIA PER IL PREZIOSO SUPPORTO
ELECTROLUX PROFESSIONAL S.P.A.

crdvet.

ART AND FOOD

P O R D E N O N E

Erbe aromatiche e spezie

Festival della qualità del Friuli Occidentale

Tre giorni di eventi
e degustazioni

4/6 Ottobre
2024





— CALENDARIO
DEGLI EVENTI
PORDENONE
ARTANDFOOD

Venerdì 4 ottobre

ore 16:30
Auditorium della Regione
Premiazione dei vincitori
del concorso PORDENONE
ARTANDFOOD YOUNG 2024

ore 19:30
Palazzo Montecitorio Mantica
Cerimonia di inaugurazione
Ospite d'onore
Maria Teresa Ruta

Sabato 5 ottobre

ore 10:00
Palazzo Montecitorio Mantica
Il piatto a Km 0:
qual è il prezzo giusto
Convegno con degustazione

ore 10:00
Palazzo Gregoris
Cooperative, prodotti e territorio. La qualità si presenta
Incontro con degustazione

ore 11:00
Palazzo Klefisch
Friuli e Oriente: culture e
sapori in movimento
Convegno con degustazione

ore 11:00
Piccola Food Academy
Rompere le uova nel paniere
Laboratorio di cucina per bambini

ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica
Sweet Masterclass
Erbe aromatiche e spezie
Incontro di pasticceria con
degustazione

ore 17:00
Palazzo Klefisch
Vini DOC: abbinamenti di un
territorio unico
Incontro con degustazione

ore 18:30
Palazzo Gregoris
Refosco e Refoschi, storia di
un antico autoctono friulano
Incontro con degustazione

ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica
Punti di vista. Un ingrediente,
due piatti, quattro mani
Prima l'uovo
Incontro di cucina con
degustazione

ore 19:00
Palazzo Klefisch
Nè carne nè pesce
La seduzione vegetale
Incontro con degustazione

Domenica 6 ottobre

ore 10:00
Palazzo Gregoris
Fildilat – come eravamo:
voci e sapori di latteria
Convegno con degustazione

ore 10:30
Palazzo Klefisch
La montagna friulana
incontra le nostre vallate:
dal fieno Altivul alla paprika
Incontro con degustazione

ore 10:30
Palazzo Montereale Mantica
Pordenone: il cibo e la
gastronomia dal 1968 ad oggi
Convegno con degustazione

ore 12:30
Consegna del Premio
"Una vita, una carriera"
a Gildo Falzago del ristorante
Da Gildo di Porcia

ore 11:00
Piccola Food Academy
Torte in faccia?
Meglio in pancia!
Laboratorio di pasticceria per bambini

ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica
Sweet Masterclass
Erbe aromatiche e spezie
Incontro di pasticceria con
degustazione

ore 17:00
Palazzo Klefisch
Versatilità a tavola con i vini
DOC Friuli Grave
Incontro con degustazione

ore 18:30
Palazzo Gregoris
Bolle e bollicine, una
degustazione per spiriti
frizzanti
Incontro con degustazione

ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica
Punti di vista. Un ingrediente,
due piatti, quattro mani
Il sapore dell'acqua
Incontro di cucina con
degustazione

ore 19:00
Palazzo Klefisch
Nè carne nè pesce
La seduzione vegetale
Incontro con degustazione

ore 21:00
Piazza XX Settembre
"Omaggio a Elton John, Billy Joel e Sting"
Concerto della Tomat Band

Sabato 5 e domenica 6
ore 10:00–19:00
Piazza della Motta
Vetrina delle eccellenze
agroalimentari e prodotti
artigianali del territorio

Info generali

— PER ACCEDERE
A TUTTI GLI EVENTI
È NECESSARIA LA
REGISTRAZIONE
E PRENOTAZIONE
TRAMITE PIATTAFORMA
EVENTBRITE.

Gli incontri con degustazione hanno un costo che varia dai 5 € ai 15 € da versare tramite piattaforma Eventbrite all'atto della prenotazione.
La piattaforma Eventbrite chiuderà venerdì 4 alle ore 24:00.

**I biglietti NON sono
rimborsabili.**

— LUOGHI
E INDIRIZZI

Auditorium della Regione FVG • Via Roma, 2
Palazzo Gregoris • Corso Vittorio Emanuele II, 44
Palazzo Klefisch • Via della Motta, 13
Palazzo Montereale Mantica • Corso Vittorio Emanuele II, 56
Piccola Food Academy • Corso Vittorio Emanuele II, 56/A
Laboratorio Peratoner • Corso Vittorio Emanuele II, 22
Biblioteca Civica • Piazza XX Settembre, 11
Ex Convento di San Francesco • Via della Motta, 13
Galleria Harry Bertoja • Corso Vittorio Emanuele II, 44
Museo Civico d'Arte • Corso Vittorio Emanuele II, 51
Museo Civico di Storia Naturale • Via Della Motta, 16
Paff! – International Museum of Comic Art • Viale Dante, 33
Infopoint PromoturismoFVG • **Palazzo Badini** – Via Mazzini, 2
Piazza della Motta / Loggia del Municipio / Piazza XX Settembre

Sabato e domenica si potranno acquistare i biglietti solo presso Palazzo Montereale Mantica – piano terra – e pagare in contanti sul posto, previa disponibilità di posti.

