



PORDENONE
ART AND FOOD

1-2-3 OTTOBRE 2021

Dopo l'anteprima dello scorso anno, durante la quale ha dovuto affrontare per la prima volta l'emergenza sanitaria, Pordenone ArtandFood si presenta nel 2021 con un progetto ampio e completo, che ben rappresenta la nostra idea di fondo e l'anima di questo festival, basati sull'originale intreccio e dialogo tra il mondo del food e la cultura, in tutte le sue espressioni. Ci sono i nostri prodotti e ci sono le persone, professionisti che credono nei frutti della nostra terra e a essa sono profondamente legati, o ancora che sanno trasformare una materia prima in una esperienza unica. Attraverso il cibo raccontiamo di passioni, paesaggi, colori, profumi, sensazioni. Abbiamo voluto Pordenone ArtandFood per coniugare arte e cultura in un intreccio di identità e autenticità: valori caratterizzanti un territorio, ma anche un modo di essere, e di questo stesso festival. In primo piano anche l'artigianalità e l'eccellenza delle produzioni locali, tra cui spicca la pasticceria. Il nostro sguardo è rivolto anche al futuro. Per questo abbiamo voluto il coinvolgimento dei giovani, sia attraverso laboratori dedicati, che aggiungono quindi la parte ludica e creativa, sia grazie a momenti formativi in chiave professionalizzante e quindi di occupazione, per gli studenti degli enti formativi del settore. Pregio aggiunto di questa edizione è l'integrazione del cluster Agrifood, che attesta tracciabilità e sostenibilità dei prodotti tipici e autoctoni del territorio pordenonese. Pordenone si presenta dunque non solo come museo diffuso a cielo aperto, ma come un vero e proprio brand, che unisce componenti attrattivi peculiari, unitamente ad accoglienza, ospitalità e ristorazione. Grazie all'unione di tutti questi elementi che si fondono in un unicum armonico, Pordenone e il suo territorio vengono proiettati a ragion veduta tra i festival enogastronomici del Friuli Venezia Giulia e possono aspirare a essere conosciuti e riconosciuti a livello nazionale e internazionale.

Guglielmina Cucci
Assessorato al Turismo
Comune di Pordenone

Venerdì 1 ottobre ore 18
Piazza XX Settembre
Cerimonia di inaugurazione
alla presenza delle istituzioni.
Nell'occasione saranno premiati
i vincitori del concorso IAL
"Pordenone ArtandFood young 2021"

PORDENONE ARTANDFOOD

D INCONTRI E DEGUSTAZIONI

SABATO 2 OTTOBRE

PALAZZO MANTICA

11.00

Incontro degustazione

Bollicine Pordenonesi

a cura del Consorzio DOC Friuli Grave

Prosecco DOC brut millesimato

"Perlae Naonis" 2020

Az. SAN SIMONE

Prosecco DOC brut rosé 2020

Az. I MAGREDI

Spumante metodo classico extra brut

"Foja" Az. PITARS

Racconta: Paolo Ianna

15.30

Incontro degustazione

Cocktail e cibo? Si può!

Barman Nicola De Bernardin

"Bar Martelli"

Racconta: Gianna Buongiorno

Prodotti a marchio "Io sono FVG"

18.00

Incontro degustazione

Fermentum, -i

a cura di Unione Artigiani –
Confartigianato Imprese

Birre artigianali del pordenonese
prodotte da:

La birra di Meni, Birrificio di Naon,
Birrificio Zago

Racconta: Alessandro Genuzio

21.00

Incontro con l'autore

Pier Paolo Sabbatini

**Le distillerie storiche
tra Livenza e Tagliamento**

a cura di Unione Artigiani Pordenone –
Confartigianato Imprese, 2020

Con Francesco Beltrame, Angelo Toppazzini
e Werther Zuliani.

Presenta: Alberto Cancian

Al termine dell'incontro è prevista una
degustazione di grappe e liquori locali.

