

Produttori

Consorzio per la tutela e valorizzazione del "FigoMoro" da Caneva

Via L. Cadorna, 7 - Caneva
Cell. 331.5452326
info@figomoro.it
www.figomoro.it

Fiba - Formazione Italiana Bar Academy

Via Montegrappa, 80 - Cordenons
Cell. 338.7969196
david.fibacademy@gmail.com



Cantine

Rive Col De Fer

Via Col De Fer, 14 - Caneva
Tel. 0434.799467
info@rivecoldefer.it
www.rivecoldefer.it

Pradego - Il Vigneto Caneva

Via Turati - Caneva
Cell. Roberto Nadin 338.7170889
info@pradego.com
www.pradego.it

Azienda Agricola Bazzo G. e Braido C.

Via Piero Gobetti 7 - Caneva
Tel. 0434 79500 Cell: 348 3226976
Info@viniagiardini.it
www.viniagiardini.com

Azienda Agricola Ros Diego

Via Domenico Rupolo, 34 - Caneva
Cell. 347 9076510
rosdgo@gmail.com

Cella Vinaria Canipae

Società Cooperativa Agricola
Via Longone, 18/A - Caneva
Tel. 0434 77189
amministr@cellavinaria.it



FigoMoro
da Caneva

FigoMoro
da Caneva



8^{va} Edizione **In campagna col FIGOMORO**

Caneva - Villa Frova
Domenica 25 Agosto 2024

Con la partecipazione di



FIBA Academy





La sua bontà deriva dalla particolare varietà della pianta di fico, dal luogo di coltivazione, dal terreno in pendio ricco di carbonato di calcio, dall'escursione termica tra il giorno e la notte e dalla costante ventilazione.

Non effettuando alcun tipo di trattamento, né alla pianta né al frutto, il fico può essere mangiato tranquillamente con la buccia.

I prodotti ottenuti con la lavorazione del FigoMoro non hanno conservanti e mantengono quindi tutta la loro originale genuinità.

Il FigoMoro, viene proposto come **prodotto fresco**, confezionato in cassette o scatolette a peso garantito, nei mesi di agosto e settembre, oppure viene trasformato in deliziose confetture, salse, prodotti per pasticceria e gelateria ed altri prodotti, seguendo le antiche ricette locali con l'aggiunta di innovative proposte.

Consorzio per la tutela e valorizzazione del "FigoMoro" da Caneva

via L. Cadorna, 7 - 33070 Caneva (PN)
e-mail: info@figomoro.it cell. +39.331.5452326
www.figomoro.it - www.buonit.com

 [facebook.com/FigoMoroDaCaneva](https://www.facebook.com/FigoMoroDaCaneva)



Programma

DOMENICA 25 AGOSTO

ore 10.00 - 20.00
FIERA DEL FIGOMORO DA CANEVA
Vendita di prodotti a base di FIGOMORO

ore 10.00 - 18.00
ESPOSIZIONE ELABORATI DEL CONCORSO INTERNAZIONALE CANEVA RIDE PREMIO TONI ZAMPOL 2024 "La Vita è un Film"
Promosso dall'Associazione Pro Castello Caneva

ore 10.00 - 13.00 e ore 14.30 - 18.30
ALLA SCOPERTA DEL SITO UNESCO DEL PALÙ DI LIVENZA E DELLE RISORGIVE
Visite guidate al sito archeologico e naturalistico del Palù di Livenza e gite in barchino, senza prenotazione
Orario inizio visite: 10.15 - 11.45 - 14.30 - 15.30 - 16.30.
Transfert gratuiti da Villa Frova oppure autonomamente.
A cura della Società Prealpi Consiglio Hiking

ore 10.30
SCOPERTA DEL TERRITORIO NEI PRESSI DI VILLA FROVA
Passeggiata semplice insieme alle guide della Società Prealpi Consiglio Hiking
Partenza e arrivo in Villa Frova
Prenotazioni al numero 370.1107202 - Costo € 10,00

ore 11.00 - 12.00 e 16.00 - 17.00
VIENI A SCOPRIRE UN MONDO FIGOMORO
Laboratorio gratuito per bambini dai 5 ai 10 anni
A cura del gruppo "Noi Donne di Caneva"

ore 11.00 - 13.00 e 17.00 - 20.00
APERITIVO COL FIGOMORO
Servizio cocktail a pagamento a base di FIGOMORO
A cura di FIBA

ore 12.00 - 14.00 e 17.00 - 20.00
RISTORO DEGUSTANDO I PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO
Servizio ristoro a pagamento con piatti freddi
A cura del Consorzio FIGOMORO

ore 14.30 - 18.00
VIVI LA RACCOLTA DEL FIGOMORO
Visita esperienziale nei frutteti, accompagnati dai produttori
Transfert gratuiti con pulmino da Villa Frova alle 14.30 - 16.00 - 17.30

ore 18.00 - 19.00
ANTEPRIMA PORDENONE ARTANDFOOD
Degustazione realizzata in collaborazione con la chef Nazzarena Del Fabbro dell'Osteria "Da Cippi" di Frisanco
Eventi gratuiti su prenotazione
Info su www.pordenonewithlove.it

Prenota la tua Paella Friuli Venezia Giulia
Con Zafferano del Friuli, Peta, Cipolla Rossa di Cavasso e naturalmente il FIGOMORO, preparata dal vincitore della miglior Paella fuori dalla Spagna e finalista Coppa del Mondo di Valencia: Luca Zanette.

Su prenotazione e a pagamento.
Info su www.pordenonewithlove.it

In alcuni momenti della giornata sarà possibile assaggiare il gelato al FIGOMORO preparato dai

Maestri Gelatieri delle Dolomiti
con gli strumenti e le tecniche di fine 1800

A cura di Gelatieri Zoldani

In presenza di maltempo le visite guidate e l'anteprima di "Pordenone ArtandFood" saranno annullate, mentre sarà garantita la possibilità di acquistare i prodotti e degustare i piatti freddi all'interno di Villa Frova.

 Per tutte le informazioni seguite le nostre pagine Facebook:
Pordenonewithlove e FigoMoroDaCaneva