— PER INFORMAZIONI
CHIAMARE I NUMERI:
tel. +39 0434 523039
cell. +39 346 9465359
da martedì a sabato
ore 10:00–12:00
e 16:00–18:00
O RECARSI PRESSO
MUSICATELLI MUSIC
STORE (PIAZZA XX
SETTEMBRE, 7).



Le visite guidate sono gratuite con prenotazione obbligatoria, per un max di 25 partecipanti a evento. **Per informazioni e prenotazioni:**
INFOPOINT
PROMOTURISMOFVG
info.pordenone@promoturismo.fvg.it,
tel. +39 0434 520381
cell. +39 335 1516948
da lunedì a sabato
ore 9:00–13:00
e 14:00–17:30;
domenica solo 9:00–13:00
È necessario presentarsi 15 minuti prima della partenza: l'organizzazione si riserva di riassegnare il posto in caso di assenza entro 5 minuti dall'orario di inizio.

Pordenone ArtandFood

Le tradizioni del Friuli Occidentale

Territorio e relazioni

Nel lessico gastronomico il binomio territorio e relazioni, su cui è stato costruito Pordenone ArtandFood – il festival della qualità del Friuli Occidentale – si traduce con erbe aromatiche e spezie.

Le **erbe aromatiche** rappresentano l'**aspetto più naturale e genuino di un'area**, quello più sensibile ai mutamenti climatici, per esempio, quello più fragile, delicato e per contro il più identificativo. Non è la specie a fare la differenza, ma dove nasce, su quale terra, quale acqua la bagna e quale vento l'asciuga. **Le spezie**, d'altra parte, **raccontano storie di viaggi e di ricordi**. Perché il pepe e quale poi? Com'è che la cannella, il cumino, la

noce moscata si sono fermati in Friuli, che strade hanno percorso per arrivarci e perché in qualche piatto ci sono e in altri no? Sarebbe sbrigativo parlare di contaminazione: purezza e tradizione contengono anche e per forza tutte le storie che qui una traccia l'hanno lasciata.

Territorio e relazioni, dunque, erbe aromatiche e spezie sono le spie di una cucina del Friuli Occidentale che nella sua storia è tutt'altro che statica, **permeabile** invece **alle influenze**, anche esotiche, e **capace di esprimere decisa personalità**.



Cucina da guardare, imparare e degustare

Osservare, ascoltare, annusare, tastare è quello che ci serve fare quando si cucina, e anche quando si mangia. Ma pure ricordare, confrontare, sperimentare, eseguire, assaggiare, riprovare e rifare ancora. Tra i tanti percorsi possibili, guidati da professionisti di prestigio, la scoperta del nostro territorio e della sua storia, anche artistica, di ingredienti antichi e nuove sperimentazioni passa, per forza, da tutti i sensi possibili.



PERCORSO CUCINA

Un ingrediente, due piatti, quattro mani. Con questa semplice collaudata formula Pordenone ArtandFood suggerisce un approfondimento nella conoscenza di quanto di eccellente ci offre il Friuli Occidentale. Che sia contorno o protagonista del piatto, cotto in mille varianti o crudo appena colto, elemento di un ripieno o profumo in una riduzione: **la versatilità di tutto quello che mettiamo nel piatto non ha limiti.**



PERCORSO VEGETALE

Un'alternativa? Forse. Una scelta? Chissà. Di sicuro **la cucina vegetale è seducente.** Colori, forme, profumi e sapori dei piatti vegetali sono incredibilmente attraenti e stupefacenti, tant'è che è sulla bellezza che si gioca il primo corteggiamento. Le mani che prepareranno i piatti, va detto, non

hanno alcuna devozione esclusiva al regime vegetale, ma esperienza, tecnica e tanta creatività. Perché **per lasciarsi sedurre dalla cucina vegetale non serve aderire a un genere, basta un pizzico di curiosità.**



PERCORSO PASTICCERIA

Sono almeno tre i modi della pasticceria. Quella da asporto, la più vicina al consumatore, quella degli alberghi pensata per chi è di passaggio, e quella dei **pastry chef**, sigillo e apoteosi di un menù che, va da sé, dev'essere stellare. È quest'ultima ad avere il compito, in questa

edizione, di affrontare il tema delle **erbe aromatiche** e delle **spezie**, nell'unico modo possibile: il massimo immaginabile. **Un'immersione di bellezza e stupore.**



PERCORSO VINO

Relazione, o meglio abbinamento, è anche il tema che governa le quattro degustazioni. Al netto di qualità, aromaticità, colore, **ogni vino ha il suo carattere**, la sua personalità, si dice. Il **gioco degli abbinamenti**, di quelli possibili e di

quelli improponibili, si estende quest'anno anche fuori Regione, sempre con un piatto d'eccellenza che misuri sul campo i pregi degli accostamenti, perché è solo dal confronto che emerge la vera qualità.