CHIOSTRO DI SAN FRANCESCO

11.00

Incontro degustazione

I fiori edibili della Val Tramontina

Chef Robert Tonial Ristorante "Da Febo"
e "Fiori di Mari"

Racconta: Giulia Piazza

15.30

Incontro degustazione

Branzini in zucca

Chef Andrea Spina Ristorante "Al Gallo"

Racconta: Kevin Ferragotto

Prodotti a marchio "Io sono FVG"

18.00

Incontro degustazione

**Una lunga storia chiamata
"Latteria turnaria"**

Chef Federico Mariutti "Osteria Turlonia"

Racconta: Gianna Buongiorno

Prodotti a marchio "Io sono FVG"

SABATO 2 OTTOBRE

TENSOSTRUTTURA CRISTAL PIAZZA XX SETTEMBRE

11.30
Incontro degustazione

*Il cioccolato che non c'è,
o del cioccolato che verrà.*

*The future chocolate and His
"RUMmate".*

Danilo Freguja "Officina Dolce by Freguja"
con Luca Martin "Il Salotto"

Analisi sensoriale di cioccolati innovativi
unici al mondo abbinati a un cocktail
esclusivo in anteprima.

**Raccontano: Danilo Freguja
e Ferruccio Ruzzante**

14.30
Incontro degustazione

*Un viaggio nel pane a 360°:
dalle origini al futuro*

Ezio Marinato "Panificio Marinato"

Il Pane: dal recupero alla condivisione,
alla rinascita.

Degustazione di pane impastato a mano,
realizzato con farine speciali del territorio
e una storia da scoprire.

**Raccontano: Danilo Freguja
e Ferruccio Ruzzante**

16.30
Incontro degustazione

*Banana Split
"Dalla memoria al futuro"*

Stephane Buosi "Cremeria Veneta"

Nasce da una coppa di gelato
conosciutissima in Italia e all'estero,
l'amore per il mondo del freddo.
Una passione che immagina il futuro
con sguardo ampio, parte dal prodotto
e raggiunge le emozioni.
Dal palato all'anima è un passo.

**Raccontano: Danilo Freguja
e Ferruccio Ruzzante**

18.30
Incontro degustazione

*Lievito madre: l'antica magia
che si rinnova nel futuro*

Luca Diana "La Pasticceria"

L'elemento base del cibo del passato
diventa ingrediente fondamentale per
l'alimentazione del futuro.

**Raccontano: Danilo Freguja
e Ferruccio Ruzzante**

LUNGO LE VIE DELLA CITTÀ

dalle 18.00

Street Band Funkasin

Una ventina di coloratissimi musicisti
animeranno il centro città con una festa
funky travolgente.

DOMENICA 3 OTTOBRE

PALAZZO MANTICA

11.00
Incontro degustazione

L'insolito fine pasto

Barman Nicola De Bernardin
"Caffè Martelli"

Acqua, vino, birra, bibite e perfino tè: si
pasteggia con tutto, ma accompagnare
il pasto con un cocktail sembra un
sacrilegio. Ma davvero è così difficile
abbinare il bere miscelato?

Racconta: Kevin Ferragotto
Prodotti a marchio "Io sono FVG"

15.30
Incontro degustazione

Sauvignon Mondiali

a cura del Consorzio DOC Friuli Grave

Sauvignon 2020 DOC Friuli Grave
Az. I MAGREDI

Sauvignon 2019 DOC Friuli
Az. DE LORENZI

Sauvignon "Braida Santa Cecilia"
2018 DOC Friuli
Az. PITARS

Racconta: Paolo Ianna

18.00
Incontro degustazione

Autentici Friulani

a cura del Consorzio DOC Friuli Grave

Friulano "Case Sughan" 2018
DOC Friuli Grave
Az. SAN SIMONE

Refosco dal peduncolo rosso 2017
DOC Friuli Grave
Az. VISTORTA

Rosso "Brumal" 2017
IGT Venezia Giulia
Az. PITARS

Racconta: Paolo Ianna

CHIOSTRO DI SAN FRANCESCO

10.00
Incontro degustazione

*Il cibo raccontato dalle donne:
cultura, territorio e sostenibilità*

con la partecipazione di
Donne del Cibo e di AgriFood

Al termine brindisi con
prodotti a marchio "Io sono FVG"

15.30
Incontro degustazione

*I presidi Slow Food del
Pordenonese: un viaggio
tra i sapori e le tradizioni riscoperte*

a cura dei cuochi dell'Alleanza Slow Food

I presidi saranno presentati da Filippo Bier
Racconta: Gianna Buongiorno

DOMENICA 3 OTTOBRE

CHIOSTRO DI SAN FRANCESCO

18.00
Incontro degustazione

Che lumaca!

