




PORDENONE
ART AND FOOD

...buono è meglio

13.14.15 OTTOBRE 2023





“...buono è meglio” Il nostro palato è settato dalla nascita al buono, quasi un imprinting genetico che ci orienta verso certi sapori e ci allontana da altri.

Quando assaggiamo qualcosa, in una frazione di secondo decidiamo tutto: o è buono o è cattivo.

Una separazione netta vitale, imperativa.

Perfino il lessico riservato a quello che non è buono, è un compendio di aggettivi che esprimono ripugnanza, nausea, disgusto.

Tutto chiaro, quindi?

Macché! Il concetto di buono nell'alimentazione è quanto di più volubile si possa immaginare. Pur al netto di abitudini soggettive e di quelle culturalmente ereditate, definire ciò che è buono e soprattutto spiegare perché lo è, raccontare la bellezza e il senso di un sapore “buono”, è quasi impossibile.

Pordenone ArtandFood raccoglie la sfida e prova a raccontare cos'è buono e perché è meglio. Lo fa con una varietà di eventi che si concentrano sull'eccellenza della nostra terra, proponendo incontri, assaggi, approfondimenti.

Con la certezza che in fondo è solo la conoscenza che ci fa capire cos'è davvero “buono.”

VENERDÌ 13 OTTOBRE

Ore 17:00

Auditorium della Regione FVG

Premiazione concorso

Pordenone ArtandFood Young 2023

Ore 19:30

Palazzo Montereale Mantica

Cerimonia di inaugurazione

SABATO 14 OTTOBRE

Ore 10:00 - 18:00

Chiostro ex convento di San Francesco

The best of

Gli eccellenti vini del territorio in degustazione

Ore 11:00 - 12:30

Palazzo Montereale Mantica / PAFF!

Torte in faccia? Meglio in pancia!

Laboratorio di pasticceria per bambini

Ore 10:30

Palazzo Klefisch

Chef Pordenonesi nel mondo

Convegno

Ore 11:00

Ex convento di San Francesco

Terre Alte: cibi, paesaggi, tradizioni e cultura

Convegno

Ore 11:30

Palazzo Montereale Mantica

Dal campo alla tavola: i sapori dell'autunno

Incontro degustazione

Ore 16:00

Palazzo Montereale Mantica

Sweet Masterclass: Il Limone

Laboratorio di pasticceria con degustazione

Ore 17:00

Palazzo Klefisch

Sua maestà il Pinot Nero

Degustazione orizzontale

Ore 17:30

Cortile PAFF!

Il Cellina e altre acque

Musiche e letture

Ore 18:00

Vetrina Pordenone with love

Buono come una volta

Incontro degustazione

Ore 19:00

Palazzo Montereale Mantica

Punti di vista

Laboratorio di cucina con degustazione

Ore 19:00

Palazzo Klefisch

Né carne né pesce: la seduzione vegetale

Laboratorio di cucina con degustazione

DOMENICA 15 OTTOBRE

Ore 10:00 - 18:00

Chiostro ex convento di San Francesco

The best of

Gli eccellenti vini del territorio

in degustazione

Ore 10:00 - 12:00

Palazzo Klefisch

Ambiente e salute

Convegno

Ore 11:00 - 12:30

Palazzo Montereale Mantica / PAFF!

Torte in faccia? Meglio in pancia!

Laboratorio di pasticceria per bambini

Ore 11:00

Palazzo Montereale Mantica

L'Assocuochi Portus Naonis

si presenta

Incontro degustazione

Ore 12:30

Palazzo Montereale Mantica

Consegna del Premio Pordenone

ArtandFood 2023

Ore 16:00

Palazzo Montereale Mantica

Sweet Masterclass: La Vaniglia

Laboratorio di pasticceria con degustazione

Ore 17:00

Sala convegni CCIAA

L'importanza della materia prima

Convegno

Ore 17:00

Palazzo Klefisch

Nobilissimo Sauvignon

Degustazione orizzontale

Ore 18:00

Vetrina Pordenone with love

La nuova frontiera del vino vegano

Incontro degustazione

Ore 19:00

Palazzo Montereale Mantica

Punti di vista

Laboratorio di cucina con degustazione

Ore 19:00

Palazzo Klefisch

Né carne né pesce: la seduzione vegetale

Laboratorio di cucina con degustazione

Ore 17:00

Auditorium della Regione FVG Via Roma - Pordenone

**Premiazione dei vincitori del concorso
Pordenone ArtandFood Young 2023**

Ore 19:30

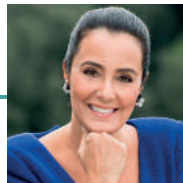
Palazzo Montereale Mantica

Cerimonia di inaugurazione

Ospite d'onore **Roberta Capua**

Conduce Maira Trevisan

Seguirà brindisi inaugurale



*Ospite d'onore
Roberta Capua*

SABATO 14 OTTOBRE

Ore 10:00 / 18:00

Chiostro ex convento di San Francesco



The best of

Gli eccellenti vini del territorio in degustazione

Az Agricola Borgo delle Rose

Az Agricola Bosco Albano

Az Agricola Pitars

Az Agricolo Rino Russolo

Ingresso a pagamento 10 € direttamente al chiostro

Ore 11:00 / 12:30

Palazzo Montereale Mantica / PAFF!



