

PROMOSSO DA



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



Comune di Pordenone



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



PORDENONE

→ Verso
Capitale
italiana
della
Cultura
2027

CON IL CONTRIBUTO DI



FONDAZIONE
FRIULI



IN COLLABORAZIONE CON



CONFINDUSTRIA
ALTO ADRIATICO
Gorizia Pordenone Trieste



CONFCOOPERATIVE
Pordenone



COLDIRETTI
PORDENONE



CAMPAGNA
AMICA
AGRITURISMO



FRIULI
GRAVE
Consorzio Tutela
Vini Doc



ASSOCIAZIONE SVILUPPO E TERRITORIO



Associazione Storica
Società Operaia
di Mutuo Soccorso
ed Istruzione di Pordenone
A.R.S.



WINE COOPERATION
DONNE
DEL VINO



etica
del gusto



Palazzo
del Fumetto



PORDENONESI NEL MONDO



SiNota
Cultura e Musica



Pordenone
Turismo



AiC
Friuli Venezia Giulia

SI RINGRAZIA PER IL PREZIOSO SUPPORTO
ELECTROLUX PROFESSIONAL S.P.A.

cricket.

ART AND FOOD

PORDENONE

Le fermentazioni

Festival della qualità del Friuli Occidentale

Tre giorni di eventi
e degustazioni

3/5 Ottobre
2025





— CALENDARIO DEGLI EVENTI PORDENONE ARTANDFOOD

Venerdì 3 ottobre

ore 18:30
Palazzo Montereale Mantica
Cerimonia di inaugurazione
Ospite d'onore
Ellen Hidding

ore 20:30
Ristorante Al Gallo
Capitali a Pordenone
Edizione 2025: Praga
Cena a 6 mani

Sabato 4 ottobre

ore 11:00
Palazzo Klefisch
Il Friuli visto dal Brasile
Convegno con degustazione

ore 11:00
Piccola Food Academy
Dolce abbraccio
Laboratorio di pasticceria per bambini

ore 11:30
Palazzo Gregoris
Il racconto dei fermenti, dalla caldaia alla tavola
Incontro con degustazione

ore 12:00
Palazzo Montereale Mantica
Oggi cucino io
Progetto scuola

ore 12:30
Consegna del Premio
"Una vita, una carriera" a
Giuliana Bertolissi e Regis
Cleva del ristorante La Stella
a Meduno

ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica
Sweet Masterclass
Le fermentazioni dolci
Incontro di pasticceria con degustazione

ore 17:00
Palazzo Klefisch
I grandi bianchi fermentati – parte 1
Incontro con degustazione

ore 18:30
Palazzo Gregoris
Fermentati e rifermentati
Incontro con degustazione

ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica
Punti di vista. Un ingrediente, due piatti, quattro mani. Fermentazioni d'avanguardia
Incontro di cucina con degustazione

ore 19:00
Palazzo Klefisch
Seduzione vegetale. Il "Lato" fermentato
Incontro di cucina con degustazione

Domenica 5 ottobre

ore 11:00
Palazzo Klefisch
Fermentazioni buone: dal pane alla birra
Laboratorio sulla panificazione

ore 11:00
Piccola Food Academy
Dolce abbraccio
Laboratorio di pasticceria per bambini

ore 12:00
Auditorium Ex Biblioteca piazza della Motta
Risonanze – vite in un

assaggio, un racconto che resta, vibra e... fermenta
Spettacolo aperitivo con degustazione

ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica
Sweet Masterclass
Le fermentazioni dolci e salate
Incontro di pasticceria con degustazione

ore 17:00
Palazzo Klefisch
I grandi bianchi fermentati – parte 2
Incontro con degustazione

ore 18:30
Palazzo Gregoris
Lievitati autoctoni, il patrimonio del Tagliamento
Concerto aperitivo con degustazione

ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica
Punti di vista. Un ingrediente, due piatti, quattro mani. Fermentazioni in Friuli
Incontro di cucina con degustazione

ore 19:00
Palazzo Klefisch
Seduzione vegetale. Viaggio nel sottobosco friulano
Incontro di cucina con degustazione

Info generali

— PER ACCEDERE
A TUTTI GLI EVENTI
È NECESSARIA LA
REGISTRAZIONE
E PRENOTAZIONE
TRAMITE PIATTAFORMA
EVENTBRITE.

Per gli incontri con degustazione, se a pagamento, l'importo va versato tramite piattaforma Eventbrite all'atto della prenotazione.

I biglietti NON sono rimborsabili.