Chef Federico Mariutti
"Osteria Turlonia"

Come impreziosire il piatto con lumache alle erbe, crema di zucca e Peta di Noé.

Racconta: Kevin Ferragotto

Prodotti a marchio "Io sono FVG"

LOGGIA DEL MUNICIPIO PALAZZO BADINI IN CASO DI PIOGGIA

Incontri con l'autore
a cura di **Fondazione Pordenonelegge.it**

12.00
Sandro Bottega
I 100 piatti del Prosecco
(Mondadori Electa, 2020)
presenta Gianna Buongiorno

16.00
Giosuè Chiaradia e Enos Costantini
Salvia e rosmarino.
Alimentazione tradizionale in Friuli
(Forum Edizioni, 2018)

18.00
Due guide per raccontare una città

Paola Dalle Molle e Lorenzo Cardin
Camminare a Pordenone,
17+1 itinerari per trasformare
il nostro mondo
(Studio associato Comunicare, 2021)

Elisa Cozzarini
Pordenone, una guida
(Libreria editrice Odòs, 2020)
presenta Marianna Maiorino

TENSOSTRUTTURA CRISTAL PIAZZA XX SETTEMBRE

10.00
Consegna riconoscimenti
Pordenone nel mondo
Targa Pordenone ArtandFood
all'azienda Electrolux Professional

Omaggio Ospite di Pordenone ArtandFood
a Luigi Biasetto
e assaggi di cioccolateria mignon.
Accesso con prenotazione.

11.30
Incontro degustazione
L'artigiano del gelato 4.0
Giorgia e Ivan "Amore Bio"
Bio degustazione di gelati biologici a km 0
con Alessandra Disnan di Make it Food.
Raccontano: Danilo Freguja
e Ferruccio Ruzzante

14.30
Incontro degustazione
Istruzioni per il prossimo millennio.
Dal chilometro zero alla pasticceria
ragionata
Stefano Venier "Arte Dolce"

Dalla vista al gusto esplorando tutti i sensi
per una emozionante degustazione dei
nostri dolci del futuro.

Raccontano: Danilo Freguja
e Ferruccio Ruzzante

16.30
Incontro degustazione
Il gelato della musica: degustazione
sulle note di Beethoven
Leonardo Ceschin "Esquimau"

3 gelati e 3 brani musicali per trasportare
e coinvolgere il pubblico in un'esperienza
senza tempo, attraverso una degustazione
sinestetica.

Raccontano: Danilo Freguja
e Ferruccio Ruzzante

18.30
Incontro degustazione
La zucca, dalla tradizione al futuro
F.lli Cassin "Caffè Cassin panificio
pasticceria"

Dalla storia del territorio, con l'ingegno e
le mani di un artigiano, un frutto come la
zucca si trasforma in mille preparazioni e
diventa arte che guarda al futuro.

Con la partecipazione dell'Accademia
d'archi Arrigoni di San Vito al Tagliamento.
Raccontano: Danilo Freguja
e Ferruccio Ruzzante

SABATO 2 e DOMENICA 3 OTTOBRE

10.00 - 12.00
14.00 - 18:00
Laboratorio per bambini
dai 6 agli 11 anni

Cioccolatieri del futuro
a cura di Giuseppe Faggiotto
Pasticceria Peratoner

È il sogno di tutti, ci hanno fatto decine di film, scritto centinaia di libri. Lavorare la cioccolata, mescolarla avvolti dai suoi profumi, dare forma e corpo a idee, sogni e creazioni, affascina senza distinzioni tutti, ancora più che gustarla. In occasione del festival, Beppe Faggiotto, titolare della pasticceria Peratoner a Pordenone e dei locali storici Caffè degli Specchi, La Bomboniera e Caffè Tommaso a Trieste, condurrà i cioccolatieri del futuro nel suo laboratorio professionale. Gli aspiranti maestri cioccolatieri assistiti dai professionisti Peratoner potranno preparare personalmente tre tavolette personalizzate con il proprio nome, depositarle nell'abbattitore, avvolgerle con una prestigiosa confezione in velluto e portarle a casa o... consumarle sul posto. Ai giovani partecipanti sarà fornito grembiule e cappello da pasticciare.

