

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  
Romper le 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

## Pordenone ArtandFood Le tradizioni del Friuli Occidentale Territorio e relazioni

**Nel lessico gastronomico il binomio territorio e relazioni, su cui è stato costruito Pordenone ArtandFood – il festival della qualità del Friuli Occidentale – si traduce con erbe aromatiche e spezie.**

Le **erbe aromatiche** rappresentano l'**aspetto più naturale e genuino di un'area**, quello più sensibile ai mutamenti climatici, per esempio, quello più fragile, delicato e per contro il più identificativo. Non è la specie a fare la differenza, ma dove nasce, su quale terra, quale acqua la bagna, e quale vento l'asciuga. **Le spezie**, d'altra parte, **raccontano storie di viaggi e di ricordi**. Perché il pepe e quale poi? Com'è che la cannella, il cumino, la

noce moscata si sono fermati in Friuli, che strade hanno percorso per arrivarci e perché in qualche piatto ci sono e in altri no? Sarebbe sbrigativo parlare di contaminazione: purezza e tradizione contengono anche e per forza tutte le storie che qui una traccia l'hanno lasciata.

**Territorio e relazioni, dunque, erbe aromatiche e spezie sono le spie di una cucina del Friuli Occidentale** che nella sua storia è tutt'altro che statica, **permeabile** invece **alle influenze**, anche esotiche, e **capace di esprimere decisa personalità**.



## 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 pure ricordare, confrontare, sperimentare, eseguire, assaggiare, riprovare e rifare ancora. Tra i tanti percorsi possibili, guidati da professionisti di prestigio, 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 collaudata formula Pordenone ArtandFood suggerisce un approfondimento nella conoscenza di quanto di eccellente ci offre il Friuli Occidentale. 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.**



### PERCORSO VEGETALE

Un'alternativa? Forse. Una scelta? Chissà. Di sicuro **la cucina vegetale è seducente.** Colori, forme, profumi e sapori dei piatti vegetali sono incredibilmente attraenti e stupefacenti, tant'è che è sulla bellezza che si gioca il primo corteggiamento. Le mani che prepareranno i piatti, va detto, non

hanno alcuna devozione esclusiva al regime vegetale, ma esperienza, tecnica e tanta creatività. Perché **per lasciarsi sedurre dalla cucina vegetale non serve aderire a un genere, basta un pizzico di curiosità.**



**PERCORSO PASTICCERIA**

Sono almeno tre i modi della pasticceria. Quella da asporto, la più vicina al consumatore, quella degli alberghi pensata per chi è di passaggio, e quella dei **pastry chef**, sigillo e apoteosi di un menù che, va da sé, dev'essere stellare. È quest'ultima ad avere il compito, in questa

edizione, di affrontare il tema delle **erbe aromatiche e delle spezie**, nell'unico modo possibile: il massimo immaginabile. **Un'immersione di bellezza e stupore.**



**PERCORSO VINO**

Relazione, o meglio abbinamento, è anche il tema che governa le quattro degustazioni. Al netto di qualità, aromaticità, colore, **ogni vino ha il suo carattere**, la sua personalità, si dice. Il **gioco degli abbinamenti**, di quelli possibili e di

**PERCORSI COLLATERALI LA CITTÀ E LA TERRA**

Una città che ospita, e che lo fa nel modo migliore. Apprendo 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**

**Non solo pasticceria, quest'anno si raddoppia.** Oltre all'apprezzato corso per i pasticceri del futuro, **Etica del Gusto** apre un **laboratorio di cucina salata per bambini dai 5 agli 11 anni:** in uno spazio dedicato, la Piccola Food Academy, e con tanto di attestato finale. Non mancherà il **laboratorio Peratoner, per i nuovi cioccolatieri del futuro.**



# Venerdì 4 ottobre



**ore 16:30**  
Auditorium  
della Regione

## **PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO PORDENONE ARTANDFOOD YOUNG 2024**

Con la partecipazione di:

- IAL Scuola Alberghiera Aviano – FVG
- Istituto di Istruzione Superiore Federico Flora Pordenone
- Fondazione Opera Sacra Famiglia Pordenone
- Civiform Cividale

**ore 19:30**  
Palazzo  
Montereale  
Mantica

## **CERIMONIA DI INAUGURAZIONE**

Ospite d'onore **Maria Teresa Ruta**



Presentazione  
in anteprima  
di Bauletto Dolomitico  
dolce di Pordenone  
di Luca Diana,  
Diana La Pasticceria,  
Pordenone

Conduce **Maira Trevisan**  
Seguirà brindisi inaugurale





Sabato  
5 ottobre

**ore 10:00**  
Palazzo  
Montereale  
Mantica

*Ingresso € 10  
prenotazione  
obbligatoria*

## IL PIATTO A KM 0: QUAL È IL PREZZO GIUSTO

Convegno a cura di **Campagna Amica**. Filiere, congiunture internazionali, costi energetici sono alcuni dei fattori che incidono sui prezzi al consumatore finale. Ma cosa è giusto pagare? Cosa paghiamo quando compriamo? Capire cosa determina il prezzo finale di un prodotto, sia per la grande distribuzione che per il produttore locale, è alla base del rapporto di fiducia tra consumatore e produttore e il vero elemento per acquisti consapevoli esenti da sprechi.