Torte in faccia? Meglio in pancia!

Laboratorio di pasticceria

per bambini (5-11 anni)

A cura di Etica del Gusto

L'infinito mondo dei biscotti

Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente le basi e i segreti principali della preparazione dei biscotti: dagli impasti alle varietà secche e con ripieno, dalle forme più golose alle guarnizioni colorate.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, max 20 posti.

Ad ogni partecipante sarà consegnato al termine del laboratorio il diploma di “Pasticciere del futuro” di Pordenone ArtandFood 2023.

Evento in collaborazione con PAFF!

Punto di incontro: atrio di Palazzo Montereale Mantica, i partecipanti iscritti riceveranno cappello e grembiule da chef e saranno accompagnati a piedi dal personale di Pordenone ArtandFood alla sala didattica del Paff!, a parco Galvani.

Ore 10:30

Palazzo Klefisch

 **Chef Pordenonesi nel mondo**

Convegno e Show Cooking

Esperienze a confronto fra tradizione e cucina internazionale.

Intervengono:

Gino Gregoris, Presidente EFASCE

Daniela Francescutto, EFASCE Pordenone

Paolo Bergmasco, Chef a Göteborg

Nicholas Tomei, in video da Dubai

Enrico De Roia, in video da Londra

A cura di EFASCE

Ingresso libero

Ore 11:00

Ex convento di San Francesco

 **Terre Alte: cibi, paesaggi, tradizioni e cultura**

Convegno

Nell'incontro saranno raccontati, attraverso la voce di esperti, i legami storici, culturali e paesaggistici dei territori montani e della pedemontana pordenonese con le loro produzioni. Intervengono:

Augusto Ciuffetti *La storia delle Terre Alte attraverso l'agroalimentare*

Moreno Baccichet *Il cibo produce e trasforma il paesaggio*

Giuliana Masutti *Le produzioni agroalimentari locali e il progetto “DiCa” - essenza della terra, anima del territorio*

Modera Pier Giorgio Sturlese, direttore Montagna Leader Scarl

Seguirà degustazione prodotti agroalimentari della Terre Alte Pordenonesi

Ingresso libero

Ore 11:30


Palazzo Montereale Mantica

 **Dal campo alla tavola: i sapori dell'autunno**

Incontro degustazione a cura dei cuochi contadini degli agriturismi Campagna Amica con i cuochi: Tiziano Trevisanutto - Gelindo dei Magredi / Luca Pancotto - Agriturismo Cortivo Pancotto / Monica Martini - Agriturismo Al Faggio

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria





Sweet Masterclass

Un corso di pasticceria? Di più, tre!
Una lezione su un ingrediente? Di più, tre!
La formula è semplice, un ingrediente, tre modi di comprenderlo e utilizzarlo con tre professionisti che rappresentano le tre colonne dell'universo dolce: la pasticceria, la gelateria e la cioccolateria.

Partiamo dalle basi, da un ingrediente comune come il Limone. Tre maestri, affrontano, ognuno per la propria sfera di competenza, le basi e gli elementi organolettici più rilevanti, la storia e le varie preparazioni, i metodi di conservazione, di selezione e cura.

Oggetto dell'accademia dolce di Pordenone ArtandFood sarà la Vaniglia, preparata e illustrata da altri maestri di pasticceria, gelateria e cioccolateria.

Ma c'è di più: chi partecipa ad entrambi i laboratori riceverà l'esclusivo attestato di partecipazione dell'accademia più dolce, firmata dal campione mondiale di pasticceria Danilo Freguja.

Ore 16:00

Palazzo Montereale Mantica



Sweet Masterclass

Un ingrediente tre sfumature: lo splendore del Limone

Laboratorio di pasticceria con degustazione.

Tre maestri, un pasticcere, un gelatiere e un cioccolatiere affrontano un ingrediente fondamentale della pasticceria: **il limone**. Saranno affrontate le basi e gli elementi organolettici più rilevanti, la storia e le varie preparazioni, metodi di conservazione, selezione e cura dell'agrume più versatile e diffuso.



