



# PORDENONE ART AND FOOD

7-8-9 OTTOBRE 2022



**PICCOLO, BUONO È MEGLIO**

# PORDENONE ARTANDFOOD 2022

PORDENONE ARTANDFOOD si conferma come una manifestazione molto importante, ricca di eventi, e dimostra l'attenzione che la Camera di Commercio Pordenone - Udine, attraverso ConCentro, dedica al territorio in un momento storico così delicato.

Con la cerimonia di inaugurazione di PORDENONE ARTANDFOOD usciamo ufficialmente dalla pandemia, ci mettiamo alle spalle le difficoltà di un periodo impegnativo, ma è indubbio che ne dobbiamo affrontare altre, con nuove sfide e nuove incognite. Ed è perciò che una rassegna come questa assume una funzione cruciale per un ambito regionale come il nostro territorio, che può vantare pregevoli prodotti, includendo tutti gli attori direttamente interessati, nel campo dell'agroalimentare, della ristorazione e della trasformazione degli alimenti, settori in cui il nostro territorio si dimostra particolarmente ricco, con piccole specialità e prodotti di eccellenza. Ne sono un esempio la Pitina, la Cipolla Rossa di Cavasso, la Mela antica, il Figo Moro di Caneva.

PORDENONE ARTANDFOOD si colloca, dunque, in una serie di iniziative volte alla promozione delle eccellenze di un'area che da Pordenone coinvolge tutta la fascia pedemontana e si spinge anche nelle zone limitrofe. È un'occasione che riveste un ruolo economicamente significativo per l'intero comparto agroalimentare ed è un ottimo strumento di promozione.

E' un primo segnale di allargamento di prospettive, peraltro già in atto, con il coinvolgimento nell'edizione di quest'anno dei presidi mandamentali e con le due presentazioni della rassegna a Klagenfurt e a Nova Gorica.

**Silvano Pascolo**

Amministratore unico  
di ConCentro Azienda Speciale  
della Camera di Commercio  
Pordenone-Udine

Promosso da



CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE



Comune di Pordenone  
Assessorato al Turismo  
Assessorato alla Cultura

io sono  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
[www.tadefvg.it](http://www.tadefvg.it)



CONFINDUSTRIA  
ALTO ADRIATICO  
Gorizia Pordenone Trieste



## ASPETTANDO... PORDENONE ART AND FOOD 2022

### SABATO 1 OTTOBRE - SAN VITO AL TAGLIAMENTO

---

Castello di San Vito al Tagliamento, via Marconi, 13  
ore 09.45

#### **FVG: terra di vigne e calici, attraverso le Città del Vino**

Convegno a cura della Associazione Città del Vino

ore 11.15

#### **San Vito nuova Città del Vino**

Consegna della bandiera delle Città del Vino all'Amministrazione Comunale. A seguire, conferenza stampa di presentazione dell'evento enoturistico dedicato alla Ribolla Gialla che si terrà a San Vito al Tagliamento nella primavera 2023.

Palazzo Altan, via Altan 83/3

ore 10.15

#### **Visita guidata del Palazzo, della pinacoteca e del giardino all'italiana**

ore 11.30



#### **Degustazione guidata di Ribolla gialla**

In abbinamento: salumi di Pantarotto, confetture dell'Azienda Agricola De Munari, panificati del Panificio Bellotto Con Stefano Cosma e Maria Teresa Gasparet in collaborazione con Consorzio delle DOC-FVG  
La degustazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria sul sito [www.pordenonewithlove.it](http://www.pordenonewithlove.it)

### SABATO 1 OTTOBRE - CORDOVADO

---

Castello

ore 16.00



#### **Visita del Castello con i proprietari Conti Freschi Piccolomini**

In occasione di "Castelli Aperti" degustazione di:

- dolce Spaccafumo del Panificio Venturini
- gelato La Regina di Rose della gelateria Dolci Emozioni di Paolo Macor

in abbinamento: Ribolla gialla spumante extra dry, Cantina produttori Ramuscello - San Vito al Tagliamento

In collaborazione con Comune di Cordovado modera Matteo Petraz, Vice Sindaco

L'ingresso per la visita al Castello ha un costo di 10 €, bambini dai 7 ai 12 anni 3,50 €. La degustazione è gratuita fino ad esaurimento dei posti disponibili. Non è prevista prenotazione.