PERCORSI COLLATERALI LA CITTÀ E LA TERRA

Una città che ospita, e che lo fa nel modo migliore. Aprendo i suoi **palazzi nobili**, mostrando le sue **opere d'arte** più prestigiose, accompagnando la scoperta di **angoli nascosti**, di dettagli che raccontano **ricchezze e fasti secolari**, approfondendo in incontri dedicati come si sia creata l'identità di oggi, cosa si è perso per esempio, e cosa è rimasto.



LA CUCINA S'IMPARA DA PICCOLI

Non solo pasticceria, quest'anno si raddoppia. Oltre all'apprezzato corso per i pasticceri del futuro, **Etica del Gusto** apre un **laboratorio di cucina salata per bambini dai 5 agli 11 anni**: in uno spazio dedicato, la Piccola Food Academy, e con tanto di attestato finale. Non mancherà il **laboratorio Peratoner**, per i nuovi cioccolatieri del futuro.



Venerdì 4 ottobre



ore 16:30
Auditorium
della Regione

PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO PORDENONE ARTANDFOOD YOUNG 2024

Con la partecipazione di:

- IAL Scuola Alberghiera Aviano – FVG
- Istituto di Istruzione Superiore Federico Flora Pordenone
- Fondazione Opera Sacra Famiglia Pordenone
- Civiform Cividale

ore 19:30
Palazzo
Montereale
Mantica

CERIMONIA DI INAUGURAZIONE

Ospite d'onore **Maria Teresa Ruta**

Presentazione
in anteprima
di Bauletto Dolomitico
dolce di Pordenone
di Luca Diana,
Diana La Pasticceria,
Pordenone



Conduce **Maira Trevisan**
Seguirà brindisi inaugurale





Sabato
5 ottobre

ore 10:00
Palazzo
Montereale
Mantica

*Ingresso € 10
prenotazione
obbligatoria*

IL PIATTO A KM 0: QUAL È IL PREZZO GIUSTO

Convegno a cura di **Campagna Amica**. Filiere, congiunture internazionali, costi energetici sono alcuni dei fattori che incidono sui prezzi al consumatore finale. Ma cosa è giusto pagare? Cosa paghiamo quando compriamo? Capire cosa determina il prezzo finale di un prodotto, sia per la grande distribuzione che per il produttore locale, è alla base del rapporto di fiducia tra consumatore e produttore e il vero elemento per acquisti consapevoli esenti da sprechi.

Interverranno **Vanessa Orlando**, Responsabile Regionale Campagna Amica e **Fares Issa**, chef e manager dell'Agriturismo Ronchi Rò di Dolegna del Collio.

→ **A seguire**

In abbinamento:
vino della Cantina
di **Emilio Bulfon**
presentato da
Alberta Bulfon

"Le erbe e le spezie nei piatti della campagna"
Incontro con degustazione a cura dei cuochi contadini degli Agriturismi di Campagna Amica:
Tiziano Trevisanutto di Gelindo dei Magredi e **Luca Pancotto** di Agriturismo Cortivo Pancotto.

ore 10:00
Palazzo Gregoris

*Ingresso € 10
prenotazione
obbligatoria*

In abbinamento:
vini della Cantina
Produttori Ramuscello
e San Vito

COOPERATIVE, PRODOTTI E TERRITORIO. LA QUALITÀ SI PRESENTA

Incontro con degustazione a cura di **ConfCooperative Pordenone**, in collaborazione con **Ascom** e **FIPE Pordenone**.

Luca Lot, chef di **Ca' Naonis** preparerà un crostino di tartara di manzo e gnocco di patata di Ovoido con ragù di Pezzata Rossa.
Con i prodotti delle Cooperative: patate Co.pro.pa; panificati delle Cooperative Agricole di Castions; Pezzata Rossa; carne CIPA.

ore 11:00

Palazzo Klefisch

Ingresso libero

In abbinamento:

Malvasia "Braida Santa Cecilia" DOC Friuli 2022, Traminer aromatico "Braida Santa Cecilia" DOC Friuli 2023, Malvasia Spumante dolce millesimato 2022, Pitars

FRIULI E ORIENTE: CULTURE E SAPORI IN MOVIMENTO

Convegno con degustazione a cura di **Efasce Pordenonesi nel mondo**.

Lo **chef Nicholas Tomei**, in arrivo direttamente da Dubai, preparerà polpettine friulane aromatizzate al cumino, Cjarsons ripieni di spinacio selvatico e strudel alle mele, noci e spezie orientali.

ore 11:00

Piccola

Food Academy



*Ingresso libero
prenotazione
obbligatoria*

ROMPERE LE UOVA NEL PANIERE FRITTATE E OMELETTES

Laboratorio di cucina per bambini (5-11 anni) a cura di **Etica del Gusto**.

Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente le basi e i segreti principali della preparazione di una frittata con le erbe.

Ad ogni partecipante, al termine del laboratorio, sarà consegnato il **diploma di "Chef del futuro"** di Pordenone ArtandFood.

ore 16:30

Palazzo
Montereale
Mantica



*Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria*

In abbinamento:

Malvasia spumante dolce 2022, VSQ, Pitars

SWEET MASTERCLASS ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Incontro di pasticceria con degustazione. In pasticceria, gelateria e cioccolateria gli aromi delle erbe e le suggestioni delle spezie creano un dialogo ricco e sorprendente. Lo raccontano, preparano e spiegano:

Giuliano Baldessari "Energia" • crema carbonizzata
Massimo Carnio "Equilibri differenti tra spezie ed erbe aromatiche in connubio con il cioccolato"
Lionello Zanco "Il gelato tra arte e passione"

Partecipa la **food writer Carla Coco**.

ore 17:00

Palazzo Klefisch



*Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria*

La degustazione sarà accompagnata da: risotto con scampi e fasolari dello chef **Andrea Spina**

VINI DOC: ABBINAMENTI DI UN TERRITORIO UNICO

Incontro con degustazione a cura del **Consorzio DOC Grave**

Con le aziende:

Pitars • Traminer aromatico San Cristoforo, 2023 DOC Friuli

I Magredi • Sauvignon 2023, DOC Friuli Grave

Terre Rosse • Friulano 2023, DOC Friuli Grave

Vistorta • Refosco dal peduncolo rosso, 2020 DOC Friuli

ore 18:30

Palazzo Gregoris



*Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria*

La degustazione sarà accompagnata dal piatto "Goulash in gioco", due versioni di goulash dello chef **Matteo Martin**

REFOSCO E REFOSCHI, STORIA DI UN ANTICO AUTOCTONO FRIULANO

Incontro con degustazione a cura del **Movimento Donne del Vino FVG**, in collaborazione con **Ascom e FIPE Pordenone**.

Con le aziende:

I Vini di Emilio Bulfon • Refosco dal peduncolo rosso Trevenezie IGP 2022

Podere Gelisi • Refosco dal peduncolo rosso 2022 IGT Venezia Giulia

San Simone di Brisotto • "Prestige" Refosco dal peduncolo rosso DOC Grave 2022

Fossa Mala • "Refossa" Refosco dal peduncolo rosso riserva DOC Friuli Grave 2018

Bagnarol • "Terra Sancti Viti" Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli, 2022

Due Palme • "Ettamiano" Primitivo Salento Rosso Igp, di Cellino San Marco (Br)

Accompagnamento musicale a cura di Polinote con la pianista Giada Borin.



ore 19:00
Palazzo
Montereale
Mantica



*Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria*

In abbinamento:
Pinot Grigio Ramato
2022 DOC Friuli, Vistorta

In abbinamento:
Bianco Tureis 2019,
IGT Venezia Giulia, Pitars

PUNTI DI VISTA. UN INGREDIENTE, DUE PIATTI, QUATTRO MANI PRIMA L'UOVO

Incontro di cucina con degustazione.
Due eccellenze del mondo della ristorazione
pordenonese interpretano un ingrediente del territorio
proponendo il proprio punto di vista. Un modo per
approfondire e scoprire i vari impieghi in cucina di
quanto di meglio ci offre la stagione.

La degustazione è curata dagli **chef**:

Francesco Zanet "Uova, pomodoro e montasio
affienato" • pappa al pomodoro, uovo, spuma di
formaggio, santoreggia e basilico

Andrea Morassi "Uovo, muset e patate" • spuma di
patata viola, aglio da taglio, muset, bottarga di uovo,
senape nera

ore 19:00
Palazzo Klefisch



*Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria*

In abbinamento:
Vrbnička Žlahtina,
az. Gospoja Vrbnik (Croazia)

In abbinamento:
Bianco Tureis 2019,
IGT Venezia Giulia, Pitars

NÈ CARNE NÈ PESCE LA SEDUZIONE VEGETALE

La bellezza e la varietà dei piatti a base di ingredienti
solo vegetali è il tema affrontato da due chef che
dedicano alla cucina vegetale parte della loro carriera.

La degustazione è curata dagli **chef**:

Damir Perman "Polenta di patate" • piatto tradizionale
della regione litoraneo-montana del Quarnero

Ivan Tondat "Mille modi di... patate e zucche"



Eventi collaterali Sabato 5 ottobre

ore 10:00
VISITA GUIDATA
"PASSEGGIATA
LUNGO IL NONCELLO"

Partenza dalla Loggia del
Municipio accompagnati
da guida naturalistica.

Partecipazione gratuita.

ore 15:30
VISITA GUIDATA "IL
PORDENONE, TESORI
DEL DUOMO E DI
PALAZZO RICCHIERI"

Partenza dal Duomo
Concattedrale di San
Marco.

