



Pordenone ArtandFood 2022

Submitted by ilenia.pasut_175 on 06 October 2022

Pordenone newsletter ^[1]

Contenuto:

Pordenone ArtAndFood - 3^a edizione ^[2]

Manifestazioni ^[3]

Pordenone ^[4]

Dal 7 al 9 ottobre 2022



Torna Pordenone ArtAndFood, innovativo festival enogastronomico di cultura e sapori, **dal 7 al 9 ottobre 2022** con la sua terza edizione, organizzata da ConCentro, Azienda Speciale della CCIAA di Pordenone-Udine, in collaborazione con Comune di Pordenone, PromoTurismoFvg col coinvolgimento di Sviluppo e Territorio e delle realtà più importanti del

settore, categorie economiche e associazioni del settore enogastronomico, ricettivo e artigianale locale, nonché di altre realtà economiche presenti sul territorio.

Novità di questa edizione è l'estensione del festival anche a corso Garibaldi, con vendita di prodotti agroalimentari ed artigianali pordenonesi nelle caratteristiche "cassette" di legno, ed i laboratori di mosaico con i maestri della Scuola Mosaicisti del Friuli presso la prestigiosa corte interna di Palazzo Lorenzon-Porcia.

Pordenone ArtAndFood vuole promuovere e narrare il **rapporto tra cibo e territorio**, valorizzando in particolare l'**importante identità enogastronomica del territorio pordenonese**; un mondo affascinante di storia, autenticità e antichi saperi, che ogni prodotto enogastronomico racconterà attraverso **esperienze guidate nel gusto e nella cultura**, in cui i partecipanti saranno accompagnati nei vari appuntamenti dislocati in piazzetta Calderari, a Palazzo Montereale Mantica, a Palazzo Klefisch, al Capitol, a Palazzo Lorenzon-Porcia, in Loggia del Municipio e in tutto il centro storico.

Inserito nel quadro più generale dei trend turistici attuali e di successo, Pordenone ArtAndFood punta sullo stretto legame tra turismo enogastronomico e cultura, caratterizzandosi a tutti gli effetti come "evento diffuso" all'interno del sistema turistico territoriale con Pordenone capofila, per rafforzare l'identità culinaria del Friuli Occidentale con la valorizzazione delle eccellenze locali e di tutto il comparto vitivinicolo ed agroalimentare.

Pordenone diventerà un esteso contenitore a cielo aperto di eventi culturali e del mondo del food, interpretando la città in modo attrattivo e coinvolgendo le diverse aree urbane attraverso il suo programma ed entrando così a pieno titolo nel calendario dei grandi festival tematici ed identitari del territorio e del Friuli Venezia Giulia.

Ecco l'elenco degli eventi e i link per prenotare i vostri posti:

Venerdì 7 ottobre

Ore 20:00 Palazzo Montereale Mantica - Cerimonia di inaugurazione con Marisa Laurito:
<https://www.eventbrite.it/e/427164198617> ^[5]

Sabato 8 ottobre e domenica 9 ottobre

Laboratori di cioccolato per bambini - ore 10.00-12.00 e 14.00-18.00
<https://www.eventbrite.it/e/427174740147> ^[6]

Sabato 8 ottobre

Ore 10:30 Capitol - Torte in faccia? Meglio in pancia! Laboratorio di pasticceria per bambini:
<https://www.eventbrite.it/e/427218541157> ^[7]

Ore 10:30 Palazzo Loredan Porcia - Esperienze di laboratorio di mosaico
<https://www.eventbrite.it/e/427200286557> ^[8]

Ore 11:00 Palazzo Montereale Mantica - Alimentarsi meglio per vivere a lungo. Il punto di Slow Medicine: <https://www.eventbrite.it/e/421201774847> ^[9]

Ore 15:00 Palazzo Loredan Porcia - Esperienze di laboratorio di mosaico
<https://www.eventbrite.it/e/427204449007> ^[10]

Ore 16:00 Palazzo Montereale Mantica - Quando il cioccolato si trasforma in un gioiello:
<https://www.eventbrite.it/e/421206669487> ^[11]