### DOMENICA 2 OTTOBRE - TRAMONTI DI SOPRA

---

#### **Festa del fuoco nell'ambito del Progetto ValMeduna**

Nell'Agriturismo Borgo Titol musiche e danze dedicate al fuoco e alla natura e cena con menu a tema.

Per informazioni e prenotazioni: Agriturismo Borgo Titol, Loc. Titol 1, Tramonti di Sopra (Pn), tel. 335.8222876

# PORDENONE ART AND FOOD 2022

## VENERDÌ 7 OTTOBRE

ore 20.00

Palazzo Montereale Mantica

### Cerimonia di inaugurazione

Premiazione del concorso PORDENONE ARTANDFOOD Young 2022

Ospite d'onore **Marisa Laurito**

Conduce Maira Trevisan

seguirà brindisi inaugurale

[ingresso libero con prenotazione obbligatoria](#)

## SABATO 8 OTTOBRE

ore 10.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00



**LABORATORI DI CIOCCOLATO PER BAMBINI (5-11 anni)**  
**PRESSO LA PASTICCERIA PERATONER**

[info box](#) ►

ore 10.30 - 12.30 / 15.00 - 18.00

Palazzo Loredan Porcia



### Esperienze di laboratorio di mosaico

con i docenti della Scuola Mosaicisti del Friuli di Spilimbergo ed esposizione di una selezione di abiti della mostra "Mosaico da indossare"

Gli abiti saranno esposti anche a Palazzo Montereale Mantica a cura di Unione Artigiani di Pordenone e in collaborazione con la Camera di Commercio Pordenone-Udine  
[ingresso libero con prenotazione obbligatoria](#)

ore 10.30

Capitol



### Torte in faccia? Meglio in pancia!

#### Laboratorio di pasticceria per bambini (5-11 anni)

con proiezione di comiche a cura di CINEMAZERO

A seguire, preparazione di tartellette alla frutta con crema pasticcera e panna montata a cura di Etica del Gusto

[ingresso libero con prenotazione obbligatoria](#)

ore 11.00

Palazzo Montereale Mantica



### Alimentarsi meglio per vivere a lungo. Il punto di Slow Medicine

Il ruolo dell'alimentazione e le buone pratiche per la prevenzione e lo star bene.

Convegno a cura di Slow Medicine ETS - Intervengono:

Marika Werren, responsabile SOS Cardiologia riabilitativa IMFR

Gervasutta Udine, Slow Medicine

Daniela Pavan, direttore SOC Cardiologia Pordenone

Diego Serraino, direttore SOC Epidemiologia e biostatistica CRO di Aviano

Giuseppe Napoli, presidente Federsanità ANCI FVG

Al termine, breve lezione di cucina slow e degustazione:

**pochi e facili trucchi del mestiere, per una cucina sana e moderna.**

Con Michela Fabbro, cuoca dell'Alleanza Slow Food

Ristorante Rosenbar - Gorizia

[ingresso libero con prenotazione obbligatoria](#)

ore 11.30



**Racconti d'arte e cibo:**

**storie di osterie in contrada maggiore**

Visita guidata gratuita a cura di PromoTurismoFVG.

Ritrovo presso la Loggia del Municipio.

[Prenotazione obbligatoria all'infopoint PromoTurismoFVG](#)

Palazzo Badini, Via Mazzini 2 - tel. 0434 520381

ore 15.00



**Racconti d'arte e cibo: storie d'arte al Museo Ricchieri**

Visita guidata gratuita a cura di PromoTurismoFVG.

