

ORGANIZZATO DA



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



TEF TERRITORIO
ECONOMIA
FUTURO S.r.l.



CON IL SOSTEGNO DI



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



FONDAZIONE
FRIULI

CON IL PATROCINIO DI



Comune di Pordenone



→ Verso
Capitale
Italiana
della
Cultura
2027

IN COLLABORAZIONE CON



CONFINDUSTRIA
ALTO ADRIATICO



CONFCOOPERATIVE
Pordenone



Confcommercio
Pordenone



FIPE
RISORSE
INSTRUMENTO
TURISMO



COLDIRETTI
PORDENONE



CAMPAGNA
AMICA
AGRITURISMO



ASSOCIAZIONE SVILUPPO E TERRITORIO



Associazione Storica
Società Operaia
di Mutuo Soccorso
ed Istruzione di Pordenone
A.P.S.



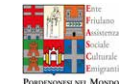
FRIULI
GRAVE
Consorzio Tutela
Vini Doc



EDONNE
DEL VINO



etica
del gusto



Pordenonesi nel Mondo



Pordenone
Turismo

SPONSOR TECNICI



Electrolux
PROFESSIONAL



GEA

cricket.

ART AND FOOD

PORDENONE

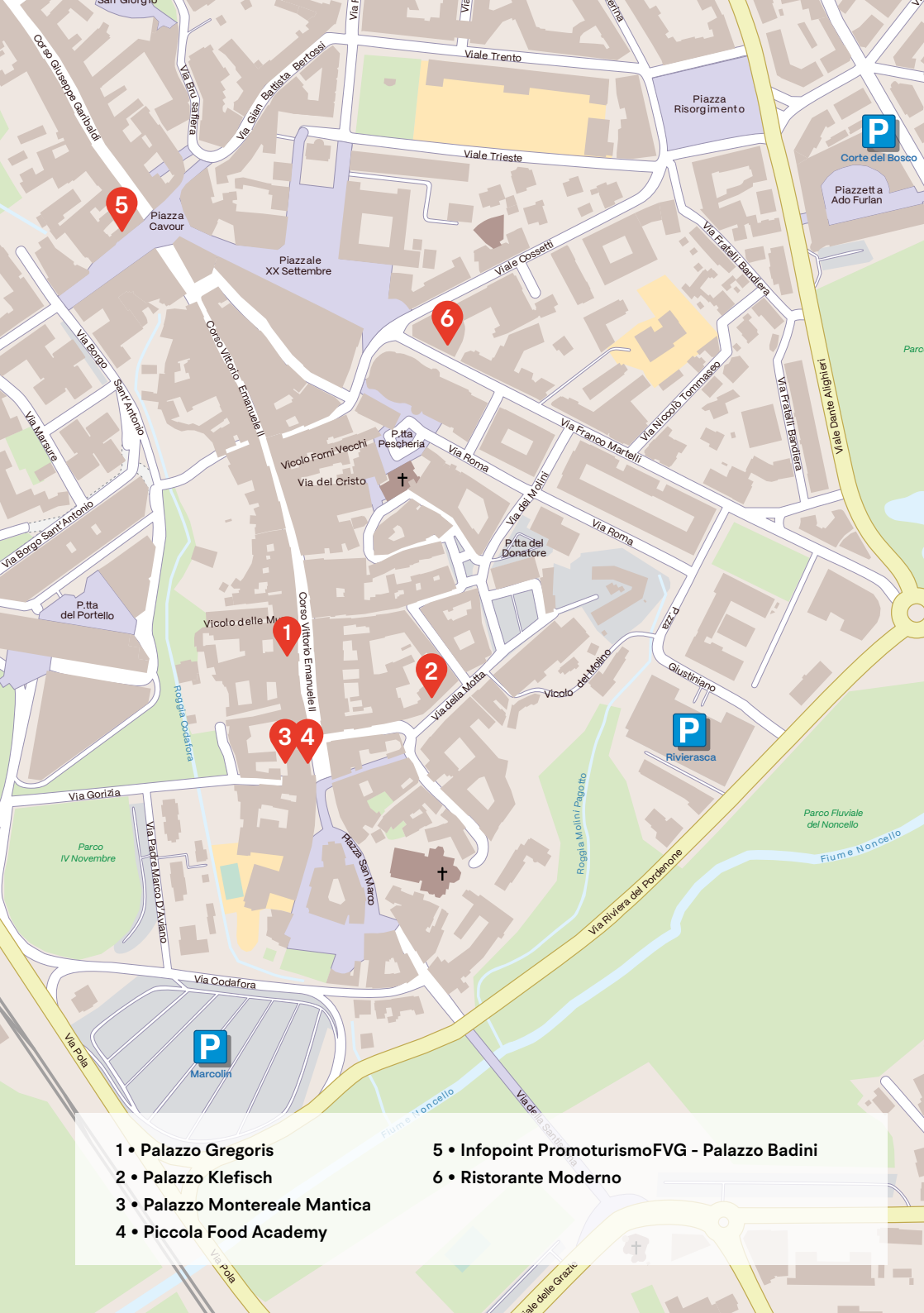
Polverizzazioni e macinature

Festival della qualità del Friuli Occidentale

Tre giorni di eventi
e degustazioni

2/4 Ottobre
2026





— CALENDARIO
DEGLI EVENTI
PORDENONE
ARTANDFOOD

Venerdì 2 ottobre

ore 18:30
Palazzo Montereale Mantica
Cerimonia di inaugurazione
Ospite d'onore
Margherita Granbassi

ore 20:30
Ristorante Moderno
Cena stellata:
Normandia a Pordenone
Cena a 4 mani

Sabato 3 ottobre

ore 11:00
Palazzo Klefisch
La Danimarca a tavola
profuma di Friuli
Convegno con degustazione

ore 11:00
Piccola Food Academy
Dolce abbraccio
Laboratorio di pasticceria
per bambini

ore 12:00
Palazzo Gregoris
Inganno lattico
Incontro con degustazione

ore 12:00
Palazzo Montereale Mantica
Oggi cucino io
Progetto scuola

ore 12:30
Consegna del Premio
"Una vita, una carriera" ad
Andrea Canton del ristorante
La Primula di San Quirino

ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica
Sweet Masterclass.
La polvere è tutto!
Incontro di pasticceria con
degustazione

ore 17:00
Palazzo Klefisch
Polveri d'identità
Incontro con degustazione

ore 18:30
Palazzo Gregoris
Polverizzazioni
Incontro con degustazione

ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica
Punti di vista. Un
Ingrediente, due piatti,
quattro mani. Polverizzazioni
aromatiche
Incontro di cucina con
degustazione

ore 19:00
Palazzo Klefisch
Seduzione vegetale. Polveri,
tradizioni e profumi
Incontro di cucina con
degustazione

Domenica 4 ottobre

ore 11:00
Palazzo Klefisch
Una polvere, infinite
creazioni
Laboratorio sulle farine

ore 11:00
Piccola Food Academy
Dolce abbraccio
Laboratorio di pasticceria
per bambini

ore 12:00
Palazzo Gregoris
Dal rifiuto al gusto
Incontro con degustazione

ore 12:00
Palazzo Montereale Mantica
Dal bianco ai colori
Incontro con degustazione

ore 16:30
Palazzo Gregoris
Metti una sera a cena
Laboratorio sull'arte del
ricevere e della mise en
place

ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica
Sweet Masterclass.
La polvere è tutto!
Incontro di pasticceria con
degustazione

ore 17:00
Palazzo Klefisch
L'arte del pairing
Incontro con degustazione

ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica
Punti di vista. Un
Ingrediente, due piatti,
quattro mani. L'alta cucina
d'oltre confine
Incontro di cucina con
degustazione

ore 19:00
Palazzo Klefisch
Seduzione vegetale.
Macinature e polveri di
stagione
Incontro di cucina con
degustazione

Info generali

— PER ACCEDERE
A TUTTI GLI EVENTI
È NECESSARIA LA
REGISTRAZIONE
E PRENOTAZIONE
TRAMITE PIATTAFORMA
OOOH.EVENTS.

Per gli incontri con
degustazione, se a
pagamento, l'importo
va versato tramite
piattaforma oohh.events
all'atto della prenotazione.

Modifiche e rimborsi:
i biglietti non sono
rimborsabili, né
modificabili. È tuttavia
consentito cedere il
titolo d'accesso a un'altra
persona.

Orari di ingresso:
si prega di arrivare 15
minuti prima dell'evento.
L'accesso in sala è
consentito entro e non
oltre 10 minuti dall'inizio.

— LUOGHI
E INDIRIZZI

Palazzo Gregoris • Corso Vittorio Emanuele II, 44
Palazzo Klefisch • Via della Motta, 13
Palazzo Montereale Mantica • Corso Vittorio Emanuele II, 56/A
Piccola Food Academy • Corso Vittorio Emanuele II, 56/A
Infopoint PromoturismoFVG • **Palazzo Badini** - Via Mazzini, 2
Ristorante Moderno • Viale Franco Martelli, 5/1



Le visite guidate sono
gratuite con prenotazione
obbligatoria, per max 30
partecipanti a evento.
Per informazioni e
prenotazioni:
INFOPOINT
PROMOTURISMOFVG
info.pordenone@
promoturismo.fvg.it,
tel. 0434 520381
cell. 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.

— PER INFORMAZIONI
(no acquisto) CHIAMARE
I NUMERI:
tel. 0434 523039
cell. 346 9465359
da martedì a sabato
ore 9:00-12:30
e 15:30-19:00
O RECARSI PRESSO
MUSICATELLI
MUSICSTORE P.le XX
Settembre.

Pordenone ArtandFood

Polverizzazioni e macinature: da rifiuto a meraviglia. Tutto, se polverizzato, è commestibile

Tutto, se polverizzato, è commestibile. Bucce, scarti e perfino pietre e minerali nella loro forma polverizzata, assumono un ruolo in cucina.

Ma c'è di più: solo se **polverizzati, macinati o grattugiati alcuni ingredienti assumono un ruolo unico e insostituibile nei piatti**, altri cambiano la loro anima, rivelano nuovi aromi, amplificano i loro sentori principali, si trasformano e trasformano tutto quello su cui si posano. Se nel mondo comune, polvere è sinonimo di abbandono, vecchie e trascuratezze, **in cucina l'uso delle polveri è precisione, visione e genialità.**

Polverizziamo spesso, molto, anche nella nostra cucina di casa: chicchi di caffè, fave di cacao, cristalli di zucchero. Grattugiamo formaggi, polverizziamo cereali, castagne, ceci, fagioli. E sappiamo tutti che le forme in cui un ingrediente viene utilizzato e servito non sono intercambiabili. Sarà questo, dunque, il gioco sul quale si misureranno chef e pasticceri, gelatieri, artigiani e casari nell'**edizione 2026 di Pordenone ArtandFood**, con **risultati** che saranno **sorprendenti, curiosi, illuminanti.**



Cucina da guardare, imparare e degustare

Osservare, ascoltare, annusare, tastare è quello che ci serve fare quando si cucina, e anche quando si mangia. Ma anche ricordare, confrontare, sperimentare, eseguire, assaggiare, riprovare e rifare ancora. Tra i tanti percorsi possibili, guidati da professionisti di pregio, la scoperta del nostro territorio e della sua storia, anche artistica, di ingredienti antichi e nuove sperimentazioni passa, per forza, da tutti i sensi possibili.



PERCORSO CUCINA

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, elemento di un ripieno o profumo in una riduzione, la versatilità di tutto quello che mettiamo nel piatto non ha limiti. E perché non provare a seguire i consigli e i modi proposti da alcuni tra i migliori professionisti della ristorazione ospiti a Pordenone ArtandFood?



