

PROMOSSO DA



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON



SI RINGRAZIA PER IL PREZIOSO SUPPORTO
ELECTROLUX PROFESSIONAL S.P.A.

ART AND FOOD

PORDENONE

Erbe aromatiche e spezie

Festival della qualità del Friuli Occidentale

Tre giorni di eventi
e degustazioni

4/6 Ottobre
2024





- 1 • Auditorium della Regione FVG
- 2 • Palazzo Gregoris
- 3 • Palazzo Klefisch
- 4 • Palazzo Montereale Mantica
- 5 • Piccola Food Academy
- 6 • Laboratorio Peratoner
- 7 • Biblioteca Civica
- 8 • Ex Convento di San Francesco

- 9 • Galleria Harry Bertoja
- 10 • Museo Civico d'Arte
- 11 • Museo Civico di Storia Naturale
- 12 • Paff! - International Museum of Comic Art
- 13 • Infopoint PromoturismoFVG - Palazzo Badini
- 14 • Piazza della Motta
- 15 • Loggia del Municipio
- 16 • Piazza XX Settembre

— CALENDARIO DEGLI EVENTI PORDENONE ARTANDFOOD

Venerdì 4 ottobre

ore 16:30
Auditorium della Regione
Premiazione dei vincitori
del concorso PORDENONE
ARTANDFOOD YOUNG 2024

ore 19:30
Palazzo Montereale Mantica
Cerimonia di inaugurazione
Ospite d'onore
Maria Teresa Ruta

Sabato 5 ottobre

ore 10:00
Palazzo Montereale Mantica
Il piatto a Km 0:
qual è il prezzo giusto
Convegno con degustazione

ore 10:00
Palazzo Gregoris
Cooperative, prodotti e
territorio. La qualità si
presenta
Incontro con degustazione

ore 11:00
Palazzo Klefisch
Friuli e Oriente: culture e
sapori in movimento
Convegno con degustazione

ore 11:00
Piccola Food Academy
Romperle uova nel paniere
Laboratorio di cucina per
bambini

ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica
Sweet Masterclass
Erbe aromatiche e spezie
Incontro di pasticceria con
degustazione

ore 17:00
Palazzo Klefisch
Vini DOC: abbinamenti di un
territorio unico
Incontro con degustazione

ore 18:30
Palazzo Gregoris
Refosco e Refoschi, storia di
un antico autoctono friulano
Incontro con degustazione

ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica
Punti di vista. Un ingrediente,
due piatti, quattro mani
Prima l'uovo
Incontro di cucina con
degustazione

ore 19:00
Palazzo Klefisch
Nè carne nè pesce
La seduzione vegetale
Incontro con degustazione

Domenica 6 ottobre

ore 10:00
Palazzo Gregoris
Fildilat - come eravamo:
voci e sapori di latteria
Convegno con degustazione

ore 10:30
Palazzo Klefisch
La montagna friulana
incontra le nostre vallate:
dal fieno Altivul alla paprika
Incontro con degustazione

ore 10:30
Palazzo Montereale Mantica
Pordenone: il cibo e la
gastronomia dal 1968 ad oggi
Convegno con degustazione

ore 12:30
Consegna del Premio
"Una vita, una carriera" a
Ermenegildo Fanzago del
ristorante Da Gildo di Porcia

ore 11:00
Piccola Food Academy
Torte in faccia?
Meglio in pancia!
Laboratorio di pasticceria per
bambini

ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica
Sweet Masterclass
Erbe aromatiche e spezie
Incontro di pasticceria con
degustazione

ore 17:00
Palazzo Klefisch
Versatilità a tavola con i vini
DOC Friuli Grave
Incontro con degustazione

ore 18:30
Palazzo Gregoris
Bolle e bollicine, una
degustazione per spiriti
frizzanti
Incontro con degustazione

ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica
Punti di vista. Un ingrediente,
due piatti, quattro mani
Il sapore dell'acqua
Incontro di cucina con
degustazione

ore 19:00
Palazzo Klefisch
Nè carne nè pesce
La seduzione vegetale
Incontro con degustazione

ore 21:00
Piazza XX Settembre
"Omaggio a Elton John, Billy
Joel e Sting"
Concerto della Tomat Band

Sabato 5 e domenica 6
ore 10:00-19:00
Piazza della Motta
Vetrina delle eccellenze
agroalimentari e prodotti
artigianali del territorio

ore 11:00 **FRIULI E ORIENTE:
CULTURE E SAPORI IN MOVIMENTO**
Palazzo Klefisch

Ingresso libero Convegno con degustazione a cura di **Efasce Pordenonesi nel mondo.**

In abbinamento:
Malvasia "Braida Santa Cecilia" DOC Friuli 2022, Traminer aromatico "Braida Santa Cecilia" DOC Friuli 2023, Malvasia Spumante dolce millesimato 2022, Pitars

Lo chef **Nicholas Tomei**, in arrivo direttamente da Dubai, preparerà polpettine friulane aromatizzate al cumino, Cjarsons ripieni di spinacio selvatico e strudel alle mele, noci e spezie orientali.

ore 11:00 **ROMPERE LE UOVA NEL PANIERE
FRITTATE E OMELETTES**
Piccola Food Academy



*Ingresso libero
prenotazione
obbligatoria*

Laboratorio di cucina per bambini (5-11 anni) a cura di **Etica del Gusto.**

Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente le basi e i segreti principali della preparazione di una frittata con le erbe.

Ad ogni partecipante, al termine del laboratorio, sarà consegnato il **diploma di "Chef del futuro"** di Pordenone ArtandFood.

ore 16:30 **SWEET MASTERCLASS
ERBE AROMATICHE E SPEZIE**
Palazzo Montereale Mantica



*Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria*

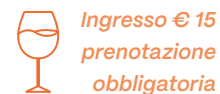
In abbinamento:
Malvasia spumante dolce 2022, VSQ, Pitars

Incontro di pasticceria con degustazione. In pasticceria, gelateria e cioccolateria gli aromi delle erbe e le suggestioni delle spezie creano un dialogo ricco e sorprendente. Lo raccontano, preparano e spiegano:

Giuliano Baldessari "Energia" • crema carbonizzata
Massimo Carnio "Equilibri differenti tra spezie ed erbe aromatiche in connubio con il cioccolato"
Lionello Zanco "Il gelato tra arte e passione"

Partecipa la **food writer Carla Coco.**

ore 17:00 **VINI DOC: ABBINAMENTI
DI UN TERRITORIO UNICO**
Palazzo Klefisch



*Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria*

La degustazione sarà accompagnata da: risotto con scampi e fasolari dello chef **Andrea Spina**

Incontro con degustazione a cura del **Consorzio DOC Grave**

Con le aziende:

Pitars • Traminer aromatico San Cristoforo, 2023 DOC Friuli
I Magredi • Sauvignon 2023, DOC Friuli Grave
Terre Rosse • Friulano 2023, DOC Friuli Grave
Vistorta • Refosco dal peduncolo rosso, 2020 DOC Friuli

ore 18:30 **REFOSCO E REFOSCHI, STORIA
DI UN ANTICO AUTOCTONO
FRIULANO**
Palazzo Gregoris



*Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria*

La degustazione sarà accompagnata dal piatto "Goulash in gioco", due versioni di goulash dello chef **Matteo Martin**

Incontro con degustazione a cura del **Associazione Donne del Vino FVG**, in collaborazione con **Ascom e FIPE Pordenone.**

Con le aziende:

I Vini di Emilio Bulfon • Refosco dal peduncolo rosso Trevenezie IGP 2022
Podere Gelisi • Refosco dal peduncolo rosso 2022 IGT Venezia Giulia
San Simone di Brisotto • "Prestige" Refosco dal peduncolo rosso DOC Grave 2022
Fossa Mala • "Refossa" Refosco dal peduncolo rosso riserva DOC Friuli Grave 2018
Bagnarol • "Terra Sancti Viti" Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli, 2022
Due Palme • "Ettamiano" Primitivo Salento Rosso Igp, di Cellino San Marco (Br)