Ritrovo davanti al Museo Civico d'Arte.

[Prenotazione obbligatoria all'infopoint PromoTurismoFVG](#)

Palazzo Badini, Via Mazzini 2 - tel. 0434 520381

ore 16.00

*Palazzo Montereale Mantica*

**Incontro degustazione**



**Quando il cioccolato si trasforma in un gioiello**

con Fabrizio Facca

L'angolo della dolcezza - San Quirino

[ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria](#)



*Tensostruttura piazzetta Calderari*

**Incontro degustazione**



**La classe dell'acqua**

Bottoni di zucca affumicata, fonduta di Montasio  
e musetto di Lovison

con Marco Talamini

Ristorante La Torre - Spilimbergo

In abbinamento: Refosco, Cantina Borgo delle Oche  
degustazione condotta da Isis Brunoni

[ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria](#)



*Palazzo Klefisch*

**Incontro degustazione**



**Grandi vini del territorio**

a cura del Consorzio delle DOC-FVG

Sauvignon 2021, I Magredi, Doc Grave

Traminer aromatico 2021, Doc Grave

Tenuta Fernanda Cappello, Doc Grave

Refosco dal Peduncolo Rosso 2021,

Principi di Porcia e Brugnera, Doc Friuli

degustazione condotta da Maria Teresa Gasparet

[ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria](#)

ore 16.30



**Racconti d'arte e cibo: storie di fede in Duomo**

Visita guidata gratuita a cura di PromoTurismoFVG.

Ritrovo davanti al Duomo Concattedrale S. Marco.

[Prenotazione obbligatoria all'infopoint PromoTurismoFVG](#)

Palazzo Badini, Via Mazzini 2 - tel. 0434 520381

# PORDENONE ART AND FOOD 2022

ore 18.00



*Palazzo Montereale Mantica*

## Incontro degustazione

Mignon di ricotta e noci  
con Stefano Bernabè

Pasticceria del Cuore - Roveredo in Piano

Conduce Maira Trevisan

ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria

*Tensostruttura piazzetta Calderari*



## Incontro degustazione

### Per pochi intimi

Coniglio in crosta di polenta

Bocconcini di coniglio in doppia cottura,  
accompagnati da verdure

con Nazzarena Del Fabbro

Osteria Da Cippi - Valdestali Frisanco

In abbinamento: Lupi Terrae, Cantina Borgo delle Oche

degustazione condotta da Luisa Menini

ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria



*Palazzo Klefisch*

## Incontro degustazione

### I vini delle Donne del Vino:

### Ribolla ferma e Ribolla spumantizzata

degustazione guidata di 4 vini delle aziende

Borgo Veritas e Forchir

a cura dell'Ass. Nazionale Le Donne del Vino

in collaborazione con Agrifood e PromoTurismoFVG

ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria



ore 20.00

*Palazzo Montereale Mantica*



## Incontro degustazione

### Piccole Stelle

con Lume Lami, Lady Chef 2022

Conduce Maira Trevisan

ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria



*Tensostruttura piazzetta Calderari*



## Incontro degustazione

### Una questione di Sostansa

Radici & radici

Radicchio di Treviso caramellato al Porto, topinambur  
fermentato e la sua buccia croccante

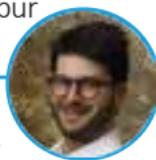
con Stefano Sacilotto

Ristorante Sostansa - Pordenone

In abbinamento: Pignolo 2015, Ronco delle Betulle

degustazione condotta da Isis Brunoni

ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria



ore 20.00

*Palazzo Klefisch*

## Incontro degustazione



### I vini delle Donne del Vino:

#### Refosco fresco e Refosco maturo

degustazione guidata di 4 vini delle aziende Bulfon e Forchir

a cura dell'Ass. Nazionale Le Donne del Vino

in collaborazione con Agrifood e PromoTurismo FVG

[ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria](#)