PERCORSO VEGETALE



Anche l'occhio vuole la sua parte, si dice. In cucina, la parte dell'occhio, è dominante. Forme e colori, soprattutto, governano con estrema rigidità ciò che può essere considerato commestibile. Che sia istinto o biologia è difficile assaggiare con disinvoltura qualcosa di grigio o nero, più invitante il verde acceso, l'arancione, il rosso. E sappiamo tutti quanta differenza faccia organizzare bene lo spazio nel piatto,

rispettare equilibri e dimensioni, oltre a consistenze e profumi. In questo, nel soddisfare la parte dell'occhio, nulla è più efficace della **cucina vegetale, seducente e invitante, bella, anzi bellissima!** Ed è su questo campo che si misureranno i protagonisti degli appuntamenti che vanno sotto il nome di **“seduzione vegetale”**, una sfida o un suggerimento, la si metta come si vuole, **sarà difficile resistere al fascino della bellezza.**



PERCORSO PASTICCERIA

Polveri e pasticceria sono un binomio imprescindibile, ovvio persino. Dalle varie farine al cioccolato, dal caffè allo zucchero polverizzare e macinare sono alla base di quasi tutto quello che si fa in pasticceria. E dato che la pasticceria è precisione, meticolosa e assoluta, il grado di polverizzazione di un ingrediente in pasticceria dev'essere preciso, meticoloso, definito. **Dire "in polvere" non**

equivale a dire "a velo", è la forma che determina il risultato.

Le Sweet Masterclass di questa edizione sono delle intense immersioni nei segreti più importanti dell'arte pasticceria, per scoprire che, chissà, anche nell'intima dimensione casalinga giocare con le polveri può essere molto, molto divertente.



PERCORSO VINO

Cambiando l'ordine dei fattori il risultato non cambia, dicono i matematici. Il palato non è un matematico, ha le sue regole, i suoi tempi e la sua organizzazione. Ma il gioco è curioso e allora ci proviamo anche noi a ribaltare la tradizionale formula dell'ordine dei fattori. Come? **Partendo dal piatto anziché dal bicchiere. Una vera e propria sfida alle regole del pairing che svelerà abbinamenti sorprendenti, inediti.** Suggestendo percorsi creativi, ma coerenti, e una relazione con il vino del territorio inversamente proporzionale – se vogliamo restare nell'ambito della matematica – e di grande effetto.

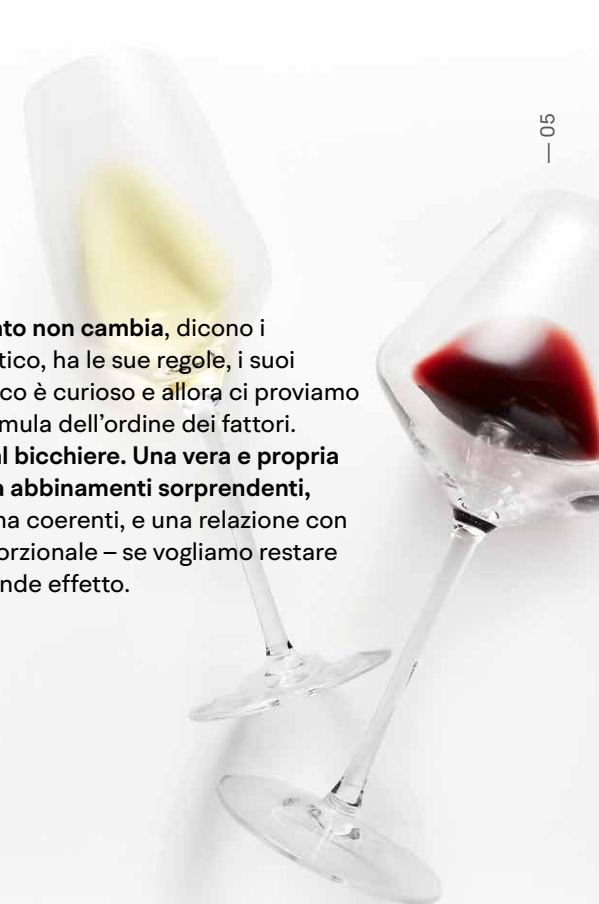
PERCORSI COLLATERALI LA CITTÀ E LA TERRA

Una città che ospita, e che lo fa nel modo migliore. Aprendo i suoi **palazzi nobili**, mostrando le sue **opere d'arte** più prestigiose, accompagnando la scoperta di **angoli nascosti**, di dettagli che raccontano **ricchezze e fasti secolari**, approfondendo in incontri dedicati come si sia creata l'identità di oggi, cosa si è perso per esempio, e cosa è rimasto.



LA CUCINA S'IMPARA DA PICCOLI

Evviva la pasticceria! Etica del Gusto e i suoi pasticceri esperti conducono due laboratori di pasticceria per bambini dai 5 agli 11 anni nello spazio dedicato ai pasticceri del futuro: la Piccola Food Academy, con tanto di attestato finale.



Venerdì 2 ottobre



CERIMONIA DI INAUGURAZIONE

ore 18:30

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria

Ospite d'onore **Margherita Granbassi**



Presenta **Maira Trevisan**
Seguirà brindisi inaugurale

CENA STELLATA: LA NORMANDIA A PORDENONE

ore 20:30

Ristorante
Moderno

Cena a pagamento
Vini compresi
Prenotazioni
tel. 327 5396971



Una cena a 4 mani con lo chef francese Pierre Caillet, stella Michelin e stella Verde al Maison Caillet a Valmont Normandia, e Stefano Sacilotto patron di Sostansa in collaborazione con Christian Giometti. Insieme propongono un menu stellato che intreccia ingredienti e profumi di due territori di provincia, due mondi lontani dal chiasso dei centri urbani più popolosi, due modi contigui di rispettare il cibo e i suoi tempi.