Ore 16:00 Piazzetta Calderari - La classe dell'acqua:
<https://www.eventbrite.it/e/421231042387> ^[12]

Ore 16:00 Palazzo Klefisch - Grandi vini del territorio:
<https://www.eventbrite.it/e/421211594217>

[13]

Ore 18:00 Palazzo Montereale Mantica - Mignon di ricotta e noci con Stefano Bernabè:

<https://www.eventbrite.it/e/421208033567> [14]

Ore 18:00 Piazzetta Calderari - Per pochi intimi: <https://www.eventbrite.it/e/421238243927> [15]

Ore 18:00 Palazzo Klefisch - I vini delle donne del vino: Ribolla ferma e Ribolla

spumantizzata: <https://www.eventbrite.it/e/421212938237> [16]

Ore 20:00 Palazzo Montereale Mantica - Piccole stelle:

<https://www.eventbrite.it/e/421210591217> [17]

Ore 20:00 Piazzetta Calderari - Una questione di sostanza:

<https://www.eventbrite.it/e/421240069387> [18]

Ore 20:00 Palazzo Klefisch - I vini delle donne del vino: Refosco fresco e Refosco maturo:

<https://www.eventbrite.it/e/421214091687> [19]

Ore 20:00 Capitol - Birra ArtigianALE - valorizzazione e degustazione di birre artigianali del

territorio: <https://www.eventbrite.it/e/427270647007> [20]

Domenica 9 ottobre

Ore 10:30 Palazzo Loredan Porcia - Esperienze di laboratorio di mosaico

<https://www.eventbrite.it/e/427751364847> [21]

Ore 11:00 Palazzo Montereale Mantica - Alimentare la cura, la cura alimentare:

<https://www.eventbrite.it/e/421246428407> [22]

Ore 15:00 Palazzo Loredan Porcia - Esperienze di laboratorio di mosaico

<https://www.eventbrite.it/e/427752046887> [23]

Ore 16:00 Palazzo Montereale Mantica - Dolce natura: ritorno alle origini e alla natura della

nostra terra: <https://www.eventbrite.it/e/421260179537> [24]

Ore 16:00 Palazzo Klefisch - I vini delle donne del vino: Prosecco e Prosecco rosè:

<https://www.eventbrite.it/e/427757222367> [25]

Ore 17:00 Piazzetta Calderari - Il segreto nel dettaglio:

<https://www.eventbrite.it/e/421258143447> [26]

Ore 18:00 Palazzo Montereale Mantica - Reale 3.0:

<https://www.eventbrite.it/e/427760682717> [27]

Ore 18.30 Piazzetta Calderari - La mano del futuro:

<https://www.eventbrite.it/e/427761796047> [28]

Ore 18.30 Palazzo Klefisch - I vini delle donne del vino: Sauvignon e Traminer:

<https://www.eventbrite.it/e/427762658627> [29]

Ore 20.00 Palazzo Klefisch - Grandi vini del territorio:

<https://www.eventbrite.it/e/427764313577> [30]

Ore 20.00 Palazzo Montereale Mantica - Colori e profumi su tela:

<https://www.eventbrite.it/e/427765216277> [31]

Ore 20:00 Piazzetta Calderari - Meraviglia povera: <https://www.eventbrite.it/e/427765848167>

[32]

Tutti gli eventi sono a **prenotazione obbligatoria** tramite piattaforma Eventbrite.

Per informazioni chiamare il n. 375 5928824 lun-ven 9.00-18.00 (anche sabato 8 e domenica 9 ottobre)

 Download Programma Pordenone ArtandFood 2022.pdf [33] (1.35 MB)

TEF srl - sede di Pordenone - società consortile della Camera di Commercio Pordenone-Udine

Corso Vittorio Emanuele II n. 56
33170 Pordenone
0434 381633
ufficiopromozione.pn@pnud.camcom.it ^[34]

Testo:

Torna dal 7 al 9 ottobre “Pordenone ArtandFood”, il festival del gusto che punta su qualità, sapori, equilibrio e accessibilità.