Accompagnamento musicale a cura di Polinote con la pianista Giada Borin.



ore 19:00
Palazzo
Montereale
Mantica



*Ingresso € 15
 prenotazione
 obbligatoria*

**PUNTI DI VISTA. UN INGREDIENTE,
 DUE PIATTI, QUATTRO MANI
 PRIMA L'UOVO**

Incontro di cucina con degustazione.
 Due eccellenze del mondo della ristorazione
 pordenonese interpretano un ingrediente del territorio
 proponendo il proprio punto di vista. Un modo per
 approfondire e scoprire i vari impieghi in cucina di
 quanto di meglio ci offre la stagione.

La degustazione è curata dagli **chef**:

*In abbinamento:
 Pinot Grigio Ramato
 2022 DOC Friuli, Vistorta*

Francesco Zanet "Uova, pomodoro e montasio
 affienato" • pappa al pomodoro, uovo, spuma di
 formaggio, santoreggia e basilico

*In abbinamento:
 Bianco Tureis 2019,
 IGT Venezia Giulia, Pitars*

Andrea Morassi "Uovo, muset e patate" • spuma di
 patata viola, aglio da taglio, muset, bottarga di uovo,
 senape nera

ore 19:00
Palazzo Klefisch



*Ingresso € 15
 prenotazione
 obbligatoria*

**NÈ CARNE NÈ PESCE
 LA SEDUZIONE VEGETALE**

La bellezza e la varietà dei piatti a base di ingredienti
 solo vegetali è il tema affrontato da due chef che
 dedicano alla cucina vegetale parte della loro carriera.

*In abbinamento:
 Vrbnička Žlahtina,
 az. Gospoja Vrbnik (Croazia)*

La degustazione è curata dagli **chef**:
Damir Perman "Polenta di patate" • piatto tradizionale
 della regione litoraneo-montana del Quarnero

*In abbinamento:
 Bianco Tureis 2019,
 IGT Venezia Giulia, Pitars*

Ivan Tondat "Mille modi di... patate e zucche"



Eventi collaterali Sabato 5 ottobre

ore 10:00
VISITA GUIDATA
"PASSEGGIATA
LUNGO IL NONCELLO"

Partenza dalla Loggia del
Municipio accompagnati
 da guida naturalistica.

Partecipazione gratuita.

ore 15:30
VISITA GUIDATA "IL
PORDENONE, TESORI
DEL DUOMO E DI
PALAZZO RICCHIERI"

Partenza dal Duomo
Concattedrale di San
Marco.

Partecipazione gratuita.
Per il museo ingresso
€ 5,00.



Eventi a cura di
 Promoturismo FVG.
Prenotazione
obbligatoria a
info.pordenone@
promoturismo.fvg.it
tel. +39 0434 520381 /
cell. +39 335 151 6948

ore 10:00-19:00
Piazza della Motta
VETRINA DELLE
ECCELLENZE
AGROALIMENTARI E
PRODOTTI ARTIGIANALI
DEL TERRITORIO

Con accompagnamento
 musicale dell'Associazione
 Farandola e video
 mapping.

ore 10:00 - 13:00
e 14:00 - 18:00
CIOCCOLATIERI
DEL FUTURO

Laboratorio per bambini
 (5-11 anni) a cura di
Giuseppe Faggiotto -
Pasticceria Peratoner.

Giuseppe Faggiotto,
 titolare della pasticceria
 Peratoner, e i suoi
 maestri cioccolatieri
 condurranno i
 giovani aspiranti nella
 preparazione di una
 creazione di cioccolato
 da personalizzare con il
 proprio nome.

Ingresso a pagamento.

Informazioni e
prenotazioni al numero
tel. +39 388 1623825



Domenica 6 ottobre



ore 10:00 **FILDILAT – COME ERAVAMO: VOCI E SAPORI DI LATTERIA**

Palazzo Gregoris

*Ingresso € 5
prenotazione
obbligatoria*

Convegno a cura di **ConfCooperative Pordenone**. Le **Latterie Sociali Cooperative di Marsure e Palse**, nate rispettivamente negli anni 1922 e 1926, aprono gli archivi per narrare la vita e i cambiamenti nel secolo scorso del mondo rurale e dei nostri paesi. Racconti e letture a tre voci con **successiva degustazione di una selezione di formaggi**, sia della tradizione che contemporanei, con erbe e spezie.

I formaggi saranno accompagnati dai prodotti delle **Cooperative Agricole – Castions** e dai vini della **Cantina Produttori Ramuscello e San Vito**.

ore 10:30 **Palazzo Klefisch**



*Ingresso € 10
prenotazione
obbligatoria*

LA MONTAGNA FRIULANA INCONTRA LE NOSTRE VALLATE: DAL FIENO ALTIVUL ALLA PAPRIKA

A cura di **SlowFood Condotta del Pordenonese**. Incontro con degustazione a cura dello **chef Stefano Buttazzoni**, cuoco e titolare del Grappolo d'Oro di Arba, membro dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food.

ore 10:30 **Palazzo Montereale Mantica**

*Ingresso libero
prenotazione obbligatoria*

PORDENONE: IL CIBO E LA GASTRONOMIA DAL 1968 A OGGI

Convegno a cura dell'**Accademia Italiana della Cucina**, Delegazione di Pordenone, con intervento della delegata **Cristina Sist**, in collaborazione con **Ascom** e **FIPE**. L'evoluzione del sentire alimentare in voga a Pordenone attraverso la lettura dei menù dei ristoranti di Pordenone e provincia.

→ **A seguire**

In abbinamento: **Refosco dal peduncolo Rosso 2023**, DOC Friuli Grave, I Magredi

assaggio della "**Pasta e fagioli tradizionale**" curata dallo **chef Carlo Nappo** de Il Podere dell'Angelo.

→ **ore 12:30**

Consegna del Premio "**Una vita, una carriera**" a **Ermenegildo Fanzago** del ristorante Da Gildo, Porcia

ore 11:00 **Piccola Food Academy**



*Ingresso libero
prenotazione
obbligatoria*

TORTE IN FACCIA? MEGLIO IN PANCIA!

Laboratorio di pasticceria per bambini (5-11 anni) a cura di Etica del Gusto.

Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente le basi e i segreti principali della preparazione dei classici biscottini Occhio di bue.

Ad ogni partecipante sarà consegnato al termine del laboratorio il **diploma di "Pasticcere del futuro"** di Pordenone ArtandFood.

ore 16:30

Palazzo
Montereale
Mantica



Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria

In abbinamento:
Traminer aromatico
Braida Santa Cecilia
2022, Pitars

SWEET MASTERCLASS ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Incontro di pasticceria con degustazione. In pasticceria, gelateria e cioccolateria gli aromi delle erbe e le suggestioni delle spezie creano un dialogo ricco e sorprendente. Lo raccontano, preparano e spiegano:

Thomas De Rosa "Dal prato alla grotta... che montagna di emozioni" • tatin di rabarbaro, crema alla verbena e formaggio di grotta, caramello, lampone e peperoncino di montagna

Fabio Valentini "Tante strade una via" • trilogia di cioccolatini

Riccardo Bazzo "Alchimie golose"

Partecipa con le sue erbe aromatiche

Chiara Santarossa, azienda agricola Saliè di Claut

ore 17:00

Palazzo Klefisch



Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria

La degustazione sarà accompagnata dalla zuppa di pesce dello chef Andrea Spina

VERSATILITÀ A TAVOLA CON I VINI DOC FRIULI GRAVE

Incontro con degustazione a cura del **Consorzio DOC Grave**. Con le aziende:

Pitars • Traminer aromatico San Cristoforo 2023, DOC Friuli

I Magredi • Chardonnay 2023, DOC Friuli Grave

Terre Rosse • Friulano 2023, DOC Friuli Grave

San Simone di Brisotto • Pinot Grigio Ramato Case Sugan 2023, DOC Friuli Grave

ore 18:30

Palazzo Gregoris



Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria

Incontro con degustazione a cura del **Associazione Donne del Vino FVG**, in collaborazione con **Ascom** e **FIPE Pordenone**.

Con le aziende:

Zago • Prosecco Doc extra dry rifermentato in bottiglia

Monica Vettor • Prosecco Rose' Doc Brut Mill. 2023

→ → →

→ → →

Bolle e bollicine, una degustazione per spiriti frizzanti

La degustazione sarà accompagnata dal raviolo con pitina, patate, zucca, salvia, cannella e ricotta affumicata dello chef
Luca Lot

Piera 1899 • Onedis Ribolla Gialla Millesimato Brut
Elisabetta Cichellero • Najma Prosecco Doc Brut
Forchir Viticoltori in Friuli • Ribolla Gialla Brut DOC Friuli
Apollonio • Il Mamaa', Spumante Brut Verdeca Bianco, di Monteroni di Lecce (Le)

Accompagnamento musicale a cura di Polinote con la pianista Giada Borin.

ore 19:00

Palazzo
Montereale
Mantica



Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria

In abbinamento: Malvasia
2022 DOC Friuli, Pitars

In abbinamento: Pinot Grigio
Ramato 2022 DOC Friuli, Vistora

PUNTI DI VISTA. UN INGREDIENTE, DUE PIATTI, QUATTRO MANI IL SAPORE DELL'ACQUA

Incontro di cucina con degustazione. Due eccellenze del mondo della ristorazione pordenonese interpretano un ingrediente del territorio proponendo il proprio punto di vista.

La degustazione è curata dagli chef:

Giorgio Dal Forno "La mia laguna" • zuppa di pesce con erbe di laguna

Marco Talamini "Misto di grani con erbe e frutti di mare"

ore 19:00

Palazzo Klefisch



Ingresso € 15
prenotazione
obbligatoria

In abbinamento:
La Boemia sul mare,
Prima Radice

In abbinamento:
Badlands 2023 sidro di
mele fermo, Prima Radice

NÈ CARNE NÈ PESCE LA SEDUZIONE VEGETALE

La bellezza e la varietà dei piatti a base di ingredienti solo vegetali è il tema affrontato da due chef che dedicano alla cucina vegetale parte della loro carriera.

La degustazione è curata dagli chef:

Robert Tonial "Il multiverso del finocchio" • finocchio bruciato, cialda croccante all'acqua di finocchio, jus di zuccheri di finocchio, aria aromatica di foglie di finocchio, spuma di cuori di finocchio e spugna di finocchio

Filippo Galafassi "100% finocchio", sorbetto di finocchio in latte di mandorle, insalatina di gambi di finocchio e mandorle tostate, su ricotta di mandorle tostate e finocchietto selvatico

Protagonisti, ospiti e amici generosi.

Un ingrediente non è nulla se non c'è chi lo prepara e chi lo serve. È la mano che conta, non la ricetta. Va da sé, che i protagonisti di un festival, che celebra la qualità e che vuole suggerire il valore della conoscenza di ciò che abbiamo intorno, sono i pasticceri, cuochi, gelatieri, cioccolatieri. Sono loro a fare la differenza di un luogo. Sono loro a valicare i confini, a rendere possibili relazioni e contaminazioni. Sono loro, insomma, che ci fanno apprezzare cosa ci offre la terra in cui viviamo. E sono loro che andremo a cercare quando, terminato questo fine settimana, le luci del festival si saranno spente.



Chef consultant Eten,
Facoltà di Management e Turismo, Opatija

**Damir
Perman**

POLENTA DI PATATE

Sabato 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Chef, Imprenditore del food

**Francesco
Zanet**

**UOVA, POMODORO
E MONTASIO AFFIENATO**

Sabato 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica

Chef Villa Cigolotti, Vivaro

**Ivan
Tondat**

**MILLE MODI DI...
PATATE E ZUCCHE**

Sabato 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Chef Lino Sonogo
International Seating

**Andrea
Morassi**

UOVO, MUSET E PATATE

Sabato 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica



Ristorante Ai tre canai,
Marano Lagunare

**Giorgio
Dal Forno**

LA MIA LAGUNA

Domenica 6 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica





Ristorante La Torre, Spilimbergo

Marco Talamini

**MISTO DI GRANI
CON ERBE AROMATICHE
E FRUTTI DI MARE**

Domenica 6 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica



Pastry Chef 1 stella Michelin Aqua Crua,
Barbarano Vicentino

Giuliano Baldessari

ENERGIA

Sabato 5 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Wellness Hotel Da Febo,
Tramonti di Sopra

Robert Tonial

**IL MULTIVERSO
DEL FINOCCHIO**

Domenica 6 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Pasticceria Villa dei Cedri, Valdobbiadene
Campione del mondo #CMG2020,
Campione Italiano di Cioccolateria 2015
e finalista al World Chocolate Master di Parigi

Massimo Carnio

**EQUILIBRI DIFFERENTI
TRA SPEZIE, ERBE E CIOCCOLATO**

Sabato 5 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Estro Vino e Cucina, Venezia

Filippo Galafassi

100% FINOCCHIO

Domenica 6 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Gelateria Oltre', Portogruaro

Lionello e Leonardo Zanco

**IL GELATO
TRA ARTE E PASSIONE**

Sabato 5 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica





Pastry Chef, docente IAL FVG,
medaglia d'argento ai Campionati
della Cucina Italiana 2023

Thomas De Rosa

**DAL PRATO ALLA GROTTA...
CHE MONTAGNA DI EMOZIONI**

Domenica 6 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Pastry legend 2024

Danilo Freguja

**ORGANIZZAZIONE CONCORSO
PORDENONE ARTANDFOOD YOUNG
E SWEET MASTERCLASS**



Ciocolateria Valentinis, Udine

Fabio Valentinis

TANTE STRADE UNA VIA

Domenica 6 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica

Pastry Chef 2 stelle Michelin La Peca,
Miglior Emergente Pastry Chef 2024

Riccardo Bazzo

ALCHIMIE GOLOSE

Domenica 6 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Cucinano per noi



Chef
Nicholas Tomei



Pasticcere e panificatore

Luca Diana

Diana La Pasticceria,
Pordenone

Chef

Andrea Spina

Ristorante Al Gallo,
Pordenone



Chef
Matteo Martin

Prosciutteria F.Ili Martin,
Pordenone

Chef
Tiziano Trevisanutto

Ristorante Gelindo dei Magredi,
Vivaro



Chef
Luca Pancotto

Agriturismo Cortivo Pancotto,
Caneva



Chef Slow Food
Stefano Buttazoni

Osteria Grappolo d'Oro,
Arba



Chef
Luca Lot

Ristorante Ca' Naonis,
Pordenone



Chef
Carlo Nappo

Ristorante Podere dell'Angelo,
Pasiano di Pordenone

Pordenone ArtandFood 2024 ringrazia

Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Pordenone

Ascom ConfCommercio Pordenone

Campagna Amica
ConfCooperative

Pordenone

Consorzio DOC Grave

Efasce, Pordenonesi nel mondo

Etica del Gusto

FIPE Pordenone

Associazione Donne del Vino FVG

Polinote

Scuola Mosaicisti del Friuli, Spilimbergo

SlowFood Condotta del Pordenonese

Civiform, Cividale

Fondazione Opera Sacra Famiglia, Pordenone

IAL Scuola Alberghiera Aviano – FVG

Istituto di Istruzione Superiore Federico Flora, Pordenone

Apollonio Casa Vinicola, Monteroni di Lecce (Le)

Azienda agricola Bagnarol, San Vito al Tagliamento

Azienda agricola Borgo delle Oche, Valvasone

Azienda agricola Elisabetta Cichellero, Pasiano di Pordenone

Azienda agricola Monica Vettor, San Quirino

Azienda Agricola Vistorta Brandino

Brandolini D'Adda, Sacile

Azienda Vitivinicola

Emilio Bulfon, Valeriano, Pinzano al Tagliamento

Cantina Due Palme, Cellino San Marco (Br)