 Piazza XX Settembre



SABATO 2 OTTOBRE

10.00 La città tra arte e storia

Gli affreschi della Chiesa della Santissima

a cura di PromoTurismoFVG

 Sagrato Chiesa della Santissima

11.00 Tour Classico

*Il centro storico di Pordenone
Conoscere la città antica*

a cura del Rotary Pordenone

 Loggia del Municipio

15.00 Pordenone e le sue rogge

Un percorso alla ricerca delle radici della città

a cura di PromoTurismoFVG

 Largo San Giovanni / Villa Ottoboni

16.30 La città tra arte e storia

Gli affreschi della Chiesa della Santissima

a cura di PromoTurismoFVG

 Sagrato Chiesa della Santissima

18.30 Pordenone... tra cibo e vino

Storie di bettole e osterie in Contrada Maggiore

a cura di PromoTurismoFVG

 Loggia del Municipio

DOMENICA 3 OTTOBRE

10.00 Pordenone... tra cibo e vino

Storie di bettole e osterie in Contrada Maggiore

a cura di PromoTurismoFVG

 Loggia del Municipio

11.30 Pordenone e le sue rogge

Un percorso alla ricerca delle radici della città

a cura di PromoTurismoFVG

 Largo San Giovanni / Villa Ottoboni

15.00 I tesori di Pordenone

*Una città e il suo museo:
i tesori di Palazzo Ricchieri*

a cura di PromoTurismoFVG

 Davanti al Museo

16.30 La città tra arte e storia

Gli affreschi della Chiesa della Santissima

a cura di PromoTurismoFVG

 Sagrato Chiesa della Santissima

*Si ringraziano le guide
Angelo Crosato e Paolo Taiariol*

Le visite guidate sono gratuite con prenotazione obbligatoria per un max di 20 partecipanti a evento:
chiamare il n. 0434 520381
(lun-dom 9.00-13.00)
oppure scrivere una mail a
info.pordenone@promoturismo.fvg.it



Nato in Francia, è in Germania, ad Aachern – una manciata di chilometri da Strasburgo e altrettanti dalla Foresta Nera – che Stephane Buosi si innamorò del gelato. Adesso, nella sua Cremeria di Brugnera, passa con disinvoltura dal bilanciamento delle preparazioni fredde a quelle al forno. E sull'Etica del Gusto, di cui fa parte, non ammette cedimenti: cura meticolosa di ingredienti e preparazioni.

Stephane Buosi "Cremeria Veneta" Brugnera (Pn)
<https://cremeriaveneta.it>

» sabato 2 ottobre ore 16.30 Tensostruttura piazza XX Settembre



Si avvicina ai sessant'anni di attività la tradizione di panificatori e pasticceri della famiglia Cassin. Una famiglia, infatti, la cui attività dopo aver rilevato nel '63 il panificio da precedenti proprietari cresce con il ritmo di fratelli, sorelle e nipoti appunto. Tempo, passione e dedizione è il motto che lega le generazioni Cassin, perché è solo così che vanno fatte le cose. Non c'è spazio per altro.

F.lli Cassin "Caffè Cassin panificio pasticceria" Bagnarola (Pn)
www.panificiocassin.it

» domenica 3 ottobre ore 18.30 Tensostruttura piazza XX Settembre



È a pochi passi dal centro città, lungo la strada che porta alla montagna, da quando ha aperto, cioè dall'87. Insegna dal sapore francese, preparazioni che vanno lontano, tant'è che nel 2012 Leonardo Ceschin ha vinto il campionato mondiale della gelateria. La vetrina, a guardarla, è una gioielleria a temperatura sottozero, ma ad elevato tasso di seduzione la cui azione inizia già dagli occhi.