Cannolo al Bendectin e finocchio • Caillet

Porco e anguilla: anguilla affumicata e pancia di maiale in panatura croccante alla cipolla • Sacilotto

Sedano, mela e finocchio marino • Caillet

Toç in braide: omaggio alla tradizione uovo, frant croccante e fonduta di Montasio • Sacilotto

Barbabietola, astice e rosa • Caillet

Pernice radici e spezie: petto di pernice arrosto, lollipop di coscette impanato e verdure in bastoncini alle spezie • Sacilotto

Il Tour Normand, la passeggiata nel bosco: gelato al profumo di pino e terra ricreata con aghi di pino • Caillet

Mais e latte, gelato al latte, infuso di foglie di vite, scaglie di opaline di mais • Sacilotto

In abbinamento: Chateau de Bellevue, Cremant de Loire; M Minuty, Cote de Provence; Chardonnay, az. agr. Ronco dei Frassini; Borgo di Peuma, az. agr. Russolo; Verduzzo, az. vitivinicola Butussi.



Sabato 3 ottobre



LA DANIMARCA A TAVOLA PROFUMA DI FRIULI

ore 11:00

**Palazzo
Klefishch**

Ingresso libero

*Prenotazione
obbligatoria*

Convegno con degustazione a cura di Efasce Pordenonesi nel mondo.

Lo chef pordenonese **Elia Michelis** ha costruito la sua carriera internazionale in Danimarca, da lì governa ruoli e destinazioni di alcuni tra i migliori chef in campo internazionale. E lo fa con quel piglio tipico della modalità friulana, fatta di discrezione, competenza e passione, proponendo una degustazione di piatti che esportano la cultura friulana nel mondo.

Antipasto: Smørrebrød, tartare di scamone di manzo, kimchi (cavolo fermentato), maionese all'aglio nero, polvere di pomodoro.

In abbinamento: Aransat, Orange Wine Unfiltered, Borgo Savaian.

Piatto principale: merluzzo mantecato su cialda di polenta, flan di patate e polvere di aneto.

In abbinamento: Ribolla Gialla Collio Doc 2025, Borgo Savaian.

Dessert: frolla con cuore di frutta secca e gelato al cardamomo.

In abbinamento: Malvasia Friuli Doc 2025, Borgo Savaian.



DOLCE ABBRACCIO

ore 11:00

**Piccola
Food
Academy**

Ingresso libero

*Prenotazione
obbligatoria*

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

Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente la preparazione di un dolce: una tartelletta alla frutta, gustosa e sana, ricca di vitamine e colori.

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



INGANNO LATTICO

ore 12:00

Palazzo
Gregoris

Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria

Un viaggio sensoriale oltre il confine tra dolce e salato, dove l'avanguardia tecnica della pasticceria friulana rielabora la memoria e la materia prima del territorio. Due storiche latterie del consorzio, la **Latteria di Palse** e la **Latteria di Marsure**, un produttore d'eccellenza di patate come la **Cooperativa Co.Pro.Pa**, ed uno di zafferano, **Acquacorrente**, prestano la loro identità e ovviamente i loro prodotti a tre illusioni visive, scandite dal ritmo della polvere e preparate dallo **chef Thomas De Rosa**, docente allo IAL di Aviano.

Pane e formaggio: "L'illusione quotidiana" • pane in cassetta al malto, mousse e polvere di formaggio, zafferano, lievito.

Il frico: "La consistenza apparente" • patate osmotizzate al bergamotto, timo, limone, polvere di liquirizia, formaggio.

Toç in braide: "La memoria polverizzata" • sponge al mais infusa al sidro, crema acidificata, polvere di morchia, formaggio.

In abbinamento: Vini San Giorgio, Società Cooperativa Agricola e Cantina Rauscedo.

Presenta **Michela Urbano**

OGGI CUCINO IO

ore 12:00

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria

Progetto scuola in collaborazione con Coldiretti e Campagna Amica Pordenone.

Una classe 2° dell'Istituto Mattiussi, coordinata dalla professoressa Sabrina Parutta, dopo un percorso formativo iniziato a settembre, risponderà con i fatti e con i piatti, ça va sans dire, alla crescente diffusione di proposte alimentari ultraprocesstate. I ragazzi, fatta la spesa al mercato di Campagna Amica, sotto la guida dei cuochi **Tiziano Trevisanutto** (Gelindo dei Magredi) e **Luca Pancotto** (Agriturismo Cortivo Pancotto), prepareranno e serviranno agli ospiti piatti di stagione.

In abbinamento: Elderflower Botanical Cordial (Floralis) di Ma.gi.ka Likido.

ore 12:30

Consegna del Premio "Una vita, una carriera" ad **Andrea Canton** del ristorante La Primula di San Quirino.

Presenta **Franca Rizzi**



SWEET MASTERCLASS. LA POLVERE È TUTTO!

ore 16:30

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro di pasticceria con degustazione.

Le mani e gli occhi del pasticcere si muovono tra le polveri, le respirano, le annusano, le mescolano, le impastano. Ci spiegheranno cosa si fa dalla polvere:

Marino Nardo "A colazione, l'invisibile che sorprende" • croissant semi integrale con crema alla curcuma e crumble al cacao di Santo Domingo.

Antonio Follador "Dora" • il pane che racconta una città.

Luca Gardel "Non sono un vino" • sorbetto al Sauvignon ricostruito.

Presenta **Maira Trevisan**

In abbinamento: Moscato giallo frizzante IGT Trevenezie, Podere Gelisi; Spumante Ribolla gialla brut "Ronco Vieri" DOC Friuli, Vigneti Pittaro.



POLVERI D'IDENTITÀ

ore 17:00

Palazzo
Klefishch

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro con degustazione.

Casa Valcellina e i sapori e le tradizioni della montagna pordenonese preparati dalle mani di **Florina Enache** incontrano i vini del territorio. Un percorso guidato al corretto abbinamento tra sapori e acidità, consistenze e aromi.

In degustazione: filetto di maiale, spuma di Montasio Stravecchio di Pradis, polvere di Pitina, polvere di frico, crumble di mandorle e gel di Refosco dal Peduncolo Rosso.

In abbinamento: Pinot grigio ramato "Case Segan" DOC Friuli Grave, San Simone di Brisotto; Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli Grave, Tenuta Fernanda Cappello; Rosso "Brumal" 2019 DOC Friuli, Pitars.

Presenta **Franca Rizzi**

POLVERIZZAZIONI

ore 18:30

Palazzo
Gregoris

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro con degustazione a cura dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino Friuli Venezia Giulia.
Con le aziende:

Deborah Gelisi • Friulano 2025;
Monica Vettor • Sauvignon Clod 2025;
Gianna Bertossi • Merlot 2024;
Elisabetta Cichellero • Spumante Rosè;
I vini di Emilio Bulfon • Blanc di Rugele 2024;
Castelvecchio • Terrano.

La degustazione sarà accompagnata dai piatti degli chef: **Fatjona Protoduari** e **Francesco Ligosullo** del panificio Fermento di Sacile: Panettone salato alle olive · polvere rosa di barbabietola e lampone, velo di ricotta; Crostino di farina antica · burro affumicato, polvere di fieno ed erbe di montagna; Frisella e baccalà mantecato · polvere di mandorla tostata e crosta di pane; Viennoiserie salata · caprino fresco, polvere di pomodoro dagli scarti; Pala tostata e crema di funghi · polvere di porcini, cacao e caffè; Fondente e caffè · polvere di terra, gelée ai frutti rossi.

Accompagnamento musicale a cura di Polinote
Presenta **Elena Roppa**



PUNTI DI VISTA. UN INGREDIENTE, DUE PIATTI, QUATTRO MANI. POLVERIZZAZIONI AROMATICHE

ore 19:00

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro di cucina con degustazione.

Tre capisaldi della storia della cucina italiana, protagonisti della fortunata e geniale rinascita della ristorazione del nostro Paese, ci mostreranno come tradizione, innovazione e un pizzico di lungimiranza interpretano il gioco delle polveri.

Fabio Tacchella "risotto all'amarone". In abbinamento: **Treanni Biologico IGT Venezia Giulia, Vistorta.**

Giorgio Nardelli "terrina di salmerino alpino alla polvere di aglio orsino". In abbinamento: **Friulano Biologico 2025 DOC Friuli, Vistorta.**

Sergio Mei "polpetta di cinghiale al finocchietto spontaneo, pecorino, riduzione di pomodoro agli agrumi, olio al basilico e polvere di capperi". In abbinamento: **Treanni Biologico IGT Venezia Giulia, Vistorta.**

A cura di **Luca Diana**, sommelier AIS.

Presenta **Franca Rizzi**

SEDUZIONE VEGETALE. POLVERI, TRADIZIONI E PROFUMI

ore 19:00

Palazzo
Klefishch

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro di cucina con degustazione.

Per soddisfare l'occhio e la sua parte, insieme al palato ovviamente, con ingredienti del coloratissimo mondo vegetale ci saranno due piatti preparati da tre professionisti della dinamica squadra di Electrolux Professional.

Lume Lami, Leroy Ballarin e Claudio Gasparini ci stupiranno con:

- un multicolore "risotto in polvere". In abbinamento: **Basil Botanical Cordial (Herbal) di Ma.gi.ka Likido.**
- uno "strudel segreto" rivisitazione di uno dei dolci più famosi al mondo. In abbinamento: **Pomegranate Botanical Cordial (Fruity) di Ma.gi.ka Likido.**

Presenta **Maira Trevisan**

Domenica 4 ottobre



UNA POLVERE, INFINITE CREAZIONI

ore 11:00

Palazzo
Klefish

Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria

Un laboratorio condotto dagli esperti di Concooperative Pordenone, che è un'immersione nell'affascinante mondo delle farine, forse la "polvere" più utilizzata in millenni di storia umana.

Tre fasi, tre momenti, sia collettivi che in piccoli gruppi.

Un viaggio che parte dall'osservazione della materia prima e prosegue scoprendo varie tipologie di grana, colore e assorbimento durante l'impasto.

La tappa successiva si muove nella cucina attrezzata di Palazzo Klefish, alla scoperta di come le varie polveri, dolci e non, definiscano finiture e decorazioni.

Ultima tappa l'assaggio, ovviamente, accompagnato dallo scambio di esperienze e dal confronto, e perché no, da qualche piccolo progetto privato per il futuro scandito da un buon brindisi conviviale.

Presenta **Gabriele Grespan**.

Ai partecipanti sarà consegnata una selezione di pane e birra.

DOLCE ABBRACCIO

ore 11:00

Piccola
Food
Academy

Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria



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

Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente la preparazione di un dolce: una tartelletta alla frutta, gustosa e sana, ricca di vitamine e colori.

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

DAL RIFIUTO AL GUSTO

ore 12:00

Palazzo
Gregoris

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro con degustazione.

Matteo Martin ha una visione della cucina e della presentazione di un piatto nuova, straordinariamente seducente. Dopo l'intenso percorso all'Alma stupisce dalla "sua" cucina tutta pordenonese alla Prosciutteria Martin. Per noi preparerà "Dal rifiuto al gusto", raviolo ripieno di patata affumicata e ricotta di malga, guarnito con una salsa ottenuta dal brodo degli scarti vegetali, e polveri di scarti:

- bucce di patata essiccate
- foglie esterne di cavolfiore
- gambi di prezzemolo
- carapace di gambero trasformato in polvere umami
- lievito madre secco.

In abbinamento: **Respiro di Malga, drink** a cura di Mirco Bedin.

Presenta **Stefania Marcuz**

DAL BIANCO AI COLORI

ore 12:00

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria

Incontro con degustazione.

Roberta Bernardinis, dello stellato Michelin “La Primula” della famiglia Canton a San Quirino stupirà il pubblico con il “Risotto al Pomo d’Oro”, magica trasformazione di un riso altrimenti bianco, nei mille colori che la polvere della buccia di pomodoro grigliato riesce a esprimere.

In abbinamento: Pinot Grigio DOC Friuli Grave 2023, Monica Vettor.