*Capitol*



### Birra artigianALE - Valorizzazione e Degustazione di birre artigianali del territorio

con le aziende: Birrifico di Naon - Porcia,

La Birra di Meni - Cavasso Nuovo, Zago Birrifico - Chions

Al termine, degustazione con un cocktail a base di birra

a cura di Unione Artigiani di Pordenone e in collaborazione

con la Camera di Commercio Pordenone-Udine

[ingresso libero con prenotazione obbligatoria](#)

## DOMENICA 9 OTTOBRE

ore 10.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00



### LABORATORI DI CIOCCOLATO PER BAMBINI (5-11 anni)

PRESSO LA PASTICCERIA PERATONER

[info box](#) ►

ore 10.30 - 12.30 / 15.00 - 18.00

*Palazzo Loredan Porcia*



### Esperienze di laboratorio di mosaico

con i docenti della Scuola Mosaicisti del Friuli di Spilimbergo

ed esposizione di una selezione di abiti

della mostra "Mosaico da indossare"

Gli abiti saranno esposti anche a Palazzo Montereale Mantica

a cura di Unione Artigiani di Pordenone e in collaborazione

con la Camera di Commercio Pordenone-Udine

[ingresso libero con prenotazione obbligatoria](#)



# PORDENONE **ART AND FOOD** 2022

Ore 11.00

Palazzo Montereale Mantica



**Alimentare la cura, la cura alimentare.**

*La funzione terapeutica del cibo nei disturbi alimentari*

Convegno a cura di

ADAO - Associazione Disturbi Alimentari e Obesità

Intervengono: Orietta Dal Dan, presidente ADAO Pordenone

Sara Mirone, psicologa e psicoterapeuta

Sara Carriola, psicologa e psicoterapeuta

Elisabetta Lombardi, biologa nutrizionista

con il patrocinio del Coni FVG

A tutti i partecipanti sarà distribuita in omaggio una copia del libro

*Fuori dal buio - comprendere i disturbi alimentari,*

a cura di Gian Luigi Luxardi e Fiorenza Marchiol - Alba Edizioni 2022

[ingresso libero con prenotazione obbligatoria](#)

ore 11.30



**Racconti d'arte e cibo:**

**storie di osterie in Contrada Maggiore**

Visita guidata gratuita a cura di PromoTurismoFVG.

Ritrovo alla Loggia del Municipio.

[Prenotazione obbligatoria all'infopoint PromoTurismoFVG](#)

Palazzo Badini, Via Mazzini 2 - tel. 0434 520381

ore 15.00



**Racconti d'arte e cibo: storie d'arte al Museo Ricchieri**

Visita guidata gratuita a cura di PromoTurismoFVG.

Ritrovo davanti al Museo Civico d'Arte.

[Prenotazione obbligatoria all'infopoint PromoTurismoFVG](#)

Palazzo Badini, Via Mazzini 2 - tel. 0434 520381

ore 16.00

Palazzo Montereale Mantica

Consegna del premio "Una vita una carriera" a Silvio Fabbro

**Incontro degustazione**



**Dolce Natura, ritorno alle origini e alla cultura della nostra terra**

Torta vegetale con olio EVO, noce,

mela del pordenonese, zenzero e arancio

con Flavio Bressan

Pasticceria Quintessenza - Brugnera

conduce Maira Trevisan

[ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria](#)



**ore 16.00**

*Palazzo Klefisch*



## Incontro degustazione

### I vini delle Donne del Vino: Prosecco e Prosecco rosé

degustazione guidata di 4 vini delle aziende

Ronco del Falco, Zago Vini e Najma vini

a cura dell'Ass. Nazionale Le Donne del Vino

in collaborazione con Agrifood e PromoTurismoFVG

[ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria](#)

**ore 16.30**



### Racconti d'arte e cibo: storie di fede in Duomo

Visita guidata gratuita a cura di PromoTurismoFVG.

