



Comunicato Stampa

PORDENONE ARTANDFOOD 2023: il Festival della Qualità del Friuli Occidentale

Pordenone, 26/09/2023

PORDENONE ARTANDFOOD 2023 dal 13 al 15 ottobre mette a disposizione l'eccellenza di questo territorio in tema di prodotti, aziende, professionisti e creativi per proporre nuove esperienze nel gusto e nella conoscenza. La 4° edizione, promossa da ConCentro-Azienda Speciale della CCIAA di Pordenone-Udine con il Comune di Pordenone, in sinergia con la Regione FVG e PromoTurismoFVG, è pronta a riaprire i suoi percorsi tra i sapori per rinnovare la golosa curiosità di sperimentare che "...buono è meglio".

Il tema di fondo è la sfida nel raccontare, pur nell'estrema volubilità del significato in cucina, **ciò che è "buono" e perché è "meglio"**, puntando su scelte di assoluta qualità, dalla materia prima alla sua trasformazione in piatti che solleticano un po' tutti i sensi: dall'incanto degli occhi, alla curiosità accesa da profumi e vibrazioni, al piacere del tatto e del palato. La **"seduzione del gusto"** è infatti uno degli argomenti più intriganti che mette in campo Pordenone ArtandFood per attirare gli appassionati della buona tavola con la promessa di offrire il tempo giusto per fermarsi ad assaporare, proponendo **incontri, assaggi, approfondimenti**.

Silvano Pascolo, amministratore unico di ConCentro, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, rimarca la continuità di indirizzo della manifestazione, «che prosegue – ha detto – nel segno della qualità, per dare merito e visibilità all'economia di un comparto, quello agroalimentare, in cui eccelle il Friuli Occidentale. L'ottimo esito delle edizioni precedenti, testimoniata dal numero delle presenze e dal plauso del pubblico che vi ha partecipato, apprezzando una formula che punta a trasmettere la passione e professionalità di produttori e professionisti del settore, ritengo sia il miglior viatico per ArtandFood 2023. Siamo certi – ha concluso – che l'edizione 2023 di Pordenone ArtandFood saprà fornire molti spunti di attrattività per un target di pubblico stimolato più dalla qualità che dalla quantità, cogliendo l'occasione di spostarsi volentieri laddove può trovare spazi e tempi giusti da assaporare».

Dichiara l'Assessore alle Attività produttive, Turismo e Politiche Europee del Comune di Pordenone, Morena Cristofori: «Pordenone ArtandFood sposa ancora una volta il Friuli Occidentale e le sue eccellenze. Iniziative come questa, di vasta portata e di apertura internazionale sono fondamentali anche per incrementare il comparto del turismo, fattore importante di crescita economica e sociale che contribuisce in maniera significativa al PIL della nostra Regione. Il programma del festival, che unisce i temi della promozione territoriale, della cultura e della formazione continua – ha concluso – costituisce una formula vincente che vede lavorare in sinergia le maggiori istituzioni, Comune di Pordenone e ConCentro per la Camera di Commercio di Pordenone-Udine, insieme alla Regione Friuli Venezia Giulia con PromoTurismoFVG, con obiettivi sempre più ambiziosi».

Alimentazione e benessere costituiscono un altro dei percorsi che stanno a cuore a Pordenone ArtandFood, quest'anno declinato dal punto di vista dei consumatori, in **quattro convegni** che scandiranno le giornate del festival. L'evento di punta sarà **domenica 15 ottobre** (ore 10.00 a Palazzo Klefisch), con l'incontro dal titolo **"Ambiente e salute. Rapporti tra fattori inquinanti e alimentazione"**, presentato da un panel di medici del territorio sulle interazioni tra inquinamento ambientale e malattie, con l'obiettivo di

sensibilizzare l'impegno di tutti nella prevenzione primaria. Il convegno è aperto anche ai giornalisti, come attività formativa riconosciuta dell'Ordine. La condotta Slow Food pordenonese proporrà sempre domenica (ore 17.00, Sala Convegni della CCIAA) un incontro centrato su **“L'importanza della materia prima con un occhio verso il consumatore”**, una diffusione di buone pratiche sperimentate da produttori e professionisti del territorio. Lo stesso approccio sarà quello di Montagna Leader con le **“Terre Alte”** del pordenonese, attraverso le esperienze che saranno presentate sabato 14 ottobre (ore 11.00, Convento San Francesco) durante un incontro-degustazione di prodotti di quell'area. Infine ancora sabato (ore 10.30, Palazzo Klefisch) EFASCE, l'ente che tiene vivi i rapporti con la rete dei pordenonesi nel mondo, offrirà un confronto (in presenza e in video) con alcuni chef originari di quest'area del Friuli, oggi attivi all'estero, in alcune tra le città più vivaci sotto il profilo gourmet (Göteborg, Londra, Dubai).

Le **“Sweet Masterclass”** proporranno due set di tre maestri della dolcezza (un cioccolatiere, un gelatiere e un pasticciere) alle prese con due degli ingredienti base di quest'arte, il limone e la vaniglia, per presentarne gli elementi organolettici più rilevanti, la storia e le varie preparazioni, i metodi di selezione e cura. La stessa formula, dagli esiti sicuramente innovativi, si applicherà **anche alla cucina salata**: un ingrediente, due piatti, quattro mani è la base di un'amichevole “sfida ai fornelli”. **“Punti di vista”** propone agli chef di cimentarsi in ricette che avranno, come ingrediente comune, alcune specialità locali, come la pitina di Borgo Tivol e la cipolla rosa della Val Cosa. **“La seduzione vegetale”** apre ai nuovi orizzonti della ricerca in cucina, che farà scoprire inedite proposte “né carne né pesce” utilizzando prodotti vegetali del territorio (dalle erbe di stagione alla zucca alla patata della Co.Pro.Pa di Oviada) destinati a trasformarsi in piatti che prima di tutto incanteranno per la loro bellezza, ma capaci di stregare poi per la loro squisitezza.