Cantina Produttori

Ramuscello e San Vito

C.I.P.A. Cooperativa

Intercomunale Produttori Agricoli, Prata di

Pordenone e Porcia

Cooperative Agricole di

Castions, Zoppola

Co.pro.pa., Zoppola

Forchir Viticoltori

in Friuli, Camino al Tagliamento (Ud)

Fossa Mala, Fiume Veneto

I Magredi, Domanins

La Pezzata Rossa, Fiume Veneto

Latteria di Marsure, Aviano

Latteria di Palse, Porcia

Luca Diana, Diana La Pasticceria, Pordenone

Piera 1899, San Quirino

Pitars, San Martino al Tagliamento

Podere Gelisi, San

Quirino

Prima Radice, Polcenigo

San Simone di Brisotto, Porcia

Terre Rosse, Cuccana di Bicinicco (Ud)

Zago Agricola, Taiedo di Chions

Almanegra Academy ASD

I Danzerini di Aviano

Ass. Musicale Gottardo

Tomat

Ass. Culturale Farandola Peratoner

Un grazie speciale alla Scuola Mosaicisti del Friuli di Spilimbergo che ha abbellito le sedi degli eventi con le sue opere.



Info generali

— PER ACCEDERE A TUTTI GLI EVENTI È NECESSARIA LA REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE TRAMITE PIATTAFORMA [EVENTBRITE](#).

Gli incontri con degustazione hanno un costo che varia dai 5 € ai 15 € da versare tramite piattaforma Eventbrite all'atto della prenotazione. La piattaforma Eventbrite chiuderà venerdì 4 alle ore 24:00.

I biglietti NON sono rimborsabili.

— LUOGHI E INDIRIZZI

Sabato e domenica si potranno acquistare i biglietti solo presso Palazzo Montereale Mantica – piano terra – e pagare in contanti sul posto, previa disponibilità di posti.

— PER INFORMAZIONI CHIAMARE I NUMERI:
tel. +39 0434 523039
cell. +39 346 9465359
da martedì a sabato ore 10:00-12:00 e 16:00-18:00
O RECARSI PRESSO **MUSICATELLI MUSIC STORE (PIAZZA XX SETTEMBRE, 7)**.

Auditorium della Regione FVG • Via Roma, 2
Palazzo Gregoris • Corso Vittorio Emanuele II, 44
Palazzo Klefisch • Via della Motta, 13
Palazzo Montereale Mantica • Corso Vittorio Emanuele II, 56
Piccola Food Academy • Corso Vittorio Emanuele II, 56/A
Laboratorio Peratoner • Corso Vittorio Emanuele II, 22
Biblioteca Civica • Piazza XX Settembre, 11
Ex Convento di San Francesco • Via della Motta, 13
Galleria Harry Bertoja • Corso Vittorio Emanuele II, 44
Museo Civico d'Arte • Corso Vittorio Emanuele II, 51
Museo Civico di Storia Naturale • Via Della Motta, 16
Paff! – International Museum of Comic Art • Viale Dante, 33
Infopoint PromoturismoFVG • Palazzo Badini – Via Mazzini, 2
Piazza della Motta / Loggia del Municipio / Piazza XX Settembre



Le visite guidate sono gratuite con prenotazione obbligatoria, per un max di 25 partecipanti a evento. Per informazioni e prenotazioni: **INFOPOINT PROMOTURISMOFVG** info.pordenone@promoturismo.fvg.it, tel. +39 0434 520381 cell. +39 335 1516948 da lunedì a sabato ore 9:00-13:00 e 14:00-17:30; domenica solo 9:00-13:00 È necessario presentarsi 15 minuti prima della partenza: l'organizzazione si riserva di riassegnare il posto in caso di assenza entro 5 minuti dall'orario di inizio.