

Evento promosso da:



Con il patrocinio di:



Con il sostegno di:



Con la partecipazione di:



i PRODUTTORI

Azienda Agricola Mucignat di Sist Sonia

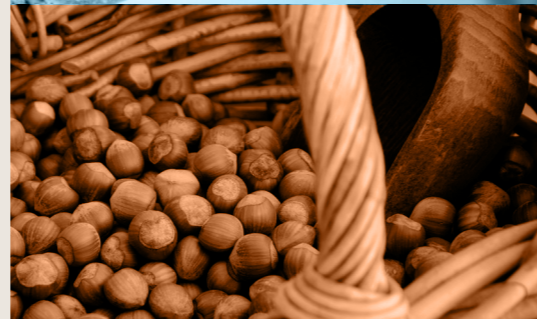
Via Delle Fornaci, 36
Cordenons
Tel. 335 6047149

Azienda Agricola Del Zotto Luca

Via Maestra Vecchia, 109
Cordenons
Tel. 331 1138035

Azienda Agricola Il Nocciololetto srl

Via N. Aprilis, 5
San Quirino
Tel. 345 4722600



i PRODUTTORI SLOW FOOD

ARNESE E ROSSI MEL SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

Donato Arnese
Via Cesare Battisti 43/b
San Quirino (Pn)
Tel. 349 6103158
info@fagioloanticoedisquirino.it

→ FAGIOLO DI SAN QUIRINO
PRESIDIO SLOW FOOD

AZIENDA AGRICOLA SALIET di Carlo Santarossa

Via Pinedo 20/12
Claut (Pn)
Tel. 347 7977439
agricola.saliyet@gmail.com

→ PRESIDIO DEL PESTITH
ED OLI ESSENZIALI

AZIENDA AGRICOLA ALBERTO LOT

Via Foscolo, 11
Sacile (PN)
Tel. 349 7864087
info@albertolot.it

→ VINI NATURALI / PIWI
(segnalato nella guida Slow Wine)

CASEIFICIO DALLE CELANT di Annalisa e Jessica Celant

Malga Costa Cervera
Polcenigo (Pn)
Tel. 340 7961329 - 366 9527284
dallecelant@gmail.com

→ FORMAGGIO ÇUÇ DI MONT
PRESIDIO SLOW FOOD

FERMENTO BAKERY

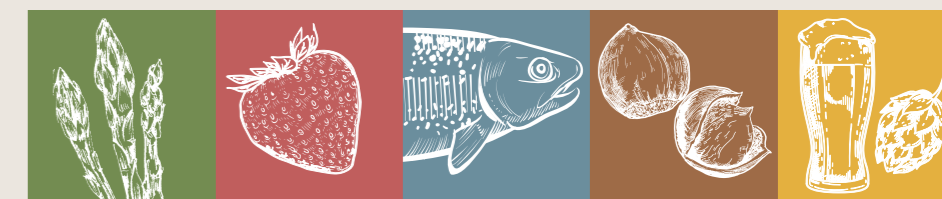
Via Garibaldi 73
Sacile (PN)
Tel. 0434 1833065
fermento.pizza@gmail.com

→ PANE A LIEVITO MADRE
(Due pani Gambero Rosso 2026)

AZIENDA AGRICOLA - AGRITURISMO BORGO TITOL

Roberto Ferraro
Località Titol, 1
Tramonti di Sopra (Pn)
Tel. 0427 869061 - 335 8222876
info@borgotitol.it

→ PRESIDIO PITINA IGP
PRESIDIO SLOW FOOD



il SALOTTO del GUSTO

Con i prodotti a Denominazione Comunale
**asparago, trota iridea,
fragola, nocciola, birra**



in concomitanza con



18 - 19 aprile 2026

CORDENONS

Piazza della Vittoria

organizzato da



Pro Cordenons APS
dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.00
Tel. 0434 581365 - proloco.cordenons@gmail.com

nell'ambito di



il SALOTTO del GUSTO

Con la denominazione comunale "De.Co.", Cordenons vuole rilanciare e valorizzare la produzione locale legata all'agroalimentare, all'enogastronomia e all'artigianato per promuovere il territorio attraverso le specificità produttive e salvaguardare il patrimonio locale.

Territorio che fonde due grandi ecosistemi, i Magredi e le Risorgive, che sono l'elemento essenziale per la coltivazione di prodotti dalle straordinarie peculiarità.

Il primo prodotto ad ottenere il riconoscimento De.Co. è stato l'**ASPARAGO**: i terreni sabbiosi e ben drenati a ridosso dei fiumi Cellina e Meduna, grazie alla fertilità del terreno, al microclima e alle condizioni di ventilazione peculiari, conferiscono agli asparagi caratteristiche uniche di gusto, profumo ed estetica, ricchezza di vitamine e sali minerali.

Nella porzione nord del territorio comunale, invece, è la **FRAGOLA** a trovare la sua collocazione ideale, nei terreni costituiti da matrici ghiaiose, argille e sabbie grossolane che, abbinati ad un uso sapiente dell'irrigazione, conferiscono al prodotto finale un colore intenso brillante e omogeneo, buona aromaticità e sapidità, elevata dolcezza.