Maestro Pasticciere
Gianfranco Cassin
Le Mon Amour



Maestro Gelatiere
Leonardo Ceschin
I 3 Moschettieri al limone



Maestro Cioccolatiere
Fabrizio Facca
Perle di limone

Partecipa la food writer Carla Coco

Ingresso a pagamento 15 € con prenotazione obbligatoria.

Ai partecipanti di entrambe le Sweet Masterclass di sabato 14 e domenica 15 sarà consegnato l'attestato di partecipazione Pordenone ArtandFood 2023.

La degustazione delle tre preparazioni sarà accompagnata da vini in abbinamento e da un cocktail sul tema "Limone" a cura di Aibes FVG

Ore 17:00

Palazzo Klefisch



Sua maestà il Pinot Nero

Degustazione orizzontale di 5 Pinot Nero della regione Friuli Venezia Giulia

Con le aziende: Russolo, Antico Borgo dei Colli, Castello di Spessa, Jermann, Masùt da Rive

La degustazione sarà accompagnata dal piatto:

Tonno "alla Friulana" con riduzione di senape e salvia.

In collaborazione con la Rete del Pinot Nero

Ingresso a pagamento 15 € con prenotazione obbligatoria



con:
Andrea Spina
Ristorante Al Gallo
Pordenone

Ore 17:30

Cortile PAFF!, parco Galvani

Concerto "Il Cellina e altre acque"

Musiche e letture ispirate alla forza del Cellina con Riccardo Pes, violoncello, Giulia Pes, voce recitante, Alessio Ghezzi, percussioni, orchestra d'archi Blanc.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Ore 19:00

Palazzo Montereale Mantica

Punti di vista.
Un ingrediente, due piatti, quattro mani.

Laboratorio 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.

Cuciniamo con



Xiaolei Xue
Azienda agricola Borgo Titol
Tramonti di Sopra



Tiziano Trevisanutto
Azienda agricola Gelindo dei Magredi
Vivaro

In degustazione vini in abbinamento

Ingresso a pagamento 15 € con prenotazione obbligatoria

Ore 19:00

Palazzo Klefisch

Né carne né pesce: la seduzione vegetale

Laboratorio di cucina con degustazione

Dalla "A" alla "Zucca", la bellezza e la varietà dei piatti a base di ingredienti solo vegetali sarà il tema affrontato da due chef che dedicano al tema del vegetale la loro carriera.

Cuciniamo con



Davide Larise

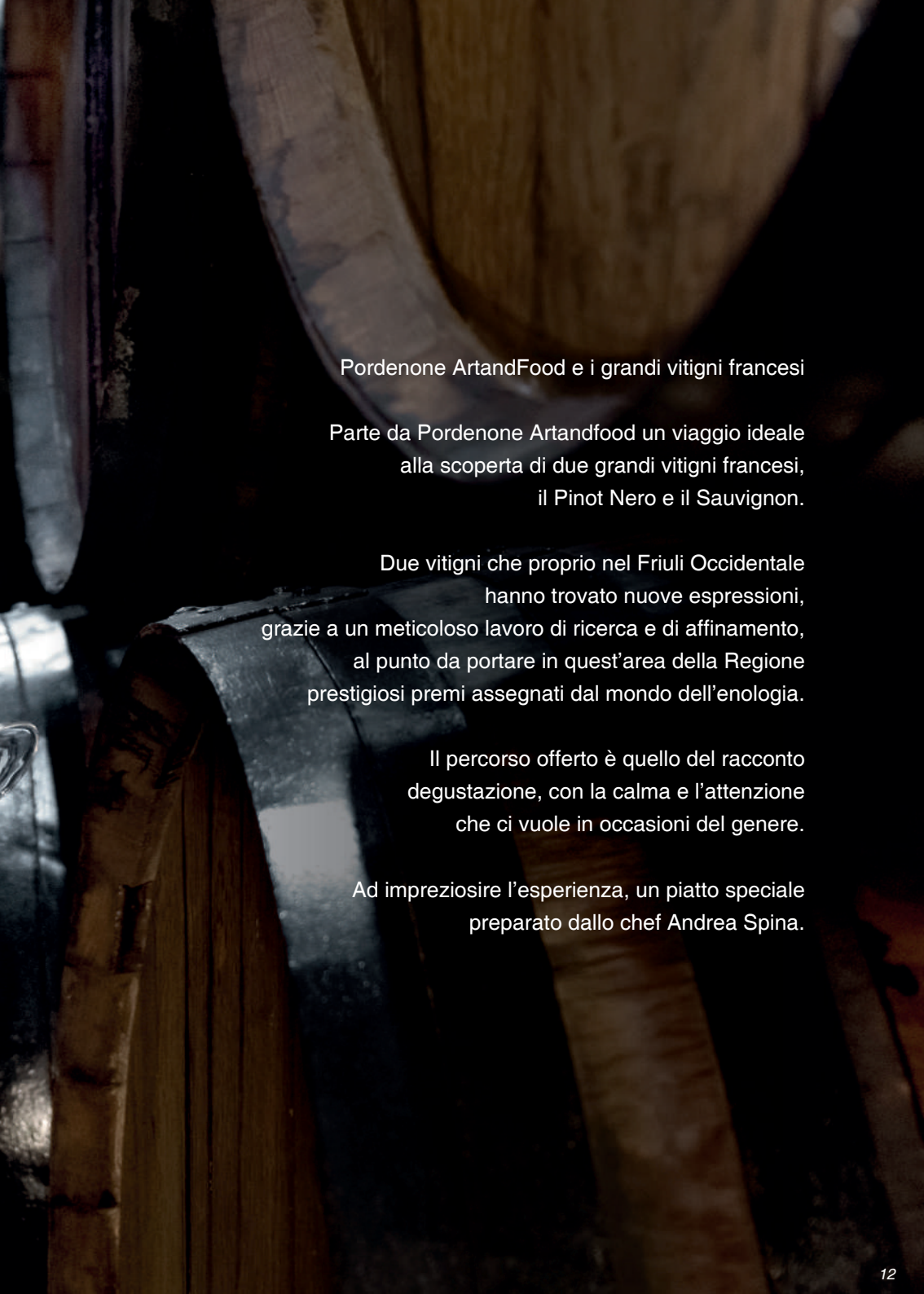


Sabina Joksimovic

In degustazione vini in abbinamento

Ingresso a pagamento 15 € con prenotazione obbligatoria





Pordenone ArtandFood e i grandi vitigni francesi

Parte da Pordenone Artandfood un viaggio ideale
alla scoperta di due grandi vitigni francesi,
il Pinot Nero e il Sauvignon.

Due vitigni che proprio nel Friuli Occidentale
hanno trovato nuove espressioni,
grazie a un meticoloso lavoro di ricerca e di affinamento,
al punto da portare in quest'area della Regione
prestigiosi premi assegnati dal mondo dell'enologia.

Il percorso offerto è quello del racconto
degustazione, con la calma e l'attenzione
che ci vuole in occasioni del genere.

Ad impreziosire l'esperienza, un piatto speciale
preparato dallo chef Andrea Spina.

Ore 10:00 / 18:00

Chiostro ex convento di San Francesco



The best of **Gli eccellenti vini del territorio in degustazione**

Az Agricola Rino Russolo

Az Agricola Bosco Albano

Az Agricola Pitars

Az Agricola Borgo delle Rose

Ingresso a pagamento 10 € direttamente alle casse dell'evento

Ore 10:00 / 12:00

Palazzo Klefisch



Ambiente e salute: **Rapporti tra fattori inquinanti e alimentazione**

Convegno

È noto che i maggiori determinanti della nostra salute sono lo stile di vita e l'ambiente in cui viviamo; l'inquinamento è il "grande killer" che in Italia provoca 80-90000 morti/anno, in UE 630.000.

Indispensabile è il ruolo di ciascuno di noi attraverso la prevenzione primaria.

Giorgio Simonetti - Giornalista - *Introduzione ai lavori*

Dott. Gustavo Mazzi - Presidente ISDE Pordenone

Contaminanti ambientali e alimentazione: lo stato dell'arte

Dott. Giorgio Zanette - Responsabile SSD di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo ASEO.

Rapporto tra inquinamento ambientali e malattie cardiovascolari e metaboliche

Azienda Sanitaria Friuli Occidentale

Alimentazione e interferenti endocrini

Dott. Ernesto Rorai, Endocrinologo, Policlinico San Giorgio - Pordenone

Dibattito e Conclusioni

Evento in collaborazione e con il patrocinio di ISDE Pordenone

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria

L'evento darà accesso ai crediti formativi per i giornalisti iscritti all'Ordine

Ore 11:00 / 12:30

Palazzo Montereale Mantica / PAFF!



Torte in faccia? Meglio in pancia!

Laboratorio di pasticceria per bambini (5-11 anni)

A cura di Etica del Gusto.

L'infinito mondo dei biscotti

Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente i segreti principali della preparazione dei biscotti: dagli impasti alle varietà secche e con ripieno, dalle forme più golose alle guarnizioni colorate.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria. Max 20 posti.

Ad ogni partecipante sarà consegnato il diploma di "Pasticciere del futuro" di Pordenone ArtandFood 2023.

Evento in collaborazione con PAFF!

Punto di incontro: atrio di Palazzo Montereale Mantica, i partecipanti iscritti riceveranno

cappello e grembiule da chef e saranno accompagnati a piedi dal personale di Pordenone ArtandFood alla sala didattica del PAFF! a parco Galvani.

Ore 11:00

Palazzo Montereale Mantica

L'Assocuochi Portus Naonis presenta il territorio

 **Antiche ricette con mani moderne**

Con i prodotti delle latterie di Marsure, Palse

Pezzata Rossa

Prodotti di Co.Pro.Pa

Incontro degustazione

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria

Ore 12:30

Palazzo Montereale Mantica

 **Pordenone ArtAndFood premia il territorio**
Consegna del Premio Pordenone ArtandFood 2023

Ore 16:00

Palazzo Montereale Mantica

 **Sweet Masterclass**
Un ingrediente tre sfumature: la magnificenza della Vaniglia

Laboratorio di pasticceria con degustazione

Tre maestri, un pasticcere, un gelatiere e un cioccolatiere affrontano e approfondiscono un ingrediente fondamentale della pasticceria: **la vaniglia**.

Saranno affrontate le basi e gli elementi organolettici più rilevanti, la storia e le varie preparazioni, metodi di conservazione, selezione e cura dell'ingrediente scelto.



Maestro Pasticciere
Luca Diana
Sua maestà
il Pandoro



Maestro Gelatiere
Luca Da Fre
Il gelato sposa
la regina delle spezie



Maestro Cioccolatiere
Stefano Venier
La vaniglia incontra
il cibo degli Dei

Partecipa Giorgio Tomadino, produttore di vaniglia.

La degustazione delle tre preparazioni sarà accompagnata da vini in abbinamento e da un cocktail sul tema "Vaniglia" a cura di Aibes FVG

Ingresso a pagamento 15 € con prenotazione obbligatoria.

Ai partecipanti delle due Sweet Masterclass, di sabato 14 e domenica 15, sarà consegnato l'attestato di partecipazione Pordenone ArtandFood 2023.



A chef in a kitchen, wearing a dark apron, is seen from the side. In the foreground, a grill is lit with bright orange and yellow flames. The background is a blurred kitchen environment with various items on the counter.

Punti di vista

Un ingrediente, due piatti, quattro mani.
Con questa semplice formula Pordenone ArtandFood suggerisce un approfondimento nella conoscenza di quanto di eccellente offre il nostro territorio.

Che sia contorno o protagonista del piatto,
cotto in mille varianti o crudo appena colto,
parte di un ripieno o profumo in una riduzione,
la versatilità di tutto quello che
mettiamo nel piatto non ha limiti.

E perché allora non provare a seguire i consigli
e i punti di vista proposti da alcuni tra i migliori
professionisti della ristorazione della nostra zona?

Ore 17:00

Sala convegni CCIAA



L'importanza della materia prima con un occhio verso il consumatore: storie di produttori pordenonesi.

Convegno

Un momento di dialogo tra cuochi, coltivatori e esperti della qualità. Come alcuni produttori nostri conterranei mantengono la qualità nonostante le avversità metereologiche e altre difficoltà.

Intervengono:

Cristina Micheloni, Presidente AIAB FVG.

Alberto Bombardella, Cuoco e consulente per le aziende, docente IAL Aviano

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria

A cura di Slow Food condotta del Pordenonese

Ore 17:00

Palazzo Klefisch



Nobilissimo Sauvignon Degustazione orizzontale di 5 Sauvignon

della regione Friuli Venezia Giulia a confronto

Con le aziende: Cantina Rauscedo,

Piera Martellozzo, Cabert, Pitars, I Magredi

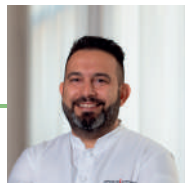
Conduce: Stefano Trinco Pres. Consorzio Doc Friuli

In collaborazione con il Consorzio Doc Friuli

La degustazione sarà accompagnata dal piatto:

Riso "buono" alla busera di scampi

Ingresso a pagamento 15 € con prenotazione obbligatoria



con:

Andrea Spina

Ristorante Al Gallo

Pordenone

Ore 19:00

Palazzo Montereale Mantica



Laboratorio di cucina con degustazione

Punti di vista. Un ingrediente, due piatti, quattro mani.

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.

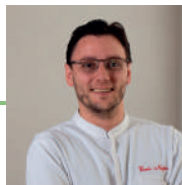
Cuciniamo con



Marta Cesaratto

Corte Morea

Lestans di Sequals



Carlo Nappo

Il Podere dell'angelo

Pasiano di Pordenone

In degustazione vini in abbinamento
Ingresso a pagamento 15 € con prenotazione obbligatoria

Ore 19:00

Palazzo Klefisch



Né carne né pesce: la seduzione vegetale

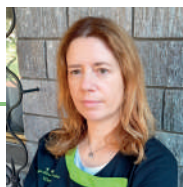
Laboratorio di cucina con degustazione

La bellezza e la varietà dei piatti a base di ingredienti solo vegetali sarà il tema affrontato da due chef che dedicano al tema del vegetale la loro carriera.

Cuciniamo con



Ivan Tondat
Villa Cigolotti
Vivaro PN



Martina Gorjan Sulič
Gostilna Winkler
Lokve 36, Trnovo pri Gorici, Slovenia

In degustazione vini in abbinamento
Ingresso a pagamento 15 € con prenotazione obbligatoria

... E ASPETTANDO PORDENONE ARTANDFOOD

DOMENICA 8 OTTOBRE

Ore 10:30

Cordovado - Cortile Palazzo Mainardi


Degustazione a cura del Ristorante Ca Malvani, con il gelato della Gelateria Dolci Emozioni di Paolo Macor

In collaborazione con il Comune di Cordovado e la parrocchia di Sant'Andrea Apostolo di Cordovado.

Evento realizzato all'interno della manifestazione della Madonna del Rosario di Cordovado

Ingresso libero.





Né carne né pesce: la seduzione vegetale

Non esiste bellezza paragonabile a cosa si riesce ad ottenere con i colori, le forme e i sapori degli ingredienti vegetali.

E mettendo da parte l'inutile confronto fra categorie di commensali, per questa volta saranno la bellezza e la leggerezza a sedurre il palato.

La bellezza, e la seduzione saranno i protagonisti di un corteggiamento al gusto che non lascerà scampo. Anche in questo caso la formula è quella semplice di un ingrediente, due piatti, quattro mani.

SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE ore 15:00

Meeting point: ingresso Palazzo Ricchieri



Caccia al tesoro fotografica a Palazzo Ricchieri

Prima di iniziare la visita per scoprire i tesori di Palazzo Ricchieri riceverete una mappa con una serie di fotografie (particolari delle opere d'arte esposte). Per ogni dettaglio individuato verrà assegnato un punteggio. Chi avrà accumulato più punti riceverà un piccolo premio
Ingresso libero (da vrf con il comune l'accesso al Ricchieri)
Prenotazione: info.pordenone@promoturismo.fvg.it

SABATO 14 OTTOBRE ore 19:30

Meeting point: piazza Cavour (davanti all'infopoint)



Gli affreschi di Pordenone

Passeggiata in centro storico per ammirare gli affreschi che decorano i palazzi, la loro storia, le curiosità e gli aneddoti. (aperitivo finale)
Ingresso libero
Prenotazione: info.pordenone@promoturismo.fvg.it

SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE ore 10:30

Meeting point: piazza Cavour (davanti all'infopoint)



Pordenone e la Street Art

Non siamo a Bristol ma anche Pordenone vanta alcuni murali che meritano di essere conosciuti: qualche muro scalcinato ha ritrovato la sua bellezza grazie ai writer (locali ma non solo) che hanno voluto regalare alla città un momento di arte partecipata
Ingresso libero
Prenotazione: info.pordenone@promoturismo.fvg.it

EVENTI COLLATERALI

SABATO 14 OTTOBRE Ore 18:00

Vetrina Pordenone with love: le associazioni di categoria raccontano le imprese
Buono come un volta: Fildilat racconta storie di vita e di bontà
Laboratorio degustazione di formaggi delle latterie di Marsure e di Palse, prodotti panificati della Cooperativa di Zoppola, a cura di Giuliana Masutti con la nutrizionista Manuela Dal Mas.
Brindisi a cura di Cantina Produttori Ramuscello e San Vito.
In collaborazione con le ConfCooperative di Pordenone.
Ingresso libero con prenotazione obbligatoria

DOMENICA 15 OTTOBRE Ore 18:00

Vetrina Pordenone with love: le associazioni di categoria raccontano le imprese

La nuova frontiera del vino vegano

Incontro degustazione a cura di Cantina Produttori Ramuscello e San Vito.
Ingresso libero con prenotazione obbligatoria

Centro Storico di Pordenone Ore 18:00

Esibizione del Music Show Band e Majorettes di Prata di Pordenone
lungo le strade del centro città

NEI GIORNI DI PORDENONE ARTANDFOOD

Comune di Pordenone

Mostre a Palazzo Ricchieri, Galleria Bertoja, PAFFI Museum
A cura dell'Assessorato al turismo e cultura del Comune di Pordenone
Dettagli ed info su www.comune.pordenone.it

Atrio Palazzo Montereale Mantica

Piccola mostra di artigianato artistico.
In esposizione orecchini asimmetrici e bijoux abbinati di Dreamis di Ligutti Isabelle Anne, bastoni con manici preziosi di Walking Sticks S.R.L, ciabatte friulane e altri prodotti in lana cotta di Micros di Zaia Waler, coltelli e prodotti da taglio di Fratelli Antonini fu Giulio di Antonini Pietro & C. S.A.S.
A cura di ConfArtigianato Imprese Pordenone