Presenta **Gabriele Giuga**

METTI UNA SERA A CENA

ore 16:30

Palazzo
Gregoris

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Come organizzare una tavola, come servire una zuppa, quali posate vanno previste e dove vanno messe, e i bicchieri? Ospitare a casa non è solo una questione di menù, di allenare la mano in cucina o di scegliere il vino adatto. **Tutto inizia dalla predisposizione della tavola e prosegue con il modo di servire.** Accompagnare nel modo appropriato gli ospiti, che abbiamo invitato, è tanto importante quanto la qualità di quello che si serve. E anche chi ha un minimo di esperienza sa che nulla è scontato, tutto va previsto, preparato, ordinato al pari di una ricetta complessa. Così come lo sa **Annarosa Floreani**, da tutti conosciuta come **Coquina Floreani**, che nella sua lunga carriera ha servito presidenti e personalità di spicco internazionale, preparato migliaia di tavole, delle più varie tipologie, e che **accompagnerà i partecipanti a un vero e proprio “laboratorio” sul servizio a casa.**

Al termine sarà servito il tiramisù di Gianfranco Cassin, abbinato a Spumante Moscato Rosa “Ca’ Lisetta” de I Magredi.

Presenta **Gabriele Giuga**



SWEET MASTERCLASS. LA POLVERE È TUTTO!

ore 16:30

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro di pasticceria con degustazione.

Le mani e gli occhi del pasticcere si muovono tra le polveri, le respirano, le annusano, le mescolano, le impastano. Ci spiegheranno cosa si fa dalla polvere:

Valter Tagliazucchi “Tradizione emiliana nel dessert”
• la Zuppa Inglese • I dolci di Raimondo di Montecuccoli;

Silena Del Bianco “Vento di montagna”
• Bavarese ai Cjarsons con polvere di aghi di pino e biscotto di corteccia di abete;

Simone Cadalino “Oltre il cacao” • le polveri come nuovi ingredienti della cioccolateria contemporanea.
“Stagione della vite” • foglia di vite, vinaccia e mosto;
“Il bosco all'alba” • funghi porcini, aghi di pino e nocciole; “Ricordi di alpeggio” • fieno, miele, latte e mais friulano tostato.

In abbinamento: Vermut, San Simone; spumante Malvasia dolce, Pitars.

Presenta **Maira Trevisan**

L'ARTE DEL PAIRING

ore 17:00

Palazzo
Klefisch

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro con degustazione.

Davide Bruna, chef del rinnovato **Ai Mulinars** di Clauzetto, coniuga tecniche asiatiche e prodotti del territorio in un percorso gastronomico inedito e molto personale. Il suo piatto si intreccia con i vini del territorio: tre prestigiose bollicine selezionate e raccontate dai produttori che accompagnano un percorso di abbinamenti esclusivo e originale.

In degustazione: tataki di bisonte, condimento ranch al lievito di birra, olio al porro bruciato, riso selvatico soffiato.

In abbinamento: Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato Perlae Rosé, San Simone; Spumante Ribolla Gialla Brut Millesimato, I Magredi; Prosecco DOC Brut, Tenuta Fernanda Cappello.

Presenta **Stefania Marcuz**

PUNTI DI VISTA. UN INGREDIENTE, DUE PIATTI, QUATTRO MANI. L'ALTA CUCINA D'OLTRE CONFINE

ore 19:00

**Palazzo
Montereale
Mantica**

*Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria*



Incontro di cucina con degustazione.

La cucina slovena d'eccellenza ha le firme di **Janez e Tomaž Bratovž**. Padre e figlio insieme alla sorella Nina, sommelier, hanno guidato per anni il ristorante JB, nel centro di Lubiana e da maggio si sono spostati nel suggestivo panorama naturale ai piedi delle Alpi di Kamnik-Savinja, nel lussuoso complesso del Golf Resort Arboretum. Per la prima volta a Pordenone, prepareranno per noi:

- petto d'anatra in salsa di cognac, polvere di pomodoro e sommacco;
- capesante stagionate a secco, polvere di fichi, gel di yuzu e crema di mandorle.

In abbinamento: Annilume Spumante Extra Brut metodo classico 2021, Borgo delle Oche.

Presenta **Maira Trevisan**

SEDUZIONE VEGETALE. MACINATURE E POLVERI DI STAGIONE

ore 19:00

**Palazzo
Klefisch**

*Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria*



Incontro di cucina con degustazione.

Tre capisaldi della storia della cucina italiana, protagonisti della fortunata e geniale rinascita della ristorazione del nostro Paese ci mostreranno come tradizione, innovazione e un pizzico di lungimiranza interpretano il gioco delle polveri:

Fabio Tacchella • Foglia finger con crema di Montasio. *In abbinamento: Traminer aromatico, Società Agricola Le Favole.*

Giorgio Nardelli • Frittella di patate, verza e formaggio morbido. *In abbinamento: Traminer aromatico, Società Agricola Le Favole.*

Sergio Mei • Funghi croccanti con prezzemolata di mandorle, crema di zucca e castagne condite.

In abbinamento: Picavèlt, Società Agricola Le Favole.

A cura di **Mauro Rusalem**, sommelier AIS.

Presenta **Stefania Marcuz**

Pordenone ArtandFood prosegue...

Venerdì 13 novembre, ore 9:00

CONCORSO PORDENONE ARTANDFOOD YOUNG 2026

**Electrolux
Professional
Viale Treviso,
Pordenone**

*Ingresso riservato
ai partecipanti*

Per la seconda volta, le cucine professionali di Electrolux Professional ospiteranno i migliori allievi delle scuole alberghiere del Nord Italia, selezionati per partecipare al concorso Pordenone ArtandFood Young 2026. I futuri professionisti dell'alta cucina si misureranno su cucina, pasticceria e cocktail. I vincitori saranno i protagonisti della cerimonia di premiazione.