Ritrovo davanti al Duomo Concattedrale San Marco.

[Prenotazione obbligatoria all'infopoint PromoTurismoFVG](#)

[Palazzo Badini, Via Mazzini 2 - tel. 0434 520381](#)

**ore 17.00**

*Tensostruttura piazzetta Calderari*



## Incontro degustazione

### Il segreto nel dettaglio

Gnocco di formaggio di capra, sambuco e mele antiche

con Roberta Bernardinis sous chef

Ristorante La Primula, stella Michelin - San Quirino

In abbinamento: Pinot Grigio, Azienda Agricola Monica Vettor  
degustazione condotta da Monica Vettor

[ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria](#)



**ore 18.00**

*Centro storico di Pordenone*

Esibizione del Gruppo Sbandieratori di Cordovado  
lungo le strade della città

*Palazzo Montereale Mantica*

## Incontro degustazione



### Reale 3.0

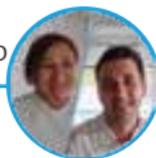
Sfoglia di riciclo, ricotta di capra e Cipolla di Cavasso

con Roberta Santarossa

Pasticceria Caffè Reale - Pordenone

degustazione condotta da Maira Trevisan

[ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria](#)



**ore 18.30**

*Tensostruttura piazzetta Calderari*



## Incontro degustazione

### La mano del futuro

Orzotto con fagioli, Cipolla di Cavasso e Montasio

con Anna Barbina

AB Osteria Contemporanea - Lavariano

In abbinamento: Cabernet Franc, Azienda Agricola Pitars  
degustazione condotta da Maria Teresa Gasparet

[ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria](#)



# PORDENONE **ART AND FOOD** 2022

ore 18.30

*Palazzo Klefisch*



## Incontro degustazione

### I vini delle Donne del Vino: Sauvignon e Traminer

degustazione guidata di 4 vini delle aziende

Podere Gelisi e Forchir

a cura Ass. Nazionale Le Donne del Vino

in collaborazione con Agrifood e PromoTurismoFVG

ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria

ore 20.00

*Palazzo Klefisch*



## Incontro degustazione

### Grandi vini del territorio

a cura del Consorzio delle DOC-FVG

Pinot Grigio 60° 2021, Cantina Ramuscello, Doc Friuli

Friulano 2020, Borgo Veritas, Doc Grave

Merlot Braida Santa Cecilia 2019, Pitars, Doc Friuli

degustazione condotta da Maria Teresa Gasparet

ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria

*Palazzo Montereale Mantica*



## Incontro degustazione

### Colori e profumi su tela

con Roberto Sandrin

Pasticceria Dolce Freddo - Fontanafredda

degustazione condotta da Maira Trevisan

ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria



*Tensostruttura piazzetta Calderari*



## Incontro degustazione

### Meraviglia Povera

Risotto al fiore di cartamo con mantecatura di formaggio Asino

con Terry Giacomello, stella Michelin

In abbinamento: Traminer, Azienda Agricola I Magredi

presenta Antonella Santarelli

degustazione condotta da Isis Brunoni

ingresso a pagamento 5 € con prenotazione obbligatoria



SABATO 8 E DOMENICA 9 OTTOBRE

ore 10.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00

info box



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, Beppe Faggiotto, maestro cioccolataio 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 pasticciare.