Partecipazione gratuita.
Per il museo ingresso
€ 5,00.



Eventi a cura di
Promoturismo FVG.
Prenotazione
obbligatoria a
info.pordenone@
promoturismo.fvg.it
tel. +39 0434 520381 /
cell. +39 335 151 6948

ore 10:00-19:00
Piazza della Motta
VETRINA DELLE
ECCELLENZE
AGROALIMENTARI E
PRODOTTI ARTIGIANALI
DEL TERRITORIO

Con accompagnamento
musicale dell'Associazione
Farandola e video
mapping.

ore 10:00 – 13:00
e 14:00 – 18:00
CIOCCOLATIERI
DEL FUTURO

Laboratorio per bambini
(5-11 anni) a cura di
Giuseppe Faggiotto –
Pasticceria Peratoner.

Giuseppe Faggiotto,
titolare della pasticceria
Peratoner, e i suoi
maestri cioccolatieri
condurranno i
giovani aspiranti nella
preparazione di una
creazione di cioccolato
da personalizzare con il
proprio nome.

Ingresso a pagamento.

Informazioni e
prenotazioni al numero
tel. +39 388 1623825



Domenica 6 ottobre



ore 10:00
Palazzo Gregoris

*Ingresso € 5
prenotazione
obbligatoria*

**FILDILAT – COME ERAVAMO:
VOCI E SAPORI DI LATTERIA**

Convegno a cura di ConfCooperative Pordenone. Le Latterie Sociali Cooperative di Marsure e Palse, nate rispettivamente negli anni 1922 e 1926, aprono gli archivi per narrare la vita e i cambiamenti nel secolo scorso del mondo rurale e dei nostri paesi. Racconti e letture a tre voci con **successiva degustazione di una selezione di formaggi**, sia della tradizione che contemporanei, con erbe e spezie.

I formaggi saranno accompagnati dai prodotti delle **Cooperative Agricole – Castions** e dai vini della **Cantina Produttori Ramuscello e San Vito**.

ore 10:30
Palazzo Klefisch



*Ingresso € 10
prenotazione
obbligatoria*

ore 10:30
Palazzo
Montereale
Mantica

*Ingresso libero
prenotazione obbligatoria*

*In abbinamento: Refosco
dal peduncolo Rosso 2023,
DOC Friuli Grave, I Magredi*

**LA MONTAGNA FRIULANA
INCONTRA LE NOSTRE VALLATE:
DAL FIENO ALTIVUL ALLA PAPRIKA**

A cura di **SlowFood Condotta del Pordenonese**. Incontro con degustazione a cura dello **chef Stefano Buttazzoni**, cuoco e titolare del Grappolo d'Oro di Arba, membro dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food.

**PORDENONE: IL CIBO E LA
GASTRONOMIA DAL 1968 A OGGI**

Convegno a cura dell'**Accademia Italiana della Cucina**, Delegazione di Pordenone, con intervento della delegata **Cristina Sist**, in collaborazione con **Ascom** e **FIPE**. L'evoluzione del sentire alimentare in voga a Pordenone attraverso la lettura dei menù dei ristoranti di Pordenone e provincia.

→ **A seguire**

assaggio della **"Pasta e fagioli tradizionale"** curata dallo **chef Carlo Nappo** de Il Podere dell'Angelo.

→ **ore 12:30**

Consegna del Premio **"Una vita, una carriera"** a **Gildo Falzago** del ristorante Da Gildo, Porcia

ore 11:00
Piccola Food
Academy



*Ingresso libero
prenotazione
obbligatoria*

**TORTE IN FACCIA?
MEGLIO IN PANCIA!**

Laboratorio di pasticceria per bambini (5–11 anni) a cura di Etica del Gusto.

Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente le basi e i segreti principali della preparazione dei classici biscottini Occhio di bue.

Ad ogni partecipante sarà consegnato al termine del laboratorio il **diploma di "Pasticcere del futuro"** di Pordenone ArtandFood.

ore 16:30**Palazzo
Montereale
Mantica****Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria****In abbinamento:
Traminer aromatico
Braida Santa Cecilia
2022, Pitars****SWEET MASTERCLASS
ERBE AROMATICHE E SPEZIE**

Incontro di pasticceria con degustazione.
In pasticceria, gelateria e cioccolateria gli aromi delle erbe e le suggestioni delle spezie creano un dialogo ricco e sorprendente. Lo raccontano, preparano e spiegano:

Thomas De Rosa "Dal prato alla grotta... che montagna di emozioni" • tatin di rabarbaro, crema alla verbena e formaggio di grotta, caramello, lampone e peperoncino di montagna

Fabio Valentini "Tante strade una via" • trilogia di cioccolatini

Giancarlo Timballo "Le bacche di Bacco" • sorbetti al sambuco, olivello spinoso e crespino in salsa di uva fragola

Riccardo Bazzo "Alchimie golose"