— LUOGHI
E INDIRIZZI

Palazzo Gregoris • Corso Vittorio Emanuele II, 44
Palazzo Klefisch • Via della Motta, 13
Palazzo Montereale Mantica • Corso Vittorio Emanuele II, 56
Piccola Food Academy • Corso Vittorio Emanuele II, 56/A
Laboratorio Peratoner • Corso Vittorio Emanuele II, 22
Biblioteca Civica • Piazza XX Settembre, 11
Ex Convento di San Francesco • Via della Motta, 13
Galleria Harry Bertoja • Corso Vittorio Emanuele II, 44
Museo Civico d'Arte • Corso Vittorio Emanuele II, 51
Museo Civico di Storia Naturale • Via Della Motta, 16
Infopoint PromoturismoFVG • Palazzo Badini – Via Mazzini, 2
Via e Piazza della Motta
Auditorium ex Biblioteca • Piazza della Motta, 4
Loggia del Municipio • Corso Vittorio Emanuele II, 64
Ristorante Al Gallo • Via S. Marco, 10
Palazzo del Fumetto • Viale Dante, 33



Le visite guidate sono gratuite con prenotazione obbligatoria, per max 25 partecipanti a evento.
Per informazioni e prenotazioni: INFOPOINT PROMOTURISMOFVG
info.pordenone@promoturismo.fvg.it,
tel. 0434 520381
cell. 335 1516948
da lunedì a sabato ore 9:00–13:00 e 14:00–17:30;
domenica solo 9:00–13:00
È necessario presentarsi 15 minuti prima della partenza: l'organizzazione si riserva di riassegnare il posto in caso di assenza entro 5 minuti dall'orario di inizio.

Pordenone ArtandFood

Le fermentazioni: il gusto dell'attesa



È la forma primordiale di trasformazione di un alimento: la fermentazione.

Prima della cottura, dell'essiccazione o di qualunque altro modo esistente che renda commestibile ciò che non lo è, all'origine di tutto insomma, c'è la fermentazione. E non è un caso che **gli alimenti più comuni dell'alimentazione umana** siano il frutto di tale processo. **Pane, formaggio, vino: trovano le loro radici secolari nella fermentazione.** Ed è curioso che in tale processo l'intervento umano sia assente: nei confronti della fermentazione non bisogna fare nulla, attendere è l'unica attività richiesta, prima di assaggiare. Quasi

il modo perfetto della **cucina dell'ozio.** E certo, nel corso dei secoli l'intervento umano c'è stato. I fondamenti della cucina friulana, per esempio, fanno riferimento alla fermentazione di rape, erbe e radici. O, ancora, la cucina moderna, quella molecolare, che ha riscoperto e amplificato le infinite applicazioni della fermentazione. Ma in fondo, il **vero protagonista** che ci permette di scoprire profumi e sapori inediti è quell'immane **schiera di batteri che incessantemente "cucina" per noi, sempre, notte e giorno.** **A noi tocca solo aspettare il momento giusto.**

Cucina da guardare, imparare e degustare

Osservare, ascoltare, annusare, tastare è quello che ci serve fare quando si cucina, e anche quando si mangia. Ma anche ricordare, confrontare, sperimentare, eseguire, assaggiare, riprovare e rifare ancora. Tra i tanti percorsi possibili, guidati da professionisti di pregio, la scoperta del nostro territorio e della sua storia, anche artistica, di ingredienti antichi e nuove sperimentazioni passa, per forza, da tutti i sensi possibili.



PERCORSO CUCINA

Un ingrediente, due piatti, quattro mani. Con questa semplice collaudata formula Pordenone ArtandFood suggerisce un approfondimento nella conoscenza di quanto di eccellente ci offre il Friuli Occidentale. Che sia contorno o protagonista del piatto, cotto in mille varianti o crudo appena colto, elemento di un ripieno o profumo in una riduzione: **la versatilità di tutto quello che mettiamo nel piatto non ha limiti.**



PERCORSO VEGETALE

La bellezza salverà il mondo! Come non essere d'accordo con Dostoevskij soprattutto nei momenti di maggiore incertezza, quando tutto sembra andare inesorabilmente verso il baratro. In cucina **la bellezza**, è indubbio, **è il campo assoluto dei piatti vegetali**, il

predominio di piante e fiori è senza rivali: **colori, consistenze, profumi offrono combinazioni segnate dalla bellezza e dall'eleganza. Una vera seduzione, per gli occhi, prima ancora che per il palato.**





PERCORSO PASTICCERIA

In pasticceria la fermentazione è tutto. Basti pensare a quanto di lievitato c'è nelle preparazioni dolci del mondo. Le lunghe lievitazioni dei panettoni e affini, per esempio, altro non sono se non la nobilitazione del vuoto e l'apoteosi dell'attesa. E poi va detto che **è la fermentazione a dare il sapore al cioccolato**, a renderlo commestibile, armonico e plurale, e lo stesso vale per il

caffè, per il tè e le varie declinazioni del latte, solo per fare esempi comuni a tutti.

Le Sweet Masterclass di questa edizione sono delle intense immersioni nei segreti più importanti dell'arte pasticceria, per scoprire che, chissà, anche nella piccola dimensione casalinga qualche spunto di fermento può avere una sua ragione d'essere.