Ingresso a pagamento 10 € con prenotazione obbligatoria  
iscrizioni presso Palazzo Montereale Mantica - piano terra  
oppure online sulla piattaforma Eventbrite



# PORDENONE **ART AND FOOD** 2022

## INFO GENERALI

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

Gli incontri degustazioni hanno un costo di 5 €, 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 il n. 375 5928824

Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 18.00,  
anche sabato 8 e domenica 9 ottobre

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](mailto: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 CIOCCOLATO



EVENTO DEDICATO AL VINO



VISITA GUIDATA



CONVEGNO

## LUOGHI E INDIRIZZI

### **Palazzo Montereale Mantica**

Corso Vittorio Emanuele II 56

### **Palazzo Loredan Porcia**

Corso Garibaldi 13

### **Tensostruttura**

Piazzetta Calderari

### **Palazzo Klefisch**

Via della Motta 13

### **Capitol**

Via Mazzini 60

### **Infopoint PromoTurismoFVG**

Palazzo Badini - Via Mazzini 2

### **Laboratorio Peratoner**

Corso Vittorio Emanuele II 22

Lungo Corso Garibaldi esposizione e vendita di prodotti tipici

Intermezzi musicali a cura di Polinote in Corso Garibaldi ed in Loggia del Municipio

# RACCONTATI DA

## **Isis Brunoni**

Sommelier professionista, con una formazione che è iniziata in Brasile per poi proseguire a Londra e in Italia, è export manager della Distilleria Pagura, a Castions di Zoppola. Ha fondato il progetto di divulgazione *The looking glass*.

## **Maria Teresa Gasparet**

Sommelier professionista, creatrice del brand Sorsi e Percorsi, si occupa di formazione e divulgazione della cultura del vino, i suoi interlocutori vanno dai professionisti del settore, alle aziende, al consumatore curioso e inesperto.

## **Luisa Menini**

Con una laurea in tecnologia alimentare segue con il marito Nicola Pittini, enologo importante e innovativo, l'azienda di famiglia Borgo delle Oche, una decina di ettari nel centro di Valvasone, a pochi passi dal castello medievale.

## **Antonella Santarelli**

Giornalista professionista, autrice e firma del Gazzettino, ha raccontato dalle pagine del suo giornale le mille storie dei protagonisti piccoli e grandi, la "Gente Speciale" di quest'area della Destra Tagliamento.

## **Maira Trevisan**

Giornalista televisiva, segue per il canale CafèTV24 il telegiornale del Friuli Venezia Giulia e si occupa di cultura, eventi e sport. Fortemente legata al territorio e alle vicende e curiosità regionali, spazia spesso anche oltre confine.

## **Monica Vettor**

"Figlia d'arte", muove i primi passi nell'azienda di famiglia nell'immediata periferia pordenonese. Nel 2006 nasce l'etichetta Quinta della Luna, gestita con il fratello Marco. Da appena 2 anni ha dato vita al suo progetto personale con l'etichetta che porta il suo nome.



## Anna Barbina

Premiata come miglior giovane chef del Triveneto 2022 dalla Bcc Pordenonese e Monsile, è titolare di AB Osteria Contemporanea, a Lavariano. L'inizio è con gli studi di giurisprudenza, ma la folgorazione per la cucina arriva a Lisbona, durante un periodo in Erasmus. Poi scuole importanti con Niko Romito, Antonia Klugmann, mentre il territorio lo sviluppa con Michela Fabbro al Rosenbar di Gorizia, un riferimento della cucina mitteleuropea.



## Roberta Bernadinis

Da sette anni nel team di Andrea Canton, patron dell'unico ristorante stellato della provincia, poco più che ventenne, è attratta dall'azzardo, l'insofferenza per le regole e il paradosso di un rispetto del rigore maniacale. È sous chef responsabile dei primi piatti e dei dessert alla Primula di San Quirino.



## Nazzarena Del Fabbro

Inizia per gioco, con la mamma i dolci, con il nonno carnico la polenta e con la nonna umbra le tagliatelle. Poi il gioco diventa lavoro nell'Osteria Da Cippi con Giovanni Padovan, a Valdestali, borgo di cinque anime nei boschi di Frisanco. A scuola con i maestri stellati fa il salto di qualità. La sua osteria ha pochi posti e apre solo su prenotazione: una rivoluzione.