Partecipa con le sue erbe aromatiche

Chiara Santarossa, azienda agricola Saliat di Claut

ore 17:00**Palazzo Klefisch****Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria**

La degustazione
sarà accompagnata
dalla zuppa di pesce
dello chef Andrea Spina

**VERSATILITÀ A TAVOLA
CON I VINI DOC FRIULI GRAVE**

Incontro con degustazione a cura del **Consorzio DOC Grave**. Con le aziende:

Pitars • Traminer aromatico San Cristoforo 2023, DOC Friuli

I Magredi • Chardonnay 2023, DOC Friuli Grave

Terre Rosse • Friulano 2023, DOC Friuli Grave

San Simone di Brisotto • Pinot Grigio Ramato Case Sughan 2023, DOC Friuli Grave

ore 18:30**Palazzo Gregoris****Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria****BOLLE E BOLLICINE, UNA
DEGUSTAZIONE PER SPIRITI FRIZZANTI**

Incontro con degustazione a cura del **Movimento Donne del Vino FVG**, in collaborazione con **Ascom** e **FIPE Pordenone**.

→ → →

→ → →

Bolle e bollicine, una degustazione per spiriti frizzanti
Con le aziende:

La degustazione
sarà accompagnata
dal raviolo con pitina,
patate, zucca, salvia,
cannella e ricotta
affumicata dello chef
Luca Lot

Zago • Prosecco Doc extra dry rifermentato in bottiglia
Monica Vettor • Prosecco Rose' Doc Brut Mill. 2023
Piera 1899 • Onedis Ribolla Gialla Millesimato Brut
Elisabetta Cichellero • Najma Prosecco Doc Brut
Forchir Viticoltori in Friuli • Ribolla Gialla Brut DOC Friuli
Apollonio • Il Mamaa', Spumante Brut Verdeca Bianco, di Monteroni di Lecce (Le)
Accompagnamento musicale a cura di Polinote con la pianista Giada Borin.

ore 19:00**Palazzo
Montereale
Mantica****Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria**

**In abbinamento: Malvasia
2022 DOC Friuli, Pitars**
**In abbinamento: Pinot Grigio
Ramato 2022 DOC Friuli, Vistorta**

**PUNTI DI VISTA. UN INGREDIENTE,
DUE PIATTI, QUATTRO MANI
IL SAPORE DELL'ACQUA**

Incontro di cucina con degustazione.
Due eccellenze del mondo della ristorazione
pordenonese interpretano un ingrediente del territorio
proponendo il proprio punto di vista.

La degustazione è curata dagli **chef**:

Giorgio Dal Forno "La mia laguna" • zuppa di pesce
con erbe di laguna

Marco Talamini "Misto di grani con erbe e frutti di
mare"

ore 19:00**Palazzo Klefisch****Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria**

**In abbinamento:
La Boemia sul mare,
Prima Radice**

**In abbinamento:
Badlands 2023 sidro di
mele fermo, Prima Radice**

**NÈ CARNE NÈ PESCE
LA SEDUZIONE VEGETALE**

La bellezza e la varietà dei piatti a base di ingredienti
solo vegetali è il tema affrontato da due chef che
dedicano alla cucina vegetale parte della loro carriera.

La degustazione è curata dagli **chef**:

Robert Tonial "Il multiverso del finocchio" • finocchio
bruciato, cialda croccante all'acqua di finocchio, jus di
zuccheri di finocchio, aria aromatica di foglie di finocchio,
spuma di cuori di finocchio e spugna di finocchio

Filippo Galafassi "100% finocchio", sorbetto di
finocchio in latte di mandorle, insalatina di gambi di
finocchio e mandorle tostate, su ricotta di mandorle
tostate e finocchietto selvatico

Eventi collaterali Domenica 6 ottobre

ore 10:00

**VISITA GUIDATA
"PASSEGGIATA
LUNGO IL NONCELLO"**

Partenza dalla Loggia del Municipio accompagnati da guida naturalistica.

ore 15:00

**VISITA GUIDATA "ALLA
SCOPERTA DEI VICOLI
DEL CENTRO STORICO"**

Partenza dalla Loggia del Municipio.



Eventi a cura di
Promoturismo FVG.
Partecipazione gratuita

Prenotazione
obbligatoria a
info.pordenone@
promoturismo.fvg.it
tel. +39 0434 520381
cell. +39 335 151 6948

ore 16:00

Ponte di Adamo ed Eva
RIVERSIDE MILONGA
nell'ambito di "I ♥ Tango
Pordenone Festival"

A cura di Almanegra
Academy ASD

ore 18:00

I DANZERINI DI AVIANO

In occasione dei
100 anni dalla loro
nascita, esibizione del
gruppo folkloristico
accompagnati dalla loro
banda, lungo le strade del
centro città.

ore 19:00

**Loggia del Municipio
MILONGA IN LOGGIA**

Esibizione a cura di
Almanegra Academy ASD

ore 21:00

**Piazza XX Settembre
"OMAGGIO A ELTON
JOHN, BILLY JOEL E
STING" TOMAT BAND
IN CONCERTO**

Ingresso gratuito fino
ad esaurimento posti

ore 10:00-19:00

**Piazza della Motta
VETRINA DELLE
ECCELLENZE
AGROALIMENTARI E
PRODOTTI ARTIGIANALI
DEL TERRITORIO**

Con accompagnamento
musicale dell'Associazione
Farandola e video mapping.

ore 10:00 – 13:00

**e 14:00 – 18:00
CIOCCOLATIERI
DEL FUTURO**

Laboratorio per bambini
(5-11 anni) a cura di
**Giuseppe Faggiotto –
Pasticceria Peratoner.**

Giuseppe Faggiotto,
titolare della pasticceria
Peratoner, e i suoi
maestri cioccolatieri
condurranno i
giovani aspiranti nella
preparazione di una
creazione di cioccolato
da personalizzare con il
proprio nome.

Ingresso a pagamento.

Informazioni e
prenotazioni al numero
tel. +39 388 1623825



Mostre

A cura dell'Assessorato al Turismo e alla Cultura del Comune di Pordenone
Dettagli e info su www.comune.pordenone.it



**PAFF! – International
Museum of Comic Art
JACOVITTI COME NON
LO AVETE MAI VISTO!**
Ingresso a pagamento
direttamente al museo.

Orario:
**martedì / venerdì
16:00 – 21:00
sabato e domenica
10:00 – 13:00
16:00 – 21:00**



**Museo Civico
di Storia Naturale
SPECCHI D'ACQUA
DI FRONTIERA**
a cura di AFNI
(Associazione Fotografi
Naturalisti Italiani)
Ingresso libero

Orario:
**giovedì e venerdì
9:00 – 13:00
sabato e domenica
13:00 – 19:00**



**Museo Civico d'Arte
ARMANDO PIZZINATO
E IL FRONTE NUOVO
DELLE ARTI (1946-1950)**
Ingresso libero

Orario:
**venerdì
15:00 – 19:00
sabato e domenica
10:00 – 13:00
15:00 – 19:00**



**Galleria
Harry Bertoia
MAGNUM SUL SET**
Intero € 5,00
Ridotto € 3,00

Orario:
**Venerdì, sabato e
domenica
10:00 – 13:00
15:00 – 19:00**



**Ex Convento
di San Francesco
IL VANGELO E
NIENT'ALTRO**
Mostra fotografica,
800 anni della Regola
Bollata di San Francesco.
Fino al 28 ottobre.
Ingresso libero

Orario:
**sabato e domenica
10:00 – 12:30
15:00 – 19:30**



**Biblioteca Civica
SAPORI ALPINI**
a cura del Gruppo Alpini
Pordenone Centro.
Dal 4 al 13 ottobre.
ingresso libero

Orario:
**lunedì 14:00 – 19:00
martedì / sabato
9:00 – 19:00
solo domenica 13 ottobre
10:00 – 19:00**

Protagonisti, ospiti e amici generosi.

Un ingrediente non è nulla se non c'è chi lo prepara e chi lo serve. È la mano che conta, non la ricetta. Va da sé, che i **protagonisti** di un festival, che celebra la qualità e che vuole suggerire il valore della conoscenza di ciò che abbiamo intorno, **sono i pasticceri, cuochi, gelatieri, cioccolatieri**. Sono loro a fare la differenza di un luogo. Sono loro a valicare i confini, a rendere possibili relazioni e contaminazioni. Sono loro, insomma, che ci fanno apprezzare cosa ci offre la terra in cui viviamo. E sono loro che andremo a cercare quando, terminato questo fine settimana, le luci del festival si saranno spente.



Chef consultant Eten,
Facoltà di Management e Turismo, Opatija

**Damir
Perman**

POLENTA DI PATATE

Sabato 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Chef, Imprenditore del food

**Francesco
Zanet**

**UOVA, POMODORO
E MONTASIO AFFIENATO**

Sabato 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica

Chef Villa Cigolotti, Vivaro

**Ivan
Tondat**

**MILLE MODI DI...
PATATE E ZUCCHE**

Sabato 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Chef Lino Sonogo
International Seating

**Andrea
Morassi**

UOVO, MUSET E PATATE

Sabato 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica



Ristorante Ai tre canai,
Marano Lagunare

**Giorgio
Dal Forno**

LA MIA LAGUNA

Domenica 6 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica





Ristorante La Torre, Spilimbergo

Marco Talamini

**MISTO DI GRANI
CON ERBE AROMATICHE
E FRUTTI DI MARE**

Domenica 6 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica



Pastry Chef 1 stella Michelin Aqua Crua,
Barbarano Vicentino

Giuliano Baldessari

ENERGIA

Sabato 5 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Wellness Hotel Da Febo,
Tramonti di Sopra