Con la partecipazione di:

Civiform Soc. Coop. Impresa Sociale, Cividale (UD)

Fondazione Opera Sacra Famiglia, Pordenone

IAL Scuola Alberghiera, Aviano (PN)

Istituto Alberghiero Beltrame, Vittorio Veneto (TV)

Istituto di Istruzione Superiore Orio Vergani, Ferrara

Scuola di Formazione professionale Lepido Rocco, Lancenigo (TV)

Scuola Professionale Dieffe, Valdobbiadene (TV)

Venerdì 13 novembre, ore 18:30

CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEI VINCITORI

**Palazzo
Montereale
Mantica**

I vincitori delle tre sezioni del festival – cucina, pasticceria e cocktail – saranno protagonisti di una prestigiosa cerimonia di premiazione, ospitata nel salone nobile di Palazzo Montereale Mantica. L'evento vedrà la partecipazione straordinaria di un ospite d'eccezione, il cui nome sarà svelato a ridosso della manifestazione, e si svolgerà alla presenza di enti e autorità che hanno reso possibile la realizzazione di un concorso pensato per costruire il futuro della ristorazione.

Seguiteci su
PordenoneArtandFood



La città in festival Domenica 4 ottobre

ore 10:00

**ALLA SCOPERTA DEI
VICOLI DEL CENTRO
STORICO**

**Meeting point: infopoint
PromoTurismoFVG,
Palazzo Badini, piazza
Cavour.**

Al termine delle visite guidate, piccolo aperitivo offerto ai partecipanti presso Palazzo Montereale Mantica.
Visite gratuite. Numero massimo di partecipanti 30 pax
A cura di Promoturismo FVG.

→ **Prenotazione obbligatoria a:**
info.pordenone@promoturismo.fvg.it
tel. 0434 520381 | cell. 335 151 6948



ore 15:30

**IL PORDENONE, TESORI
DEL DUOMO E DI
PALAZZO RICCHIERI**

**Meeting point: davanti
al Duomo (biglietto
di ingresso al Museo
€ 5,00).**

ore 18:00

**GRUP ARTISTIC FURLAN
MEDIOEVO A
VALVASONE APS**

**Sfilata ed esibizione del
gruppo sbandieratori e
tamburi Lupi Feritas del
Medioevo di Valvasone,
lungo le strade del centro
città.**



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 pasticciieri, 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.



Maison Caillet, Valmont, Normandia
Stella Michelin, Stella verde Michelin

**Pierre
Caillet**

**CENA STELLATA:
NORMANDIA A PORDENONE**

Venerdì 2 ottobre ore 20:30
Ristorante Moderno

Ristorante Sostansa, Pordenone

**Stefano
Sacilotto**

**CENA STELLATA:
NORMANDIA A PORDENONE**

Venerdì 2 ottobre ore 20:30
Ristorante Moderno





Ristorante Moderno, Pordenone

**Christian
Giometti**

**CENA STELLATA:
NORMANDIA A PORDENONE**

Venerdì 2 ottobre ore 20:30
Ristorante Moderno



Panificio Da Marino, Prata di Pordenone

**Marino
Nardo**

**CROISSANT SEMI INTEGRALE
CON CREMA ALLA CURCUMA
E CRUMBLE AL CACAO
DI SANTO DOMINGO**

Sabato 3 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Chef recruiter

**Elia
Michelis**

**SMØRREBRØD MERLUZZO
MANTECATO SU CIALDA DI POLENTA
FROLLA CON CUORE DI FRUTTA
SECCA E GELATO AL CARDAMOMO**

Sabato 3 ottobre ore 11:00
Palazzo Klefisch



Panificio Follador, Pordenone

**Antonio
Follador**

**IL PANE CHE RACCONTA
UNA CITTÀ**

Sabato 3 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Chef e docente IAL

**Thomas
De Rosa**

**PANE E FORMAGGIO
IL FRICO**

TOÇ IN BRAIDE

Sabato 3 ottobre ore 12:00
Palazzo Gregoris

Gelateria Da Nonno Carletto, Udine

**Luca
Gardel**

**SORBETTO AL SAUVIGNON
RICOSTRUITO**

Sabato 3 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Casa Valcellina, Montereale Valcellina

**Florina
Enache**

**FILETTO DI MAIALE, SPUMA DI
MONTASIO STRAVECCHIO DI PRADIS,
POLVERE DI PITINA, POLVERE DI
FRICO, CRUMBLE DI MANDORLE E GEL
DI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.**

Sabato 3 ottobre ore 17:00
Palazzo Klefisch



Chef R&D (Research and Development)
Electrolux Professional

**Claudio
Gasparini**

**RISOTTO IN POLVERE
STRUDEL SEGRETO**

Sabato 3 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Chef R&D (Research and Development)
Electrolux Professional

**Lume
Lami**

**RISOTTO IN POLVERE
STRUDEL SEGRETO**

Sabato 3 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch

Executive Chef, Decorfood Italy

**Fabio
Tacchella**

RISOTTO ALL'AMARONE

Sabato 3 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica

**FOGLIA FINGER
CON CREMA DI MONTASIO**
Domenica 4 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Chef R&D (Research and Development)
Electrolux Professional

**Leroy
Ballarin**

**RISOTTO IN POLVERE
STRUDEL SEGRETO**

Sabato 3 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



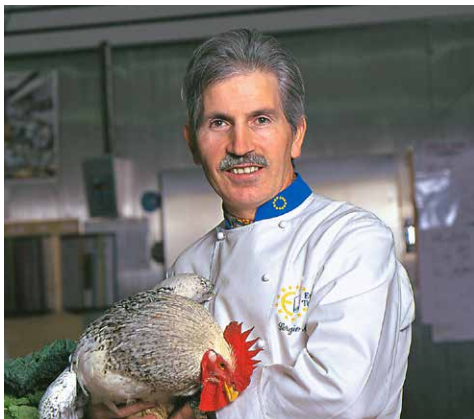
Master Chef ed Executive Chef

**Giorgio
Nardelli**

**TERRINA DI SALMERINO ALPINO
ALLA POLVERE DI AGLIO ORSINO**

Sabato 3 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica

**FRITTELLA DI PATATE, VERZA
E FORMAGGIO MORBIDO**
Domenica 4 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Executive Chef
Sergio Mei

POLPETTA DI CINGHIALE
Sabato 3 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica

FUNGHI CROCCANTI CON
PREZZEMOLATA DI MANDORLE, CREMA
DI ZUCCA E CASTAGNE CONDITE
Domenica 4 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Pasticceria del Giamberlano, Pavullo
del Frignano, Modena