## Terry Giacomello

Forse il più creativo e geniale chef del panorama italiano, è di Montereale Valcellina. Esperienze importanti, quattro anni alla corte di Ferran Adrià e poi al Noma di Copenaghen segnano una direzione verso la sperimentazione che rendono la sua cucina unica e inimitabile. Con le coltellerie Maserin di Maniago, ha disegnato una linea di coltelli totalmente rivoluzionaria.



## Stefano Sacilotto

Chef pordenonese, ha esperienze internazionali importanti. Una decina d'anni fa in Corsica l'incontro con Davide Bisetto con cui lavora al Casadelmar, due stelle Michelin, poi al Ristorante d'Oro del Cipriani a Venezia. Qualche mese fa aprono in centro città il Sostansa, nuova formula di ristorazione urbana, una scommessa innovativa e inedita.



## Marco Talamini

Già chef stellato, con il suo ristorante La Torre, splendida posizione nel castello di Spilimbergo, è segnalato dalle migliori guide italiane e internazionali. Per l'Espresso è tra i migliori in Italia per rapporto qualità prezzo. Ha la capacità di trasformare pochi ingredienti in un piatto straordinariamente travolgente.



## **Pasticceria del Cuore**

Durante la pandemia lancia l'idea di portare dei dolci negli ospedali, per ringraziare il comparto della sanità. La pagina social "Un dolce contro il coronavirus" in poche ore fa il boom di adesioni, in tutta Italia.



## **Flavio Bressan**

Formatore allo IAL di Aviano, ha alle spalle una lunga esperienza nel settore alberghiero e della ristorazione di alto livello in Italia e all'estero. Dopo l'apertura di una propria pasticceria, Capriccio, adesso porta avanti Quintessenza Friuli, nuova e giovane realtà della pasticceria di qualità a Brugnera.



## **Fabrizio Facca**

Con la moglie Giulia ha aperto, dopo un lungo periodo di formazione, l'Angolo della Dolcezza a San Quirino. Pochi e semplici punti di riferimento: tutto naturale, ingredienti di prossimità, materia prima di eccellenza. Poi si aggiunge la sensibilità al biologico, lavorazione ecosostenibile, assenza di glutine e attenzione alle intolleranze alimentari. Il risultato è un successo crescente che ha trasformato il centro di San Quirino.



## **Lume Lami**

Lady chef d'Italia 2022, medaglia d'oro assoluta e Premio Cirio, medaglia d'argento per i dolci da ristorazione, arriva da una gavetta d'altri tempi, lunga e progressiva che alla fine l'ha portata a essere pastry chef all'AB – Il lusso della semplicità, il nuovo ristorante che Alessandro Borghese ha aperto a Venezia.



## **Roberto Sandrin**

Si avvicina al mondo della gelateria nel nord della Germania, prima come apprendista, poi come titolare di propri locali. Dopo una decina d'anni il rientro in Italia, nel 2001. Dal 2010 è titolare del Dolcefreddo a Fontanafredda, una gelateria che è anche un laboratorio di idee e di esperienze, non solo confinate nella gelateria.



## **Roberta Santarossa**

La Pasticceria Reale, proprio all'inizio di via Cavallotti, è la pasticceria del centro città da oltre quarant'anni. Riferimento storico dei pordenonesi, collocato in un punto cruciale tra uffici, studi professionali, negozi e traffico cittadino, la mano in pasticceria è da sempre di Roberta che con il figlio Fabio ha raccolto il testimone dai fondatori Franco e Renzo Gheno.

# LA CITTÀ NELLE GIORNATE DI PORDENONE **ART AND FOOD** 2022

## MOSTRE

### **MAURIZIO GALIMBERTI. MOSAICI SCOMPOSTI**

Alcune famose fotografie dei momenti più significativi degli ultimi 100 anni scomposte dall'artista per dare vita a sorprendenti immagini sfaccettate.