Leonardo Ceschin "Esquimau" Pordenone
www.esquimau.it

» domenica 3 ottobre ore 16.30 Tensostruttura piazza XX Settembre

 Luogo di ritrovo

I PROTAGONISTI



Ha tutti i caratteri del barman di classe, tecnica e conoscenza, certo, ma anche la rara capacità di ascoltare con discrezione chi si ferma da lui. Personalità internazionali che alloggiano nel vicino albergo, e chi ci passa da sempre per l'aperitivo prima di cena. Nicola De Bernardin, gestore del Caffè Martelli dal 1998, questa volta racconta lui l'insolita relazione tra cibo e il bere miscelato.

Nicola De Bernardin "Caffè Martelli" Pordenone
<https://caffè-martelli.business.site>

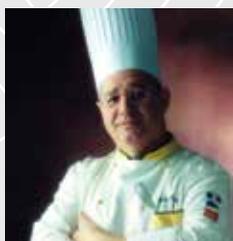
- » **sabato 2 ottobre ore 15.30** Palazzo Mantica
- » **domenica 3 ottobre ore 11.00** Palazzo Mantica



Una storia di famiglia, di passione per le fragranze della pasticceria popolare, trasmessa dal padre Luciano al figlio Luca. È la sintesi di un modo di intendere l'arte di sedurre con i profumi e con i sapori. Adesso, nella pasticceria di Corso Garibaldi, in cui suo padre mosse i primi passi, Luca innova con cura e sapienza. Tra le specialità i liquorini, non sono più di 10 a farli in Italia.

Luca Diana "La Pasticceria" Pordenone
www.la-pasticceria.com

- » **sabato 2 ottobre ore 18.30** Tensostruttura piazza XX Settembre



Un sapiente maestro e un lucido visionario. Un campione del mondo e un pioniere affascinato dall'impossibile. Danilo Freguja da quarant'anni è, nel mondo che conta, l'alta pasticceria targata Pordenone. Luca Martin giovanissimo che non serve dirlo, qualche mese fa ha aperto "Il Salotto", un tempio dei cocktail come non ce n'è in regione, quasi nel nulla: l'insenatura di una curva sulla Pontebbana.

Danilo Freguja "Officina Dolce by Freguja" Porcia (Pn)
www.freguja.it

Luca Martin "Il Salotto" Orcenico Inferiore (Pn)
FB @SalottoMixology

- » **sabato 2 ottobre ore 11.30** Tensostruttura piazza XX Settembre



I PROTAGONISTI



Una storia di coppia – quella di Giorgia e Ivan, ma anche quella dell'amore per il gusto del naturale – fa nascere a Torre di Pordenone l'unica gelateria rigorosamente biologica della provincia. Una storia al contrario, che parte dalla gelateria di famiglia in Germania da oltre 240 posti, e scommette su un piccolo quartiere di periferia, ma soprattutto punta al bio su tutto, packaging compreso.

Giorgia De Filippo e Ivan Cafueri "Amore Bio" Pordenone
<https://amorebiopn.it>

- » **domenica 3 ottobre ore 11.30** Tensostruttura piazza XX Settembre



Per arrivare da Pordenone, dove nasce, alle vette mondiali della panificazione, Ezio Marinato la strada la fa proprio tutta. Parte dal panificio di famiglia a vent'anni nell'85, e poi sempre più su: vince gli europei di panificazione in Svizzera e conquista i mondiali con la *baguette*, in Francia. Nessuna vittoria ha più gusto – è il caso di dirlo – che battere l'avversario in casa. Un campione che ora insegna all'Alma.

Ezio Marinato "Panificio Marinato" Cinto Caomaggiore (Ve)
<https://panificiomarinato.business.site>

- » **sabato 2 ottobre ore 14.30** Tensostruttura piazza XX Settembre



È certamente il più televisivo degli chef pordenonesi, ha portato la cucina del territorio fino alla Prova del Cuoco, seducendo Antonella Clerici e la troupe di Rai1. Nel 2009 con la moglie Isabella, in un restaurato bar bottega del primo '900, apre a Pratlone l'Osteria Turlonia, un gioco di parole che è passione, amore per il cibo e la cucina pordenonese così semplice, ma così sincera.