Valter Tagliazucchi

ZUPPA INGLESE

I DOLCI DI RAIMONDO
DI MONTECUCCOLI

Domenica 4 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Ristorante Stella Michelin
La Primula, San Quirino

Roberta Bernardinis

RISOTTO AL POMO D'ORO
Domenica 4 ottobre ore 12:00
Palazzo Montereale Mantica



Etica del Gusto

Simone Cadalino

LE POLVERI COME
NUOVI INGREDIENTI
DELLA CIOCCOLATERIA
CONTEMPORANEA

Domenica 4 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Prosciutteria Martin, Pordenone

Matteo Martin

RAVIOLO RIPIENO DI PATATA
AFFUMICATA E RICOTTA DI MALGA
Domenica 4 ottobre ore 12:00
Palazzo Gregoris

Gelateria Dolcefreddo, Majano

Silena Del Bianco

BAVARESE AI CJARSONS
CON POLVERE DI AGHI DI PINO E
BISCOTTO DI CORTECCIA DI ABETE

Domenica 4 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Ristorante Ai Mulinars,
Clauzetto

**Davide
Bruna**

**TATAKI DI BISONTE, CONDIMENTO
RANCH AL LIEVITO DI BIRRA, OLIO
AL PORRO BRUCIATO,
RISO SELVATICO SOFFIATO**

Domenica 4 ottobre ore 17:00
Palazzo Klefisch



Collaborano con noi

Infine un grande grazie agli amici professionisti chef, pasticciieri e sommelier di Pordenone, che hanno magnificamente accompagnato eventi e degustazioni. Siamo orgogliosi che la loro esperienza sia a disposizione dei nostri palati.



Golf Resort Arboretum,
Radomlje Slovenia

Janez Bratovž

**PETTO D'ANATRA IN SALSA
DI COGNAC, POLVERE DI
POMODORO E SOMMACCO**

Domenica 4 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica



Pastry Legend 2024

**Danilo
Freguja**

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

Golf Resort Arboretum,
Radomlje Slovenia

Tomaž Bratovž

**CAPELANTE STAGIONATE A SECCO,
POLVERE DI FICHI, GEL DI YUZU
E CREMA DI MANDORLE**

Domenica 4 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica



Azienda agricola Saliè, Claut

**Chiara
Santarossa**

PICCOLA FOOD ACADEMY



Pasticciere, panificatore
e Sommelier AIS

**Luca
Diana**

Diana La Pasticceria,
Pordenone



Chef

**Fatjona
Protoduari**

Panificio Fermento,
Sacile

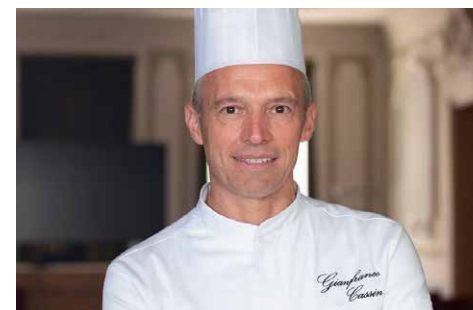


Sommelier AIS

**Mauro
Rusalem**

Chef Etica del Gusto

**Gianfranco
Cassin**



Gli chef

Chef

**Tiziano
Trevisanutto**

Ristorante Gelindo dei Magredi,
Vivaro



Coquina Floreani Catering

**Annarosa
Floreani**



Chef

**Luca
Pancotto**

Agriturismo Cortivo Pancotto,
Caneva

Mixologist Ma.gi.ka Likido

**Gegam
Kazaris**



Pordenone ArtandFood 2026 ringrazia

Ascom Confcommercio
 Confindustria Alto Adriatico
 ConfCooperative
 Pordenone
 Coldiretti Pordenone
 Campagna Amica
 Consorzio Tutela Vini DOC
 Friuli Grave
 Efasce, Pordenonesi nel
 mondo
 Associazione Storica Società
 Operaia di Mutuo Soccorso
 e Istruzione di Pordenone
 Electrolux Professional
 Consorzio Pordenone
 Turismo
 FIPE
 Comune di Pordenone
 Regione Autonoma FVG
 Fondazione Friuli
 GEA S.p.A.
 Promoturismo FVG
 Associazione Nazionale Le
 Donne del Vino, del Friuli
 Venezia Giulia
 Etica del Gusto
 ISIS Mattiussi Pertini
 Pordenone

Civiform Soc. Coop. Impresa
 Sociale, Cividale (UD)
 Fondazione OSF
 IAL Scuola Alberghiera,
 Aviano
 Istituto Alberghiero
 Beltrame, Vittorio Veneto
 (TV)
 Istituto Istruzione Superiore
 Orio Vergani, Ferrara
 Scuola di Formazione
 Professionale Lepido Rocco,
 Lancenigo (TV)
 Scuola Professionale Dieffe,
 Valdobbiadene (TV)

Acquacorrente, Polcenigo
 Bakery R&M
 Borgo delle Oche, Valvasone
 Borgo Savaian, Cormons
 Cantina di Rauscedo
 Castelveccchio, Sagrado
 Cooperative Agricole,
 Castions di Zoppola
 Cooperativa Co.Pro.Pa,
 Zoppola
 Elisabetta Cichellero,
 Pasiano di Pordenone
 Gianna Bertossi Cernetig
 Vini, Ippolis di Premariacco
 I Magredi, Domanins
 I vini di Emilio Bulfon,
 Valeriano, Pinzano al
 Tagliamento
 Latteria di Marsure, Aviano
 Latteria di Palse, Porcia
 Le Favole, Sacile
 Ma.gi.ka s.r.l., Tarvisio
 Monica Vettor, San Quirino

Pitars, San Martino al
 Tagliamento
 Podere Gelisi, San Quirino
 San Simone di Brisotto,
 Porcia
 Tenuta Fernanda Cappello,
 Sequals
 Vigneti Pittaro, Codroipo
 Vini San Giorgio, Soc. Coop.
 Agr. San Giorgio della
 Richinvelda
 Vistorta, Sacile