

produttori

**Consorzio per la tutela e valorizzazione
del "Figo Moro" da Caneva**

via L. Cadorna, 7 - Caneva

331 5452326

info@figomoro.it

www.figomoro.it

cantine

Rive Col De Fer

Via Col De Fer, 14 - Caneva

0434 799467

info@rivecoldefer.it

www.rivecoldefer.it

Pradego - Il Vigneto Caneva

Via Turati - Caneva

Roberto Nadin 338 7170889

info@pradego.com

www.pradego.it

Azienda Agricola Bazzo G. e Braido C.

Via Piero Gobetti 7 - Caneva

0434 79500 - 348 3226976

info@viniaigiardini.it

www.viniaigiardini.com

Azienda Agricola Ros Diego

via Domenico Rupolo, 34 - Caneva

347 9076510

rosdgo@gmail.com

Xedequa

info@xedequa.com

www.xedequa.com

Shop online xedequa.myshopify.com

In presenza di maltempo le visite guidate al sito
UNESCO e ai frutteti verranno annullate, mentre
sarà garantita la possibilità di acquistare i prodotti,
degustare i piatti freddi all'interno di Villa Frova, e
partecipare all'Apericena.

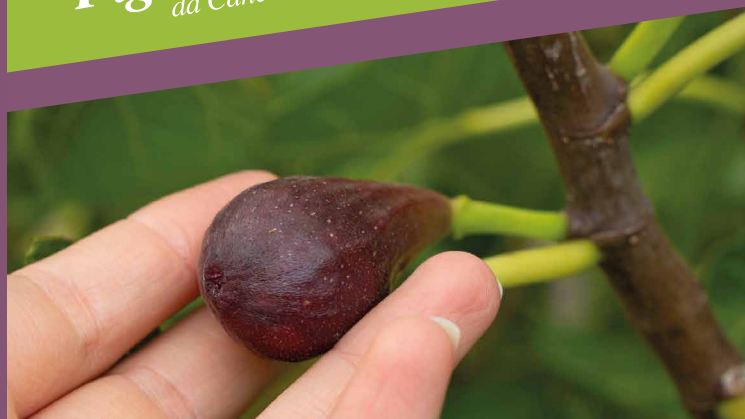


Per tutte le informazioni seguite le nostre
pagine Facebook:
Pordenonewithlove e **FigoMoroDaCaneva**



FigoMoro®
da Caneva

FigoMoro®
da Caneva



10^a Edizione *In campagna col*
FIGOMORO

Caneva - Villa Frova

Domenica **30 Agosto** 2026

Con la partecipazione di





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, pertanto, mantengono 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.

FigoMoro
da Caneva



programma DOMENICA 30 AGOSTO

DALLE 10.00 ALLE 20.00

FIERA DEL FIGOMORO DI CANEVA

Vendita di prodotti a base di FIGOMORO

9.30 - 11.00 e 15.00

**ALLA SCOPERTA DEL SITO UNESCO
DEL PALÙ DI LIVENZA**

Visite guidate al sito archeologico e naturalistico del Palù di Livenza. La visita, gratuita con prenotazione obbligatoria, comprende: transfer da Villa Frova con pullmino, visita con guida, gita in barchino.

Orario partenza pulmini da Villa Frova:

09.30 - 11.00 e 15.00.

A cura della Società Prealpi Cansiglio Hiking

Info e prenotazioni su www.pordenonewithlove.it

10.30

**ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO
NEI DINTORNI DI VILLA FROVA**

Passeggiata semplice insieme alle guide della Società Prealpi Cansiglio Hiking - Partenza e arrivo in Villa Frova
Prenotazioni al numero 370 1107202 - Costo € 10,00

11.00 - 12.00

VIENI A SCOPRIRE UN MONDO FIGOMORO

Laboratorio gratuito per bambini dai 5 ai 10 anni

A cura del gruppo "Noi Donne di Caneva"

11.30 - 12.30 e 18.00 - 19.00

FIGO L'APERITIVO!

Aperitivo con Liquorosa, il Liquore al FIGOMORO.

Servizio cocktail a pagamento € 5,00

Cocktail servito: Rosemule

A cura di Xedequa, Trieste

DALLE 12.00 ALLE 17.00

**RISTORO DEGUSTANDO I PIATTI TIPICI
DEL TERRITORIO**

Servizio ristoro a pagamento con piatti freddi

A cura della Federazione Italiana Cuochi

**ASSAGGIA IL GELATO
AL FIGOMORO!**

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**



sabato 5 sett.

**FESTEGGIA
CON NOI**

dalle 10:00 alle 19:00

CORSO VITTORIO EMANUELE II, 56 - PORDENONE

14.30 - 16.00 e 17.30

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.

DALLE 17.00 ALLE 20.00

FIGO DA MANGIARE

Scegli uno dei tre piatti preparati da Le Troi Chef Catering: pizza frita, panino o wrap, in abbinamento al cocktail di Xedequa!

I primi 100 brindano e gustano gratis (su prenotazione): terminati i posti in omaggio, è comunque possibile acquistare il piatto e il cocktail direttamente all'evento.

Dj set con Mookie dj

Info e prenotazioni su www.pordenonewithlove.it

**PRENOTA IL TUO PIATTO
"ROAST BEEF ALLA CANEVESE"**

Roastbeef all'inglese preparato con FIGOMORO. A cura del Ristorante **Tinello di Brugnera**.

Su prenotazione e a pagamento

Info su www.pordenonewithlove.it