Sarà una vera festa per gli occhi e per il palato, in grado di **coinvolgere tutti, appassionati del “food” e curiosi, adulti e famiglie**, con un’accoglienza di prim’ordine che coniuga arte e cibo, ovvero creatività, squisite sorprese e brindisi d’autore.

Un’iniziativa promossa da **ConCentro – Azienda Speciale della CCIAA di Pordenone-Udine, in co-progettazione con il Comune di Pordenone, realizzata in collaborazione con PromoTurismo FVG e Sviluppo e Territorio**, e con il concorso delle realtà più importanti dell’ambito enogastronomico e ricettivo locale, insieme ad una rete di associazioni e categorie economiche e culturali.

Ecco le proposte da non perdere:

- **l’alta pasticceria dei “Maestri” della dolcezza**, pronti a svelare i loro segreti (e a farli assaggiare!) a Palazzo Montereale Mantica (sabato ore 16 – 18 – 20 / domenica ore 16 – 18 – 20)

- **l’incontro con i grandi “masterchef”**, i professionisti affermati e le giovani brillanti generazioni di cuochi e cuoche, con le loro prelibatezze da vedere sui fornelli e da assaporare nella tensostruttura di piazzetta Calderari (sabato ore 16 – 18 – 20 / domenica ore 17 – 18.30 – 20)

- **le degustazioni guidate** delle etichette più prestigiose a Palazzo Klefisch, con la ricchezza dei **vini del Friuli Occidentale**, i sommelier, le Donne del Vino, i Consorzi delle DOC FVG (sabato ore 16 – 18 – 20 / domenica ore 16 – 18.30 – 20)

- **la scoperta delle birre artigianali locali** al Capitol, con assaggi guidati da esperti e originali cocktail d’autore (sabato ore 20)

- **i laboratori di mosaico per famiglie e bambini (6-10 anni)**, un’esperienza unica per provare l’emozione di quest’arte millenaria, sotto la guida dei docenti della Scuola Mosaicisti del Friuli,

in Corso Garibaldi, nella Corte di Palazzo Loredan Porcia, insieme alla mostra di arte e moda “Mosaico da indossare” (sabato ore 10.30 – 15 / domenica ore 10.30 – 15)

- **i golosi laboratori di cioccolato e pasticceria per bambini (5-11 anni)**: i “cioccolatieri del futuro” in azione presso il tempio del cioccolato di Peratoner (sabato e domenica ore 10-12 / 14-

18), le tartellette dolci preparate al Capitol dai piccoli chef accompagnate dal divertimento delle celebri comiche con le “torte in faccia” (sabato ore 10.30)

- **le visite guidate alla scoperta del patrimonio artistico cittadino**, sempre in tema “cucina e dintorni”, a cura di **PromoTurismoFVG** e del Rotary Club con **Pordenone Turismo**

- **il mercatino delle eccellenze agroalimentari** e l’incontro con i produttori, in Corso Garibaldi

- **le passeggiate “a spasso nel gusto”** con i cicchetti, gli aperitivi e i menu dedicati ai sapori del territorio da scoprire nei bar e ristoranti aderenti, insieme alle **soste musicali**

curate da Polinote

- **i due Convegni** dedicati a cucina, salute, benessere e prevenzione, in collaborazione con Slow Medicine (sabato ore 11) e ADAO-Associazione Disturbi Alimentari e Obesità (domenica ore 11), a Palazzo Montereale Mantica.

E naturalmente **l'inaugurazione di venerdì 7 ottobre alle 20** in Palazzo Montereale Mantica con Marisa Laurito, attrice, appassionata di cucina e creatrice di originali oggetti d'arte. Una perfetta "madrina" per questa originale rassegna di "art" and "food".

Lasciatevi tentare... perché "piccolo, buono è meglio".

Tutte le attività di Pordenone ArtandFood sono prenotabili tramite piattaforma Eventbrite.it

[35]

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 [36]. 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.

Info e programma completo: www.pordenonewithlove.it [37]

Facebook e Instagram @pordenoneartandfoodTorna Pordenone

Testata:

