

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 telefonando (lun-ven 8.30-12.30/14.00-18.00) al numero 375 5928824 o inviando un messaggio Whatsapp con nome, cognome e contatto telefonico.

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.

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 (lun-sab 9.30-13.00/13.30-17.30; dom 9.30-13.00) oppure scrivere una mail a info.pordenone@promoturismo.fvg.it.

Si raccomanda il rispetto delle norme anti Covid-19, indossando la mascherina e mantenendo il distanziamento nei luoghi della manifestazione.

Nelle sedi degli eventi non si potrà accedere con temperatura superiore ai 37,5°.

UN PERCORSO NEL GUSTO

PORDENONE

ARTANDFOOD

3-4 OTTOBRE 2020

INFO



www.comune.pordenone.it/artandfood



Comune di Pordenone



Evento sostenuto dal progetto i20aPN



Camera di Commercio Pordenone - Udine



CONCENTRO
AZIENDA SPECIALE
CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



PORDENONE
WITH LOVE



CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA
ASSOM - PORDENONE



centro
anch'io
ASSOCIAZIONE SVILUPPO E TERRITORIO



Pordenone
Turismo



Incontri e degustazioni

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 del 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
del 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 del 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 dell'Associazione Cuochi Pordenone

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 Italiana Sommelier
del Friuli Venezia Giulia

15.00-16.00

Degustazione guidata con lo Chef

Nappo Carlo

**Ristorante Alla Catina
di Pordenone**

Omaggio al Frico friulano

A cura dell'Associazione Cuochi Pordenone

17.30-18.30

Incontro

Sfumature di Friulano.

**Incidenza del territorio e dell'uomo
sul prodotto finale**

A cura dell'Associazione Italiana Sommelier
del Friuli Venezia Giulia

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 Scalèta"

**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

**Ingresso consentito per max
20 persone al Chiostro di San
Francesco e Palazzo Mantica,
max 100 persone in Piazza XX
Settembre**

Incontri e degustazioni

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 del 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 Ciabbarri, 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 del 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 dell'Associazione Cuochi Pordenone

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 Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia

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 dell'Associazione Cuochi Pordenone

17.30-18.30

Incontro degustazione

**Interpretazioni di Malvasia.
Versatilità, del vitigno**

A cura dell'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia

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 Buosi

**Ingresso consentito per max
20 persone al Chiostro di San
Francesco e Palazzo Mantica,
max 100 persone in Piazza XX
Settembre**

Il sabato degli autori: libri, vini, saperi, sapori

A cura di Fondazione Pordenonelegge

SABATO 3 OTTOBRE

LOGGIA DEL MUNICIPIO

10.30

Incontro

Una grande innovazione High Tech: si chiama fagiolo

con Enos Costantini

Presenta Paola Dalle Molle

PALAZZO BADINI

15.00

Incontro

Le notti magiche. Le più belle tradizioni di novembre e dicembre

con Giosuè Chiaradia

Presenta Pier Carlo Begotti

17.00

Incontro

Vino al sole. Racconti, tipi e paesi del Friuli

con Giampiero Rorato, Bepi Pucciarelli

e Alessandro De Bastiani

19.00

Incontro

La Ribolla gialla. Viaggio alla scoperta della civiltà europea

con Walter Filiputti

Presenta Cristiana Sparvoli

Visite guidate

SABATO 3 OTTOBRE

10.30

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

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

Notturmo pordenonese

visita guidata serale

Luogo di incontro davanti a Palazzo Badini

DOMENICA 4 OTTOBRE

10.30

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

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