

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](mailto: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°.

### INFO



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

[www.interativa.it](http://www.interativa.it)

## 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

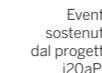
**I tesori del Museo Diocesano di arte sacra**  
Luogo di incontro ingresso Museo Diocesano

**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



## 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

## 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