PERCORSO VINO

Relazione, o meglio abbinamento, è anche il tema che governa le tre degustazioni. Al netto di qualità, aromaticità, colore, **ogni vino ha il suo carattere**, la sua personalità, si dice. Il **gioco degli abbinamenti**, di quelli possibili e di

PERCORSI COLLATERALI LA CITTÀ E LA TERRA

Una città che ospita, e che lo fa nel modo migliore. Aprendo i suoi **palazzi nobili**, mostrando le sue **opere d'arte** più prestigiose, accompagnando la scoperta di **angoli nascosti**, di dettagli che raccontano **ricchezze e fasti secolari**, approfondendo in incontri dedicati come si sia creata l'identità di oggi, cosa si è perso per esempio, e cosa è rimasto.

quelli improponibili si **articola quest'anno su territorio e non solo**, sempre con un piatto d'eccellenza che misuri sul campo i pregi degli accostamenti, perché **solo dal confronto** che emerge la vera qualità.



LA CUCINA S'IMPARA DA PICCOLI

Evviva la pasticceria! **Etica del Gusto** e i suoi pasticciere esperti conducono **due laboratori di pasticceria per bambini dai 5 agli 11 anni** nello spazio dedicato ai pasticciere del futuro: la Piccola Food Academy, con tanto di attestato finale. Non mancherà il **laboratorio Peratoner**, per i nuovi cioccolatieri di domani.



Venerdì 3 ottobre



CERIMONIA DI INAUGURAZIONE

ore 18:30

Palazzo
Montereale
Mantica

Ospite d'onore **Ellen Hidding**



Presenta **Maira Trevisan**
Seguirà brindisi inaugurale

CAPITALI A PORDENONE EDIZIONE 2025: PRAGA

ore 20:30

Ristorante
Al Gallo

€ 70

Vini compresi

Prenotazioni

*presso Ristorante
Al Gallo*

tel. 0434 521610



Dalle capitali del mondo a Pordenone per una **cena internazionale**. **Andrea Spina**, del ristorante Al Gallo, ospita nella sua cucina lo **chef Ondrej Molina di Praga**: insieme al pasticcere Luca Diana prepareranno un menù a 6 mani, che intreccia sapori e tradizione del Friuli Occidentale con eccellenze della Repubblica Ceca. Un viaggio a tavola suggestivo e travolgente.

Anguilla laccata, soja e miele, con chutney di prugne, albicocche e noci • Andrea Spina

Salmerino marinato alla ceca, patate, aneto, funghi, mele • Ondrej Molina

Risotto "Buono", seppie, aglio fermentato e montasio stravecchio • Andrea Spina

Trota alla ceca, sedano rapa affumicato, ragù di funghi XO, latticello, ribes rosso • Ondrej Molina

"Ops...si è rotta la fregolotta!!" sablè grezza con farina d'orzo, mandorle e nocciole, zabaione al passito e sorbetto alla mela verde • Luca Diana

In abbinamento: **Lùsigne, Refosco e Traminer Passito "Alba"**
Borgo delle Oche, Valvasone.

Sabato 4 ottobre



IL FRIULI VISTO DAL BRASILE

ore 11:00

Palazzo
Klefishch

*Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria*

Convegno con degustazione a cura di Efascal Pordenonesi nel mondo.

Lo chef **Augusto Rizzotto**, avianese, in arrivo da San Paolo del Brasile, preparerà con ingredienti, sia provenienti dal Brasile che dal territorio, un menù tradizionale a base di ravioli di zucca con biscotto brasiliano, frico con un formaggio del Brasile, mousse di cioccolato brasiliano.

In abbinamento: Friulano Friuli Doc, La Delizia, Casarsa Chardonnay Friuli Doc, La Delizia, Casarsa.

DOLCE ABBRACCIO

ore 11:00

Piccola
Food
Academy

*Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria*



Laboratorio di pasticceria per bambini (5 - 11 anni) a cura di Etica del Gusto.

Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente la preparazione di un dolce con base di pan di Spagna, farcito con crema, panna e decorazioni colorate.

Ad ogni partecipante, al termine del laboratorio, sarà consegnato il **diploma di "Pasticciere del futuro"** di Pordenone ArtandFood.

IL RACCONTO DEI FERMENTI DALLA CALDAIA ALLA TAVOLA

ore 11:30

Palazzo
Gregoris

*Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria*

Incontro con degustazione a cura di ConfCooperative Pordenone.

Come il domatore di un circo e con la cura di un alchimista, il casaro governa la schiera di batteri che trasformano il latte in formaggio. Le loro storie e i segreti delle fermentazioni saranno oggetto di un racconto appassionato, con i prodotti della Latteria di Marsure, Latteria di Palse (FildiLat - Latterie pordenonesi di filiera). Modera Antonio Lodedo.

In abbinamento: vini della Cantina di Ramuscello e San Vito e Cantina di Rauscedo.