Federico Mariutti "Osteria Turlonia" Pratlone (Pn)
FB @osteriaturlonia

- » **sabato 2 ottobre ore 18.00** Chiostro di San Francesco
- » **domenica 3 ottobre ore 18.00** Chiostro di San Francesco

D I PROTAGONISTI



Dagli oceani dell'Australia e della California passando per l'Alto Adriatico, la rotta di Andrea Spina da oltre dieci anni ha trovato a Pordenone più una sfida che un approdo sicuro. Con la moglie Diletta è cuoco al Gallo dal 2009: solo pesce e fresco e prodotti della Pedemontana pordenonese. A dirlo appare come una provocazione, ma al palato è davvero un riferimento della ristorazione.

Andrea Spina Ristorante "Al Gallo" Pordenone
www.ristorantealgallo.com

» **sabato 2 ottobre ore 15.30** Chiostro di San Francesco



Scegliere di passare dal fragore di mercati e calli veneziane alla quiete della Val Tramontina, per lo chef Robert Tonial, è stato un colpo di fulmine. Nessuno avrebbe immaginato che un ristorante abbandonato, Da Febo appunto, si sarebbe trasformato in meta dal fervore culinario capace, per esempio, di unire il sapore del pesce ai fiori coltivati lì vicino da Mariangela Avon. Un miracolo.

Robert Tonial Ristorante "Da Febo" Tramonti di Sotto (Pn)
FB @paneyoda
"Fiori di Mari" Tramonti di Sotto (Pn)
FB @fioridimari.tramonti

» **sabato 2 ottobre ore 11.00** Chiostro di San Francesco



Solo dolce, o anche salato? Per Stefano Venier, titolare dell'Arte Dolce di Spilimbergo, il confine tra gelato classico e gelateria salata non è poi così inviolabile. Tra i primi a esplorare un territorio apparentemente tabù, riesce a sorprendere sia con i classici che con stupefacenti ingredienti salati. Per non farsi mancare nulla è tra i fondatori di Etica del Gusto, un'eccellenza regionale.

Stefano Venier "Arte Dolce" Spilimbergo (Pn)
www.venierartedolce.com

» **domenica 3 ottobre ore 14.30** Tensostruttura piazza XX Settembre

D I NARRATORI

Nulla ha senso se non c'è chi lo racconta. È la parola, infatti, a dire di cosa è composto un gesto, quali sono le aspirazioni, le idee, e perché no, anche i fallimenti che costruiscono il risultato. Per questa ragione ai protagonisti di PordenoneArtandFood si accompagnano i narratori, chi dà corpo e voce ai loro sogni, professionisti che da anni si occupano di esportare l'enogastronomia pordenonese.

Gianna Buongiorno, già fiduciaria Slow Food pordenonese, da oltre vent'anni si interessa di food e prodotti regionali, ne promuove la conoscenza e il consumo in eventi – presente in tutte le edizioni di Cucinare – e trasmissioni televisive.

Alberto Cancian, due lauree in turismo culturale, art director per PordenoneViaggia, autore di libri di viaggi in Sud America e Asia, con il suo progetto Ri.natura è tra i protagonisti della trasformazione della Val Tramontina.

Kevin Ferragotto, Master in Gestione d'impresa Food&Wine alla Bologna Business School il suo campo è la ricerca, la comunicazione enogastronomica e il marketing dell'industria alimentare. Scrive su varie riviste, tra cui Gambero Rosso.

Danilo Freguja, maestro cioccolatiere e pasticciere, consulente di aziende leader del settore, è considerato il Maestro dei maestri per la capacità di trasmettere le sue conoscenze, adesso anche on line sul sito www.freguja.it

Alessandro Genuzio, laureato in marketing e comunicazione all'Università Ca' Foscari di Venezia, ha ricoperto il ruolo di marketing and communication manager per un'azienda agroalimentare del Friuli Venezia Giulia. Da alcuni anni collabora come commentatore televisivo per Eurosport e Sportitalia, dal 2017 è consulente di PromoTurismoFVG.