Robert Tonial

**IL MULTIVERSO
DEL FINOCCHIO**

Domenica 6 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Pasticceria Villa dei Cedri, Valdobbiadene
Campione del mondo #CMG2020,
Campione Italiano di Cioccolateria 2015
e finalista al World Chocolate Master di Parigi

Massimo Carnio

**EQUILIBRI DIFFERENTI
TRA SPEZIE, ERBE E CIOCCOLATO**

Sabato 5 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Estro Vino e Cucina, Venezia

Filippo Galafassi

100% FINOCCHIO

Domenica 6 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Gelateria Oltre, Portogruaro

Lionello e Leonardo Zanco

**IL GELATO
TRA ARTE E PASSIONE**

Sabato 5 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica





Pastry Chef, docente IAL FVG,
medaglia d'argento ai Campionati
della Cucina Italiana 2023

**Thomas
De Rosa**

**DAL PRATO ALLA GROTTA...
CHE MONTAGNA DI EMOZIONI**

Domenica 6 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Cioccolateria Valentini, Udine

**Fabio
Valentini**

TANTE STRADE UNA VIA

Domenica 6 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Gelateria Timballo, Udine

**Giancarlo
Timballo**

LE BACCHE DI BACCO

Domenica 6 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Pastry Chef 2 stelle Michelin La Peca,
Miglior Emergente Pastry Chef 2024

**Riccardo
Bazzo**

ALCHIMIE GOLOSE

Domenica 6 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Pastry legend 2024

**Danilo
Freguja**

**ORGANIZZAZIONE CONCORSO
PN ARTandFOOD YOUNG
E SWEET MASTERCLASS**



Cucinano per noi



Pasticcere e panificatore

**Luca
Diana**

Diana La Pasticceria,
Pordenone



Chef
**Nicholas
Tomei**

Chef
**Andrea
Spina**

Ristorante Al Gallo,
Pordenone



Chef
**Matteo
Martin**

Prosciutteria F.Ili Martin,
Pordenone

Chef
**Tiziano
Trevisanutto**

Ristorante Gelindo dei Magredi,
Vivaro



Chef
**Luca
Pancotto**

Agriturismo Cortivo Pancotto,
Caneva



Chef Slow Food
**Stefano
Buttazzoni**

Osteria Grappolo d'Oro,
Arba



Chef
**Luca
Lot**

Ristorante Ca' Naonis,
Pordenone



Chef
**Carlo
Nappo**

Ristorante Podere dell'Angelo,
Pasiano di Pordenone



Pordenone ArtandFood 2024 ringrazia

Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Pordenone

Ascom ConfCommercio Pordenone

Campagna Amica
ConfCooperative
Pordenone

Consorzio DOC Grave
Efasce, Pordenonesi nel mondo

Etica del Gusto
FIPE Pordenone

Movimento Donne del
Vino FVG
Polinote

Scuola Mosaicisti del
Friuli, Spilimbergo
SlowFood Condotta del Pordenonese

Civiform, Cividale
Fondazione Opera Sacra
Famiglia, Pordenone

IAL Scuola Alberghiera
Aviano – FVG

Istituto di Istruzione
Superiore Federico Flora,
Pordenone

Apollonio Casa Vinicola,
Monteroni di Lecce (Le)

Azienda agricola
Bagnarol, San Vito al
Tagliamento

Azienda agricola Borgo
delle Oche, Valvasone

Azienda agricola
Elisabetta Cichellero,
Pasiano di Pordenone

Azienda agricola Monica
Vettor, San Quirino

Azienda Agricola
Vistorta Brandino
Brandolini D'Adda, Sacile

Azienda Vitivinicola
Emilio Bulfon, Valeriano,
Pinzano al Tagliamento

Cantina Due Palme,
Cellino San Marco (Br)

Cantina Produttori
Ramuscello e San Vito
C.I.P.A. Cooperativa
Intercomunale Produttori
Agricoli, Prata di
Pordenone e Porcia

Cooperative Agricole di
Castions, Zoppola
Co.pro.pa., Zoppola

Forchir Viticoltori
in Friuli, Camino al
Tagliamento (Ud)

Fossa Mala, Fiume
Veneto

I Magredi, Domanins
La Pezzata Rossa, Fiume
Veneto

Latteria di Marsure,
Aviano

Latteria di Palse, Porcia
Luca Diana, Diana La
Pasticceria, Pordenone
Piera 1899, San Quirino

Pitars, San Martino al
Tagliamento

Podere Gelisi, San
Quirino

Prima Radice, Polcenigo
San Simone di Brisotto,
Porcia

Terre Rosse, Cuccana di
Bicinicco (Ud)

Zago Agricola, Taiedo di
Chions

Almanegra Academy
ASD

I Danzerini di Aviano
Ass. Musicale Gottardo
Tomat

Ass. Culturale Farandola
Peratoner

Un grazie speciale alla
Scuola Mosaicisti del
Friuli di Spilimbergo che
ha abbellito le sedi degli
eventi con le sue opere.



SCUOLA MOSAICISTI DEL FRIULI
100 ANNI 1922 2022