OGGI CUCINO IO

ore 12:00

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria

Progetto scuola in collaborazione con Coldiretti e Campagna Amica Pordenone.
Meglio iperprocessato o cucinato sul momento?
La classe 2 E dell'Istituto Mattiussi, coordinata dalla professoressa Sabrina Parutta, dopo un percorso formativo iniziato a settembre, risponderà con i fatti e con i piatti, *ça va sans dire*, alla crescente diffusione di proposte alimentari ultraprocesstate.
I ragazzi, fatta la spesa al mercato di Campagna Amica, sotto la guida dei cuochi **Tiziano Trevisanutto** (Gelindo dei Magredi) e **Luca Pancotto** (Agriturismo Cortivo Pancotto), prepareranno e serviranno agli ospiti piatti di stagione.

ore 12:30

Consegna del **Premio "Una vita, una carriera"** a **Giuliana Bertolissi** e **Regis Cleva** del ristorante La Stella a Meduno.

SWEET MASTERCLASS LE FERMENTAZIONI DOLCI

ore 16:30

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro di pasticceria con degustazione.
In pasticceria le fermentazioni sono la base indispensabile. Modi, segreti e tecniche saranno svelate da:

Manuel Scarpa • panettone al cioccolato con peperoncino fermentato;
Fabrizio Facca • pralina, napolitain fondente 55%, cremoso al cioccolato al latte abbinato a biscotto;
Stefano Venier • gelati fermentati, il gelato incontra la rivoluzione e il piacere della fermentazione.

In abbinamento: Chino Moro Tenute Tomasella. A cura di Luca Diana e Mauro Rusalem sommelier AIS.

I GRANDI BIANCHI FERMENTATI – PARTE 1

ore 17:00

Palazzo
Klefisch

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro con degustazione a cura del Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave. Con le aziende:

I Magredi • Friulano 2024;
San Simone • Pinot Grigio ramato Case Sugan 2023;
Pitars • Sauvignon Braida Santa Cecilia 2024.

La degustazione sarà accompagnata da: **gnocchi di polenta ripieni di formadi frant della casera Del Ben con crema di rapa rossa e pere caramellate, della chef Ylenia Salviato dell'osteria Al Cavaliere Perso.**

FERMENTATI E RIFERMENTATI

ore 18:30

Palazzo
Gregoris

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro con degustazione a cura dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino Friuli Venezia Giulia.
Con le aziende:

Poderi Gelisi • Prosecco Doc Spumante Brut;
Zago • Prosecco Doc Rifermentato metodo ancestrale col fondo;
Fossa Mala • Metodo Classico da uve Pinot Bianco Dosaggio Zero 36 mesi;
Elisabetta Cichellero • Naima Prosecco Doc millesimato 2024;
Bagnarol • Ribolla Gialla Doc Friuli Spumante metodo charmat;
San Simone • Metodo Classico cuvée Blanc de blanc 2020 zero dosage;
I vini di Emilio Bulfon • Sciaglin Spumante brut millesimato 2024;
Monica Vettor • Prosecco doc Rosè brut millesimato 2023;
Lea Winery • Prosecco col fondo;
Piera Martellozzo • Piera 1899 – Ribolla Gialla Spumante Brut metodo charmat lungo.

La degustazione sarà accompagnata da: **gorgonzola, pistio di Barcis, crauti fermentati, tabasco e paste al peperoncino fermentato della chef Marta Cesaratto di Corte Morea, Lestans.**

Accompagnamento musicale a cura di Polinote.



PUNTI DI VISTA. UN INGREDIENTE, DUE PIATTI, QUATTRO MANI. FERMENTAZIONI D'AVANGUARDIA

ore 19:00

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro di cucina con degustazione.

Da modalità primordiale a tendenza d'avanguardia in cucina e nella mixology, la fermentazione sta riscuotendo un rinnovato e crescente successo nella ristorazione contemporanea. Due eccellenze di un mondo in reale fermento interpretano un ingrediente del territorio proponendo il proprio punto di vista. Un modo per approfondire e scoprire i vari impieghi di quanto di meglio ci offre il Friuli Occidentale.

Terry Giacomello "Omaggio al Friuli" • cremoso di succo di mais giallo con chicchi di mais maturati e fermentati;

Andrea Cason "Cocktail e fermentazioni in stile Sakè" • Mezcal, salsa di soia affumicata al King Oyster, mushrooms, cordiale al mais.

SEDUZIONE VEGETALE. IL "LATO" FERMENTATO

ore 19:00

Palazzo
Klefisch

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro di cucina con degustazione.

La bellezza nel piatto è tutto, se è vegetale, è non solo colorata e creativa, ma anche sana e seducente. Gli chef **Davide** e **Ivan** interpreteranno territorio e contaminazioni fermentate del mondo vegetale con due piatti fatti di creme, salse, croccantezze e glassature, colorati e seducenti.

Davide Larise • Sfera croccante di patate e kimchi di carote, crema di zucca e zenzero, maionese alla santoreggia;

Ivan Tondat • Spiedino di verdura alla brace glassato con salsa al miso, gocce di barbabietola acidulata, yogurt di soia e finocchio.

In abbinamento: Sauvignon Biologico 2022 Bervini Vinopera. A cura di Luca Diana e Mauro Rusalem, sommelier AIS.



Domenica 5 ottobre



FERMENTAZIONI BUONE: DAL PANE ALLA BIRRA

ore 11:00

Palazzo
Klefisch

Ingresso libero
Max 20 posti
Prenotazione
obbligatoria

Laboratorio sulla panificazione a cura delle Cooperative Agricole di Castions, in collaborazione con Confcooperative Pordenone.

Un laboratorio che approfondirà i processi della fermentazione.

Il pane che cresce: tecniche di lievitazione.

Le fermentazioni naturali e i lieviti, con dimostrazione pratica: piegatura dell'impasto e osservazione della maglia glutinica.

Pane e birra: degustazione guidata.

Assaggio consapevole di pani realizzati con diverse fermentazioni, abbinati a birra artigianale prodotta con pane recuperato.

Il pane non si butta: birra dal recupero.

Il processo di trasformazione del pane invenduto in birra artigianale, cenni di sostenibilità e innovazione.

Presenta **Gabriele Grespan**

Ai partecipanti sarà consegnata una selezione di pane e birra. Al termine, brindisi conviviale.



DOLCE ABBRACCIO

ore 11:00

Piccola
Food
Academy

Ingresso libero
Prenotazione
obbligatoria



Laboratorio di pasticceria per bambini (5 – 11 anni) a cura di Etica del Gusto. Il laboratorio affronterà in modo allegro e coinvolgente le basi e i segreti della preparazione di una base di pan di Spagna, farcito con crema, panna e decorazioni colorate.

Ad ogni partecipante, al termine del laboratorio, sarà consegnato il **diploma di "Pasticciere del futuro"** di Pordenone ArtandFood.

RISONANZE – VITE IN UN ASSAGGIO, UN RACCONTO CHE RESTA, VIBRA E... FERMENTA

ore 12:00

Auditorium
Ex Biblioteca
piazza della
Motta

Ingresso libero
Max 40 posti
Prenotazione
obbligatoria



Spettacolo aperitivo con degustazione.

In scena, letteralmente, la **chef Eleonora Franco** ci svela come la cucina può trasformarsi in un vero e proprio racconto e ogni ingrediente in parole, da assaporare con tutti i sensi. Un finger food emozionale, sorprendente ed elegante che esalta gli ingredienti del territorio friulano. Un boccone che parla di memoria, sperimentazione e identità.

In degustazione: mini focaccina al sorgo, crema di ricotta affumicata di malga, pestât di Fagagna, foglia di rapa friulana, cipolla rossa di Cavasso e microgreen.

In abbinamento: Frutis, spumante Rosè Extra Dry Millesimato 2024, Vie D'Alt di Prepotto.

Completano lo spettacolo:

Paola Selva, chitarra acustica
Bianca Manzari, voce recitante, Compagnia di Arti e Mestieri Pordenone

Si ringrazia per la collaborazione AIC FVG e AIS FVG per il progetto Esperienza Sorsi e Morsi – Free Tastes

SWEET MASTERCLASS

LE FERMENTAZIONI DOLCI E SALATE

ore 16:30

Palazzo
Montereale
Mantica

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro di pasticceria con degustazione.

In pasticceria le fermentazioni sono la base indispensabile. Modi, segreti e tecniche saranno svelate da:

Gabriele Spinelli "Panettone alla mortadella";
Pietro Zerbin "Cioccolato, bean to bar e fermentazioni"
• Napolitain fondente con sale di Pirano e fave di cacao, pralina al tè e pralinato, napolitain fondente 72% in purezza monorigine Equador;
Enrico Comar "Le fermentazioni della foglia del tè e delle sue infusioni" • Tè nero cinese, Pu Erh e Kombucha.

In abbinamento: Brum Brum metodo classico Alfio Lovisa.
A cura di Luca Diana e Mauro Rusalem, sommelier AIS.

I GRANDI BIANCHI FERMENTATI – PARTE 2

ore 17:00

Palazzo
Klefisch

Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria



Incontro con degustazione a cura del Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave.

Con le aziende:

Cantina di Rauscedo • Sauvignon 2024;
Podere Gelisi • Sauvignon 2024;
Tenuta Fernanda Cappello • Traminer aromatico 2024.

La degustazione sarà accompagnata da: crêpes crudista di mele antiche friulane, crema di noci, anko di fagioli di San Quirino, spaghetti di zucca, amasake di riso friulano, chips di sedano rapa dello chef Claudio Petracco di Vert.



LIEVITATI AUTOCTONI, IL PATRIMONIO DEL TAGLIAMENTO

ore 18:30

**Palazzo
Gregoris**

*Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria*

Concerto aperitivo con degustazione.

Una selezione di vini della cantina Pitars:

- Ribolla gialla spumantizzata
- Ribolla Gialla ferma
- Friulano
- Refosco dal Peduncolo Rosso

Conduce **Matteo Bellotto**.

La degustazione sarà accompagnata da una selezione di finger food "Il sapere di un racconto" a cura di Giovanni Piva della Carpacceria Goretti, Porcia.

Alessandra Bearzatti, pianoforte

Maurizio De Marchi, contrabbasso

Accompagnamento musicale a cura di Polinote

PUNTI DI VISTA. UN INGREDIENTE, DUE PIATTI, QUATTRO MANI. FERMENTAZIONI IN FRIULI

ore 19:00

**Palazzo
Montereale
Mantica**

*Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria*



Incontro di cucina con degustazione.

Molti degli alimenti più comuni nella storia alimentare, anche del Friuli Occidentale, sono il risultato di fermentazioni a volte casuali, altre volte frutto di sapienti tradizioni secolari. Erbe e radici generano così sapori inediti e caratteristici, ma anche tabacco e foglie del sottobosco, con muschi e licheni. La storia, dal fascino antico e popolare, è raccontata da:

Stefano Basello • Bottone di pasta fresca affumicato al tabacco, ripieno di polenta e formadi salat, in brodo ristretto di rami, gemme, muschi e licheni;

Giovanni Gandino • Sfoglie di pane al cumino e aglio nero fermentato;

Chiara Santarossa • Tortiglioni di Andreis.

In abbinamento: Tornielli Rosso Bessich, Roveredo in Piano, per il salato; latte Soc. Agricola Cancian, Fontanafredda, per il dolce.

SEDUZIONE VEGETALE. VIAGGIO NEL SOTTOBOSCO FRIULANO

ore 19:00

**Palazzo
Klefisch**

*Ingresso € 15
Prenotazione
obbligatoria*



Incontro di cucina con degustazione.

Tra la primavera e l'autunno, il sottobosco brulica di sapori e profumi, il clima e lo scorrere del tempo svelano un mondo in fermento che è un vero tripudio per la cucina. Lo interpretano:

Riccardo Gasparini "Dove dormono le foglie" • bottone ripieno di vegetali d'autunno, pastith presidio Slow Food, brodo di bosco, verza bruciata;

Federica Lepidi Moore "Sottobosco d'estate" • focaccia fermentata, vegetali in conserva, erbe spontanee.

In abbinamento: Traminer aromatico, Borgo delle Oche, Valvasone. A cura di Luca Diana e Mauro Rusalem, sommelier AIS.



La città in festival

Sabato 4 e domenica 5 ottobre

SABATO 4

ore 15:30

Partenza dal Duomo Concattedrale di San Marco
VISITA GUIDATA "IL PORDENONE, TESORI DEL DUOMO E DI PALAZZO RICCHIERI"

Partecipazione gratuita.
Per il museo ingresso € 5,00.

Evento a cura di Promoturismo FVG.
Prenotazione obbligatoria a info.pordenone@promoturismo.fvg.it
tel. 0434 520381
cell. 335 151 6948

ore 18:30

Ex Convento di San Francesco

✓ **FACE TO FACE**
Tomat Band in concerto

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

✓ **Eventi a cura del Comune di Pordenone.**
Per info: www.comune.pordenone.it

✂ **Eventi a cura del Palazzo del Fumetto.**
Per info: ufficiostampa@palazzodelfumetto.it

DOMENICA 5

ore 15:00

Partenza dalla Loggia del Municipio
VISITA GUIDATA "ALLA SCOPERTA DEI VICOLI DEL CENTRO STORICO"

Partecipazione gratuita.

Evento a cura di Promoturismo FVG.
Prenotazione obbligatoria a info.pordenone@promoturismo.fvg.it
tel. 0434 520381
cell. 335 151 6948

ore 20:30

Ex Convento di San Francesco

✓ **CONCERTO DI CHIUSURA DEL FESTIVAL CON L'ACCADEMIA D'ARCHI ARRIGONI**

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

ore 11:30-12:30

Loggia del Municipio

✂ **PANE, FUMETTO E CREATIVITÀ**
Laboratorio per bambini (6-10 anni) con Mara Prizzon.

✂ **CHI È? QUALI SONO I SUOI POTERI (O I SUOI GUAI) IN CUCINA?**
Laboratorio per ragazzi (11-16 anni) con Luca Tonin.

ore 16:30-18:00

Loggia del Municipio

✂ **STAMPA BOTANICA**
Laboratorio per bambini (6-10 anni) con Elisa Bortolotto.

✂ **IL MIO EROE HA IL PROFUMO DEL MANGA!**
Laboratorio per ragazzi (11-16 anni) con Riccardo Pasqual.

Eventi gratuiti su prenotazione

Negli orari dei laboratori, prove di realtà virtuale aperte a tutti per esplorare le sale del Palazzo del Fumetto.

SABATO 4 e DOMENICA 5

ore 10:00-19:00

Via e Piazza della Motta

✓ **VETRINA DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI E PRODOTTI ARTIGIANALI DEL TERRITORIO**

✓ **LABORATORI E INTRATTENIMENTO**
con accompagnamento musicale a cura dell'Associazione Farandola e video mapping.

✓ **GO25! E ERPAC STAND DELLE ECCELLENZE E DEI MUSEI REGIONALI**

ore 10:45

e ore 16:00

Ex Convento di San Francesco

✓ **CIRCA CIBUM - ATTORNO AL CIBO FERMENTI DI CULTURA, CULTURA IN FERMENTO**

Un viaggio culturale e sensoriale tra storie, ricette e assaggi di: latticini, rape, pane e bevande rigorosamente fermentate. →

A cura di Montagna Leader GAL Friuli Occidentale e Accademia Italiana della Cucina.
Nell'ambito del Progetto Circa Cibus- Interreg Italia Austria 2021-2027.

ore 17:30-20:00

Loggia del Municipio
✓ **MUSICA IN LOGGIA**

FOOD TRUCK "SAPORI DI FRIULI VENEZIA GIULIA... ON TOUR"
Piazza della Motta

Show-cooking con i prodotti locali a marchio "IoSonoFvg".

Per info →



ore 10:00 - 13:00

e 14:00 - 18:00
CIOCCOLATIERI DEL FUTURO



Laboratorio per bambini (5-11 anni) a cura di **Giuseppe Faggiotto - Pasticceria Peratoner.**

Giuseppe Faggiotto, titolare della pasticceria Peratoner, e i suoi maestri cioccolatieri condurranno i giovani aspiranti nella preparazione di una creazione di cioccolato da personalizzare con il proprio nome.

Ingresso a pagamento.

Informazioni e prenotazioni al numero tel. 388 162 3825



CircaCibus



Mostre

A cura del Comune di Pordenone
 Dettagli e info su www.comune.pordenone.it



Palazzo del Fumetto
IL SEGNO DI MAGNUS
DA ALAN FORD A TEX
 A cura di Michele Masini,
 Luca Baldazzi e Giovanni
 Nahmias.
Ingresso a pagamento.

Dal 5 aprile
 al 12 ottobre



Museo Civico d'Arte –
Palazzo Ricchieri – Sala
Mostre Temporanee
ICONS OF ART 2025
 A cura di Guglielmo
 Zanette in collaborazione
 con la Scuola Mosaicisti
 del Friuli.
Ingresso libero.

Dal 5 settembre
 al 5 ottobre



Galleria Harry Bertoia
INGE MORATH.
LE MIE STORIE
 Mostra fotografica curata
 da Brigitte Blüml Kaindl,
 Kurt Kaindl e Marco Minuz.
Ingresso a pagamento.

Dal 14 settembre
 all'8 dicembre



Museo di Storia Naturale
"Silvia Zenari" – Sala
mostre temporanee
DENTRO E FUORI
DALL'ACQUA
 L'ambiente di marea
 dell'Alto Adriatico. In co-
 curatela con Lorenzo P.
 Castelletto, Area Marina
 Protetta di Miramare
Ingresso libero.

Dal 29 agosto
 al 2 novembre



Biblioteca Civica
SAPORI ALPINI
 Mostra d'arte tematica.
Ingresso libero.

Dal 1 al 12 ottobre

Pordenone ArtandFood prosegue...

Martedì 29 ottobre

CONCORSO PORDENONE ARTANDFOOD YOUNG 2025

Electrolux
Professional
Viale Treviso,
Pordenone

*Ingresso riservato
 ai partecipanti*

Alcune tra le più importanti e prestigiose scuole del Nord Italia,
 da Cividale a Ferrara, ospitate nelle cucine d'eccellenza di
Electrolux Professional a Vallenoncello, si misurano sui temi
 tradizionali del Festival: pasticceria, cucina e miscelazione.

Con la partecipazione di:

Civiform, Cividale

Fondazione Opera Sacra Famiglia, Pordenone

IAL Scuola Alberghiera, Aviano

Istituto Alberghiero Beltrame, Vittorio Veneto

Istituto di Istruzione Superiore Federico Flora, Pordenone

Istituto di Istruzione Superiore Orio Vergani, Ferrara

Scuola di Formazione professionale Lepido Rocco, Lancenigo

Scuola Professionale Dieffe, Valdobbiadene

Venerdì 31 ottobre, ore 18:30

CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEI VINCITORI

Palazzo
Montereale
Mantica

Un ospite d'eccezione che ha il sapore di leggenda mondiale,
 il palazzo nobile più prestigioso della città, una festa in grande
 stile. Questa l'accoglienza riservata ai vincitori del concorso in
 una scintillante cerimonia aperta al pubblico, un saluto della
 città ai giovani protagonisti della ristorazione che sarà stimolo
 e incoraggiamento a mantenere la rotta verso una carriera
 brillante e vincente.

➔ **Pordenone ArtandFood... oltre**

Il racconto della qualità del Friuli Occidentale prosegue anche
 oltre i confini della città. Dopo Caneva, Meduno, Spilimbergo,
 Klagenfurt, Opatija e Lubiana, Pordenone ArtandFood 2025
 torna a Lubiana, e poi sarà a San Vito al Tagliamento e a Sesto
 al Reghena.

Seguiteci su
PordenoneArtandFood



Protagonisti, ospiti e amici generosi.