Paolo Ianna, docente "Master Vino" Slow Food, scrive di vino per le guide Touring Club, tema che frequenta da oltre quarant'anni. Crede in una relazione più emotiva che tecnica con il nettare di Bacco.

Giulia Piazza, laureata in marketing e comunicazione si muove tra social media strategy applicate al settore turistico e mondo digital. Fonda con Alberto Cancian il progetto Ri.natura, così, quasi come una scommessa sul futuro che va ancora pensato. Grazie a corsi yoga e cucina naturale, escursioni, massaggi e cura per il corpo – e lo spirito soprattutto – la valle sta sperimentando una nuova dimensione, e il turismo se n'è accorto.

Ferruccio Ruzzante, fondatore dello studio di comunicazione Studioverde, scrive di cibo, vino, ricette, tecnologia alimentare e passioni simili sulla rivista specializzata Zafferano, anche on line: zafferano.org.

D INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Per accedere a tutti gli eventi è necessaria la registrazione e la prenotazione tramite piattaforma Eventbrite.

Gli appuntamenti con l'autore e i due eventi del 3 ottobre alle ore 10.00 sono gratuiti.

Tutti gli **incontri degustazioni** hanno un costo di 5€, il **laboratorio Cioccolatieri del futuro** ha un costo di 10€. La quota di partecipazione va pagata in contanti sul posto, previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite.

Per informazioni chiamare il n. 375 5928824 lun-ven 9.00-12.00.

Le visite guidate sono gratuite con prenotazione obbligatoria per un max di 20 partecipanti a evento: chiamare il n. 0434 520381 (lun-dom 9.00-13.00) oppure scrivere una mail a info.pordenone@promoturismo.fvg.it.

È necessario presentarsi 15 minuti prima dell'evento: l'organizzazione si riserva di riassegnare il posto in caso di assenza entro 5 minuti dall'inizio.

Per partecipare a tutti gli appuntamenti è necessario il possesso del GREEN PASS.

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°.



INFO   

www.comune.pordenone.it/artandfood



Se il Friuli Venezia Giulia è un “piccolo compendio dell’universo” come scriveva Ippolito Nievo, il territorio pordenonese ne è la sintesi perfetta. Montagne, laghi, fiumi e pianure dai panorami mozzafiato si trovano tutti in una manciata di chilometri. E non solo. Da Pordenone in meno di un paio d’ore si raggiunge la Slovenia e in poco più di un’ora si va in Austria. Pensare quindi al territorio pordenonese come destinazione turistica significa avere a disposizione un’infinità di possibili itinerari che vanno ben oltre i confini provinciali.

Ma è anche un’area che sta dimostrando particolare dinamismo, proprio in uno dei campi più segnati dalla pandemia, quello cioè della gastronomia e della ristorazione. Tradizione e innovazione trovano in una serie di giovani imprenditori alimentari, folli quanto basta, un modo intelligente e coraggioso di coniugarsi, con risultati pregevolmente sorprendenti e impensabili solo qualche anno fa.

La trasformazione che l’area del pordenonese ha intrapreso in questi ultimi anni, è fatta di storie di visioni e sacrifici, a volte contro la tendenza del mercato dominante e restie alla seduzione del guadagno facile e immediato. Sono storie di uomini e donne che scelgono la montagna, per esempio, per coltivare erbe aromatiche o fiori eduli, o che non temono di passare mesi a pasturare, o ancora che recuperano semi e modi antichi di intendere il cibo.



Comune di Pordenone

Assessorato al Turismo
Assessorato alla Cultura

io sono
[**FRIULI VENEZIA GIULIA**]
www.turismofvg.it

www.interattiva.it



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



CONCENTRO
AZIENDA SPECIALE
CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



PORDENONE
WITH LOVE



ASSOCIAZIONE SVILUPPO E TERRITORIO



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

ASCÒM - PORDENONE



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



fondazione
pordenonelegge