*Galleria Harry Bertoia, corso Vittorio Emanuele II, 60*

Da giovedì a domenica 15.00-19.00 - Ingresso gratuito

### **ANGELO GIANNELLI. NEL CENTENARIO DELLA NASCITA**

Una selezione di opere che ripercorrono i punti focali dell'originale ricerca artistica e poetica del grande pittore.

*Museo Civico d'Arte, corso Vittorio Emanuele II, 51*

Da giovedì a domenica 15.00-19.00 - Ingresso gratuito

### **TONY WOLF: ATTENTI AL LUPO!**

100 tavole originali scelte dalla vasta produzione di uno degli illustratori più amati e conosciuti dai bambini di tutto il mondo.

*PAFF! Palazzo Arti Fumetto Friuli, viale Dante, 33.*

Da martedì a domenica: 10.00-20.00

intero 5€, ridotto 2€, agevolato 1€

## INOLTRE

**Sabato 8 ottobre**

**ore 9.30**

### **Gemellaggio Spittal/Pordenone/Porcia**

La delegazione austriaca di Spittal incontra il Sindaco di Pordenone Alessandro Ciriani e il Sindaco di Porcia Marco Sartini in Municipio per celebrare i 35 anni di gemellaggio. Presso la Loggia del Municipio di Pordenone (in sala consiliare in caso di pioggia)

**ore 10.00**

Visita guidata: **Dal Porto sul Naone alla città moderna**

Ritrovo presso la Loggia del Municipio

A cura del Rotary Club Pordenone

per informazioni e prenotazioni: [info@pordenoneturismo.it](mailto:info@pordenoneturismo.it)

A cura del Comune di Pordenone

Per info: [www.comune.pordenone.it](http://www.comune.pordenone.it)



Gli eventi di  
PORDENONE ARTANDFOOD  
saranno condivisi sui canali  
social di EFASCE



- 1 PIAZZETTA CALDERARI**
- 2 LOGGIA DEL MUNICIPIO**
- 3 PALAZZO MONTEREALE MANTICA**
- 4 PALAZZO KLEFISCH**
- 5 LABORATORIO DI PERATONER**
- 6 CAPITOL**
- 7 PALAZZO LOREDAN PORCIA**

# PORDENONE ART AND FOOD 2022

**Piccolo, buono è meglio**, ovvero qualità, sapore, equilibrio. Con queste premesse la terza edizione di PORDENONE ARTANDFOOD presenta al pubblico un gruppo di professionisti e prodotti che compongono la galassia di eccellenze della Destra Tagliamento. Un'area cresciuta molto nell'ultimo anno, incline a far nascere nuove piccole imprese agroalimentari o a consolidare le realtà già attive.

Ma quando si parla di "eccellenze del territorio" - locuzione un po' abusata, è vero - non va sottaciuto che le prime fra queste sono in realtà le persone che lo abitano, lo frequentano, lo vivono. Nulla, infatti, si crea da solo e a nulla servono i prodotti, nemmeno se spontanei, quando non c'è chi li prepara e li rende accessibili. Ma ancora, a nulla servirebbero magnifiche preparazioni se non ci fosse chi le apprezza e le consuma. Le vere eccellenze del territorio, dunque, sono le persone.

E sono proprio queste le particolarità che PORDENONE ARTANDFOOD 2022 suggerisce al pubblico. In questa direzione, nel programma che avete tra le mani, va anche l'apertura verso uno sguardo ancora più ampio sul food, e cioè verso la delicata relazione tra alimentazione e stare bene, approfondita in entrambi gli aspetti della prevenzione e della cura, che saranno affrontati nei convegni delle due mattinate, anche in questo caso grazie a brillanti professionalità ed esperienze del pordenonese. Un condensato di storie, di ambizioni, progetti e sogni. Esempi di coraggio e di misurata follia che rendono la Destra Tagliamento un territorio unico, come uniche sono le persone che lo vivono.

## Con il Patrocinio di



## In collaborazione con



## Sponsor tecnici



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