I terreni magri e sassosi, tipici delle zone dei magredi, ben accolgono le piante di **NOCCIOLA**, che qui viene coltivata in una zona chiamata "cianpagnuta": la coltivazione biologica mantiene intatte tutte le proprietà nutritive del frutto, che contribuiscono a prevenire e proteggere nei confronti delle patologie cardiache.

La **BIRRA FOLPA DI CORDENONS** nasce dalla lavorazione dell'orzo coltivato a Cordenons ed assume profumo ed aroma caratteristico dell'asparago, che viene utilizzato proprio nel processo di produzione della birra.

Le purissime acque di risorgiva sono la culla della **TROTA IRIDEA**, divenuto indicatore biologico naturale della qualità delle acque che qui trova la sua massima espressione.

i PRODOTTI DE.CO. in PIAZZA

Ristoratori e Produttori insieme per farvi conoscere l'asparago, le noccioline, la fragola, la trota iridea e la birra artigianale a marchio De.Co. e le loro interpretazioni!

I piatti sono consultabili su www.comune.cordenons.pn.it

CAFFÈ RITZ
BIRRERIA MONACO
Zancai Mirko e C. S.n.c.

BENVENUTA LUMACA SOCIETÀ
SEMPLICE AGRICOLA
(BIRRIFICIO AGRÒ)

LE CIACCOLE

MISTER PAELLA

MARTINEZ COCKTAIL CATERING



→ SABATO 18 APRILE
→ DOMENICA 19 APRILE

il PROGRAMMA

SABATO 18 APRILE

Piazza della Vittoria

dalle 12.00 alle 14.00

Stand di degustazione di piatti a base di asparago, trota iridea, fragola, nocciola e birra De.Co.
Intrattenimento musicale con Dj Palu

ore 17.00

Convegno "Dalla terra alla tavola" a cura di Gianna Buongiorno, con la partecipazione dello chef Luca Bidinost.
Ingresso libero e gratuito fino a esaurimento posti

ore 18.00

Inaugurazione il Salotto del Gusto

dalle 18.00 alle 20.30

Esposizione e vendita prodotti De.Co. di Cordenons

ore 18.30

Aperitivo cocktail a cura di Martinez Cocktail Catering

dalle 18.00 alle 21.00

Intrattenimento musicale con Dj Mookie

dalle 18.00 alle 22.00

Stand di degustazione di piatti a base di asparago, trota iridea, fragola, nocciola e birra De.Co.

dalle 21.00 alle 23.00

Esibizione del gruppo musicale Alter Ego

DOMENICA 19 APRILE

Piazza della Vittoria

ore 9.00

In bicicletta al Salotto del Gusto
Alla scoperta delle eccellenze agroalimentari di Cordenons, con visita ai luoghi di produzione e raccolta dell'asparago

A cura di FIAB e Spaziogiovani

Per info: Alessio Piccin

349 3748910 (solo messaggi)

e-mail: alessiopiccin71@gmail.com

In caso di maltempo il giro cicloturistico sarà annullato

dalle 10.00

Esposizione e vendita prodotti De.Co. di Cordenons

dalle 12.00 alle 14.00

Stand di degustazione di piatti a base di asparago, trota iridea, fragola, nocciola e birra De.Co.

Intrattenimento musicale con Dj Mookie

ore 16.00

Laboratorio per bambini: Il Regno delle Fragole.

a cura di Albicocca Animazione.

Ingresso libero e gratuito

ore 17.00

Dimostrazione cocktail a cura di FIBA (Formazione Italiana Bar Academy)

Ingresso libero e gratuito

fino a esaurimento posti

ore 18.00

Aperitivo cocktail

a cura di Martinez Cocktail Catering

dalle 18.00 alle 21.00

Intrattenimento musicale con Dj Greg

dalle 18.00 alle 22.00

Stand di degustazione di piatti a base di asparago, trota iridea, fragola, nocciola e birra De.Co.

dalle 21.00 alle 23.00

Esibizione del gruppo musicale Hedera

FATTORIA DIDATTICA -
SOCIALE ORTOGOLOSO

SABATO 18 APRILE

Orario indicativo:

dalle 14.00 alle 18.00

Attività con i conigli: primo approccio e carezze. Laboratorio: sagoma del coniglio decorata.

DOMENICA 19 APRILE

Orario indicativo:

dalle 10.00 alle 17.00

Attività con gli asini: primo approccio con l'animale da terra, battesimo della sella.

Attività con l'alpaca: passeggiata con la lunghina e carezze.

TORRE DA ARRAMPICATA
PER BAMBINI

SABATO 18 APRILE

dalle 16.00

DOMENICA 19 APRILE

dalle 10.00

DOMENICA 19 APRILE

Terre Raccontate

1° Rassegna dell'Editoria e della Stampa dell'Associazione

dalle ore 10.00

Associazioni ed Enti regionali esibiranno le proprie produzioni stampa ed editoriali

GIOCHI IN LEGNO PER BAMBINI

dalle 10.00 alle 18.00

Esposizione prodotti enogastronomici di Slow Food

a cura del Comune di Cordenons e di Slow Food Condotta del Pordenonese

Esposizione prodotti di artigianato locale

a cura del Comune di Cordenons