Piazza XX Settembre

Casette con piccolo mercato di prodotti agroalimentari del territorio e prodotti artigianali

SABATO 14 OTTOBRE

Ore 10:30

Arrivo da Gorizia del treno storico a vapore

In collaborazione
con Promoturismo FVG e Ferrovie dello Stato



DOMENICA 15 OTTOBRE

Incontriamoci a Pordenone edizione 2023
A cura di ConfCommercio Pordenone

Piazza della Motta

Mercatino dei bambini con musica ed animazione

PORDENONE ARTANDFOOD CONTINUA

DAL 10 AL 12 NOVEMBRE

Opatija, Croazia

Pordenone ArtandFood incontra Opatija Chocolat Festival

SABATO 11 NOVEMBRE

Palazzo Rota - San Vito al Tagliamento

Pordenone ArtandFood incontra l'Autunno Sanvitese

"La cucina molecolare e l'arte contemporanea"

In collaborazione con il Comune di San Vito al Tagliamento



Ore 10:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00

Laboratorio per bambini (5-11 anni)



Cioccolatieri del futuro

a cura di Giuseppe Faggiotto - Pasticceria Peratoner

È il sogno di tutti, ci hanno fatto decine di film, ma lavorare la cioccolata, mescolarla avvolti dai suoi profumi, dare forma e corpo a idee, sogni e creazioni, sembra impossibile eppure affascina senza distinzioni tutti, più ancora che gustarla.

In occasione del festival, Faggiotto, maestro cioccolatiere e titolare della pasticceria Peratoner, condurrà i cioccolatieri del futuro nella preparazione di una creazione di cioccolato. Nel suo laboratorio professionale, gli aspiranti maestri cioccolatieri, assistiti dai professionisti Peratoner, potranno preparare personalmente 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, che seguiranno il percorso da Palazzo Montereale Mantica al Laboratorio Peratoner, sarà fornito grembiule e cappello da pasticciere.

Ingresso a pagamento 10 €

con prenotazione obbligatoria. Iscrizioni presso Palazzo Montereale Mantica - piano terra oppure online sulla piattaforma Eventbrite

tra le 5 migliori cioccolaterie italiane



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

Gli incontri degustazioni hanno un costo che varia dai 10 € ai 15 €. Il laboratorio "Cioccolatieri del futuro" ha un costo di 10 €. La quota di partecipazione va pagata in anticipo su piattaforma Eventbrite all'atto della prenotazione, oppure in contanti sul posto, previa disponibilità di posti. Per informazioni chiamare i numeri: 0434.523039 | 346.9465359 da martedì al sabato dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 16.00 alle 18.00 o recarsi presso Musicatelli Music Store (Piazza XX Settembre, 7).

I biglietti NON sono rimborsabili. La piattaforma Eventbrite chiuderà venerdì 13 alle ore 24.00. Sabato e domenica si potranno fare i biglietti solo presso le sedi degli eventi.

Le visite guidate sono gratuite con prenotazione obbligatoria, per un max di 25 partecipanti a evento. Per informazioni e prenotazioni: **Infopoint PromoTurismoFVG tel. 0434.520381 (lun-dom 9.00-18.00) mail: info.pordenone@promoturismo.fvg.it.**

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

Legenda



EVENTO DEDICATO ALLA CUCINA



EVENTO DEDICATO ALLA PASTICCERIA



EVENTO DEDICATO AL VINO



CONVEGNO



VISITA GUIDATA

Luoghi e indirizzi

Palazzo Montereale Mantica Corso Vittorio Emanuele II, 56

Palazzo Klefisch Via della Motta, 13

Infopoint PromoTurismoFVG Palazzo Badini - Via Mazzini, 2

Laboratorio Peratoner Corso Vittorio Emanuele II, 22

Chiostrò San Francesco Piazza della Motta, 13

Auditorium della Regione FVG Via Roma, 2

PAFF! Viale Dante, 33

Sala Convegni CCIAA PN - UD Corso Vittorio Emanuele II, 47

Intermezzi musicali a cura di Polinote nel chiostrò dell'ex convento di San Francesco e lungo Corso Vittorio Emanuele II.