Interverranno **Vanessa Orlando**, Responsabile Regionale Campagna Amica e **Fares Issa**, chef e manager dell'Agriturismo Ronchi Rò di Dolegna del Collio.

→ **A seguire**

**In abbinamento:**  
vino della Cantina  
di Emilio Bulfon  
presentato da  
Alberta Bulfon

**"Le erbe e le spezie nei piatti della campagna"**  
Incontro con degustazione a cura dei cuochi contadini degli Agriturismi di Campagna Amica: **Tiziano Trevisanutto** di Gelindo dei Magredi e **Luca Pancotto** di Agriturismo Cortivo Pancotto.

**ore 10:00**  
Palazzo Gregoris

*Ingresso € 10  
prenotazione  
obbligatoria*

## COOPERATIVE, PRODOTTI E TERRITORIO. LA QUALITÀ SI PRESENTA

Incontro con degustazione a cura di **ConfCooperative Pordenone**, in collaborazione con **Ascom** e **FIPE Pordenone**.

**In abbinamento:**  
vini della Cantina  
Produttori Ramuscello  
e San Vito

**Luca Lot**, chef di **Ca' Naonis** preparerà un crostino di tartara di manzo e gnocco di patata di Ovolledo con ragù di Pezzata Rossa. Con i prodotti delle Cooperative: patate Co.pro.pa; panificati delle Cooperative Agricole di Castions; Pezzata Rossa; carne CIPA.

**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 Saliat 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

## Eventi collaterali Domenica 6 ottobre

**ore 10:00**

**VISITA GUIDATA  
"PASSEGGIATA  
LUNGO IL NONCELLO"**

Partenza dalla Loggia del Municipio accompagnati da guida naturalistica.

**ore 15:00**

**VISITA GUIDATA "ALLA  
SCOPERTA DEI VICOLI  
DEL CENTRO STORICO"**

Partenza dalla Loggia del Municipio.



Eventi a cura di Promoturismo FVG. Partecipazione gratuita

Prenotazione obbligatoria a [info.pordenone@promoturismo.fvg.it](mailto:info.pordenone@promoturismo.fvg.it) tel. +39 0434 520381 cell. +39 335 151 6948

**ore 16:00**

**Ponte di Adamo ed Eva  
RIVERSIDE MILONGA**  
nell'ambito di "I ♥ Tango Pordenone Festival"

A cura di Almanegra Academy ASD

**ore 18:00**

**I DANZERINI DI AVIANO**

In occasione dei 100 anni dalla loro nascita, esibizione del gruppo folkloristico accompagnati dalla loro banda, lungo le strade del centro città.

**ore 19:00**

**Loggia del Municipio  
MILONGA IN LOGGIA**

Esibizione a cura di Almanegra Academy ASD

**ore 21:00**

**Piazza XX Settembre  
"OMAGGIO A ELTON  
JOHN, BILLY JOEL E  
STING" TOMAT BAND  
IN CONCERTO**

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

**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



## Mostre

A cura dell'Assessorato al Turismo e alla Cultura del Comune di Pordenone  
Dettagli e info su [www.comune.pordenone.it](http://www.comune.pordenone.it)



**PAFF! – International  
Museum of Comic Art  
JACOVITTI COME NON  
LO AVETE MAI VISTO!**  
Ingresso a pagamento  
direttamente al museo.

Orario:  
**martedì / venerdì  
16:00 – 21:00  
sabato e domenica  
10:00 – 13:00  
16:00 – 21:00**



**Museo Civico  
di Storia Naturale  
SPECCHI D'ACQUA  
DI FRONTIERA**  
a cura di AFNI  
(Associazione Fotografi  
Naturalisti Italiani)  
Ingresso libero

Orario:  
**giovedì e venerdì  
9:00 – 13:00  
sabato e domenica  
13:00 – 19:00**



**Museo Civico d'Arte  
ARMANDO PIZZINATO  
E IL FRONTE NUOVO  
DELLE ARTI (1946-1950)**  
Ingresso libero

Orario:  
**venerdì  
15:00 – 19:00  
sabato e domenica  
10:00 – 13:00  
15:00 – 19:00**



**Galleria  
Harry Bertoia  
MAGNUM SUL SET**  
Intero € 5,00  
Ridotto € 3,00

Orario:  
**Venerdì, sabato e  
domenica  
10:00 – 13:00  
15:00 – 19:00**



**Ex Convento  
di San Francesco  
IL VANGELO E  
NIENT'ALTRO**  
Mostra fotografica,  
800 anni della Regola  
Bollata di San Francesco.  
Fino al 28 ottobre.  
Ingresso libero

Orario:  
**sabato e domenica  
10:00 – 12:30  
15:00 – 19:30**



**Biblioteca Civica  
SAPORI ALPINI**  
a cura del Gruppo Alpini  
Pordenone Centro.  
Dal 4 al 13 ottobre.  
ingresso libero

Orario:  
**lunedì 14:00 – 19:00  
martedì / sabato  
9:00 – 19:00  
solo domenica 13 ottobre  
10:00 – 19:00**

## 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,  
Pasio 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 Cichello**, 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](mailto: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.