Ancora il tema del confronto, creato per stimolare la conoscenza, sarà alla base delle **degustazioni enologiche**, ospitate anche quest'anno a Palazzo Klefisch in collaborazione con il Consorzio DOC Friuli e la Rete del Pinot Nero FVG. Cinque produttori per ciascun evento presenteranno le loro migliori produzioni, espressione di un meticoloso lavoro di ricerca e affinamento che ha portato in quest'area della Regione alcuni tra i più prestigiosi premi assegnati dal mondo dell'enologia.

Continua, forte del successo delle edizioni precedenti, il programma dei **laboratori per piccoli chef pasticciere e cioccolatieri**, che Pordenone ArtandFood propone insieme a qualificati partner del territorio.

Continua con convinzione **l'apertura verso l'Europa gourmet** di Pordenone ArtandFood, puntando decisa sull'ampliamento di una comunità dei sapori che possa mescolare sapientemente prodotti ed esperienze. In questa edizione Martina Gorjan, chef slovena tra i protagonisti del festival, ha accettato la sfida di cucinare utilizzando un ingrediente del territorio, ovvero le patate di Oviada della Cooperativa Co.Pro.Pa, avviando un percorso che Pordenone ArtandFood intende sviluppare anche nei prossimi anni, con l'obiettivo di creare un paniere di prodotti pordenonesi, sloveni e austriaci, da affidare alle sapienti mani, e all'inventiva, degli chef in diversi ristoranti dei tre Paesi.

Un primo incontro al vertice della cucina internazionale si è già avuto qualche **settimana fa a Klagenfurt**, in occasione delle Giornate della Cucina Alpe Adria, con la presenza, promossa dal marchio di ConCentro “Pordenonewithlove”, dello chef stellato Terry Giacomello, friulano della pedemontana pordenonese, applaudito, per le sue meravigliose creazioni in tavola, da una gremita sala di esperti, giornalisti e appassionati gourmet. E a novembre, spazio ad una nuova collaborazione con il **Festival del Cioccolato di Opatija in Croazia**. Infine, sempre nel più ampio orizzonte europeo, quest'anno saranno ospiti di Pordenone ArtandFood alcuni opinion leader nel settore enogastronomico provenienti da **Francia e Polonia**, che parteciperanno ai vari appuntamenti, divulgandoli attraverso i loro spazi web (blog e social media, soprattutto).

Se gli ingredienti e le materie prime sono la base e quindi il fondamento della cucina “buona” (e sana), allora lo spazio ai **produttori locali** non può mancare in questo festival della qualità: agriturismi pedemontani di “Campagna Amica” Coldiretti, latterie di Marsure e Palse, Pezzata Rossa e prodotti di Co.Pro.Pa., Cooperativa di Zoppola, Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito.

Spazio anche **all’artigianato artistico**, con una piccola mostra ospitata nell’atrio di Palazzo Montereale Mantica, a cura di ConfArtigianato (con creazioni di oggetti, accessori per la moda, la cucina e l’abbigliamento). E poi la musica, con gli intermezzi curati da Polinote nel chiostro del Convento di San Francesco e lungo Corso Vittorio Emanuele II, e il concerto inaugurale dal titolo “Cellina e altre acque” su musiche e letture ispirate alla forza del Cellina, con Riccardo Pes, violoncello, Giulia Pes, voce recitante, Alessio Ghezzi percussioni, orchestra d’archi Blanc.

E le **visite guidate**, a cura di PromoTurismoFVG, con intriganti esperienze tutte da provare, passeggiando tra i luoghi più suggestivi della città: Caccia al tesoro fotografico a Palazzo Ricchieri (sabato e domenica, ore 15.00), gli affreschi di Pordenone (sabato ore 19.30), Pordenone e la “street art”, alla scoperta dei nuovi murali che decorano la città (sabato e domenica ore 10.30). Una ventata di gioventù e allegria animerà le vie del centro domenica dalle ore 18.00 con **l’esibizione del Music Show Band e Majorettes di Prata di Pordenone**, mentre il **“mercato dei bambini” di “Incontriamoci a Pordenone”** sarà attivo in piazza della Motta, a cura di ConfCommercio.

Infine, anche Pordenone **ArtandFood avrà il suo “treno storico”** a vapore, una proposta che negli ultimi anni sta incontrando moltissimo il favore del pubblico, per raggiungere le località e le manifestazioni di punta del turismo in Friuli Venezia Giulia con un mezzo del tutto particolare: sabato alle 10.30 il treno arriverà a Pordenone da Gorizia, in collaborazione con PromoTurismoFVG e Ferrovie dello Stato

Nelle giornate del festival saranno inoltre aperte, grazie agli assessorati al Turismo e alla Cultura del Comune di Pordenone, le mostre a Palazzo Ricchieri, in Galleria Bertoja e al PAFF! di Parco Galvani (International Museum of Comic Art).

Info e programma su www.pordenonewithlove.it e sulle pagine Facebook e Instagram [@pordenoneartandfood](https://www.instagram.com/pordenoneartandfood)

Elisa Pellin
Ufficio Comunicazione
Comune di Pordenone
0434 392529
elisa.pellin@comune.pordenone.it