Protagonisti di Pordenone

ArtandFood 2023

Aibes, Associazione Italiana Barmen e Sostenitori FVG
Associazione Blanc
Etica del Gusto
Efasce, Pordenonesi nel mondo
Electrolux Professional
FIC Assocuochi Portus Naonis
ISDE, Associazione Medici per l'Ambiente, sezione di Pordenone
Music show band and Majorettes, PAFF!
Polinote
Slow Food Condotta di Pordenone
Prata di Pordenone, PN

Coldiretti con le aziende:

Agriturismo Gelindo dei Magredi, Vivaro, PN
Agriturismo Cortivo Pancotto, Caneva, PN
Agriturismo Al Faggio, Cordenons, PN

ConfArtigianato Imprese Pordenone

con le aziende:

Dreamis di Ligutti Isabelle Anne
Walking Sticks S.R.L
Micros di Zaia Waler
Fratelli Antonini fu Giulio di Antonini Pietro & C. S.A.S.

ConfCooperative Pordenone

con le aziende:

Cooperative Agricole Castions, Zoppola, PN
Co.Pro.Pa, Zoppola, PN
Cantina Produttori
Ramuscello e San Vito, Ramuscello, PN
La Rossa Pezzata, Fiume Veneto, PN
Latteria di Maron, Brugnera, PN
Latteria di Marsure, Marsure, PN
Latteria di Palse, Porcia, PN

Consorzio Doc Friuli con le cantine:

Cantina Rauscedo, Rauscedo, PN
Pitars, San Martino al Tagliamento, PN
Piera 1899, San Quirino, PN
Cabert, Bertiole, UD
Aganis, Treppo Grande, UD
Principi di Porcia, Azzano Decimo, PN

I Magredi, Domanins, PN
Bagnarol, San Vito al Tagliamento, PN
De Lorenzi, Pravidomini, PN
Weldan Vinaioli In Friuli,
San Vito al Tagliamento, PN

Rete del Pinot Nero FVG

con le aziende:

Antico Borgo dei Colli, Prepotto, UD
Castello di Spessa Capriva del Friuli, GO
Jermann, Dolegna del Collio, GO
Masùt da Rive Mariano del Friuli, GO
Russolo, San Quirino, PN

Inoltre:

Az Agricola Borgo delle Rose, San Quirino, PN
Az Agricola Bosco Albano, Pasiano di Pordenone, PN
Az Agricola Pitars, San Martino al Tagliamento, PN
Az Agricola Rino Russolo, San Quirino, PN
Gianfranco Cassin, Panificio pasticceria Caffè Fratelli Cassin, Bagnarola e San Vito al Tagliamento, PN
Leonardo Ceschin, Esquimau, Pordenone, PN
Marta Cesaratto, Corte Morea Lestans, PN
Luca Da Frè, Il Dolcefreddo, Sacile, PN
Luca Diana, Diana La pasticceria, Pordenone PN
Fabrizio Facca, L'angolo della dolcezza, San Quirino, PN
Martina Gorijan Sulič, Gostilna Winkler, Trnovo pri Gorici, Slovenia
Davide Larise, Spilimbergo, PN
Sabina Joksimovic, Udine, UD
Carlo Nappo, Podere dell'Angelo, Pasiano di Pordenone, PN
Tiziano Trevisanutto, Agriturismo Gelindo dei Magredi, Vivaro, PN
Ivan Tondat, Villa Cigolotti, Vivaro, PN
Stefano Venier, Arte Dolce, Spilimbergo PN
Xiaolei Xue, Azienda agricola Borgo Titol, Tramonti di Sopra, PN

PORDENONE ARTANDFOOD È IL FESTIVAL DELLA QUALITÀ DEL FRIULI OCCIDENTALE

PROMOSSO DA



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



Comune di Pordenone
Assessorato al Turismo
Assessorato alla Cultura



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



CON IL PATROCINIO DI



ISDE ITALIA - Associazione Medici per l'Ambiente
Sezione Provinciale di Pordenone
isdepordenone@gmail.com

IN COLLABORAZIONE CON



Comune di
Cordovado



Comune di
San Vito al Tagliamento



CONSORZIO TUTELA
DOC
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



CONSORZIO
DOC
FVG



Consorzio Tutela
— Vini Doc —



CONCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM - PORDENONE



ASSOCIAZIONE DI GRUPPO E TERRITORIO



Unione Artigiani
Pordenone
Confartigianato IMPRESE



CONFINDUSTRIA
ALTO ADRIATICO
Gorizia Pordenone Trieste



CAMPAGNA
AMICA
AGRITURISMO



CONFCOOPERATIVE
UNIONE COOPERATIVE FRIULANE
PORDENONE



Slow Food
del Pordenese



montagna
leader



PAFI
INTERNATIONAL
MUSEUM OF
COMIC ART



etica
del gusto



PORDENONESI NEL MONDO
Ente:
Fribilano
Assistenza
Sociale
Culturale
Emigranti

SPONSOR



MOLINO
PORDENONE
120
1923-2023

Si ringrazia per il prezioso supporto
ELECTROLUX PROFESSIONAL S.P.A.