

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°.

INFO



www.comune.pordenone.it/artandfood

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

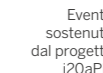
I tesori del Museo Diocesano di arte sacra
Luogo di incontro ingresso Museo Diocesano

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