Un ingrediente non è nulla se non c'è chi lo prepara e chi lo serve. È la **mano che conta, non la ricetta**. Va da sé che i **protagonisti** di un festival, che celebra la qualità e che vuole suggerire il valore della conoscenza di ciò che abbiamo intorno, **sono i pasticceri, cuochi, gelatieri, cioccolatieri**. Sono loro a fare la differenza di un luogo. Sono loro a valicare i confini, a rendere possibili relazioni e contaminazioni. Sono loro, insomma, che ci fanno apprezzare cosa ci offre la terra in cui viviamo. E sono loro che andremo a cercare quando, terminato questo fine settimana, le luci del festival si saranno spente.



Crostini Osteria, San Paolo del Brasile

**Augusto
Rizzotto**

IL FRIULI VISTO DAL BRASILE

Sabato 4 ottobre ore 11:00
Palazzo Klefisch



Chef, cooking instructor, personal chef, gastro consultant, Praga

**Ondrej
Molina**

CAPITALI A PORDENONE
EDIZIONE 2025: PRAGA

Venerdì 3 ottobre ore 20:30
Ristorante Al Gallo



L'angolo della Dolcezza,
San Quirino

**Fabrizio
Facca**

PRALINA, NAPOLITAIN
FONDENTE 55%, CREMOSO
AL CIOCCOLATO AL LATTE
ABBINATO A BISCOTTO

Sabato 4 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Ristorante Al Gallo, Pordenone

**Andrea
Spina**

CAPITALI A PORDENONE
EDIZIONE 2025: PRAGA

Venerdì 3 ottobre ore 20:30
Ristorante al Gallo



Masalab, Chioggia
maestro dell'Accademia del Lievito Madre

**Manuel
Scarpa**

PANETTONE AL CIOCCOLATO
CON PEPERONCINO
FERMENTATO

Sabato 4 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica



Arte dolce, Spilimbergo

Stefano Venier

GELATI FERMENTATI,
IL GELATO INCONTRA LA
RIVOLUZIONE E IL PIACERE
DELLA FERMENTAZIONE

Sabato 4 ottobre ore 16:30
Palazzo Montereale Mantica

Lato Food Lab, Castelnovo del Friuli

Davide Larise

SFERA CROCCANTE DI PATATE
E KIMCHI DI CAROTE, CREMA DI
ZUCCA E ZENZERO, MAIONESE
ALLA SANTOREGGIA

Sabato 4 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Ristorante Cocktail bar Romeo, Verona

Andrea Cason

COCKTAIL E FERMENTAZIONI
IN STILE SAKÈ.
MEZCAL, SALSA DI SOIA
AFFUMICATA AL KING OYSTER,
MUSHROOMS, CORDIALE AL MAIS

Sabato 4 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica



Lato Food Lab, Castelnovo del Friuli

Ivan Tondat

SPIEDINO DI VERDURA ALLA
BRACE GLASSATO CON SALSA AL
MISO, GOCCE DI BARBABIETOLA
ACIDULATA, YOGURT DI SOIA E
FINOCCHIETTO

Sabato 4 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Chef Stella Michelin

Terry Giacomello

OMAGGIO AL FRIULI
CREMOSO DI SUCCO DI MAIS
GIALLO CON CHICCHI DI MAIS
MATURATI E FERMENTATI

Sabato 4 ottobre ore 19:00
Palazzo Montereale Mantica

Laboratorio artigianale Bakè - Idee in forno,
Udine

Eleonora Franco

RISONANZE - VITE IN UN ASSAGGIO,
UN RACCONTO CHE RESTA,
VIBRA E... FERMENTA

Domenica 5 ottobre ore 12:00
Auditorium Ex Biblioteca
piazza della Motta





Maestro dell'Accademia
Lievito Madre, Bologna

**Gabriele
Spinelli**

PANETTONE ALLA MORTADELLA

Domenica 5 ottobre ore 16:30

Palazzo Montereale Mantica



Pasticceria Mosaico e Cocambo,
Aquilaia

**Enrico
Comar**

**LE FERMENTAZIONI DELLA FOGLIA
DEL TÈ E DELLE SUE INFUSIONI**

Domenica 5 ottobre ore 16:30

Palazzo Montereale Mantica



Pasticceria Mosaico e Cocambo,
Aquilaia

**Pietro
Zerbin**

**CIOCCOLATO, BEAN TO BAR
E FERMENTAZIONI**

Domenica 5 ottobre ore 16:30

Palazzo Montereale Mantica



Ristorante 1905
dell'hotel Là di Moret, Udine

**Stefano
Basello**

**BOTTONE DI PASTA FRESCA
AFFUMICATO AL TABACCO, RIPIENO
DI POLENTA E FORMADI SALAT, IN
BRODO RISTRETTO DI RAMI, GEMME,
MUSCHI E LICHENI**

Domenica 5 ottobre ore 19:00

Palazzo Montereale Mantica

Ambasciatore dell'Arte Bianca, tecnico
dell'industria molitoria e lievistica, Verona

**Giovanni
Gandino**

**SFOGLIE DI PANE AL CUMINO
E AGLIO NERO FERMENTATO**

Domenica 5 ottobre ore 19:00

Palazzo Montereale Mantica



Azienda agricola Saliat, Claut

**Chiara
Santarossa**

TORTIGLIONI DI ANDREIS

Domenica 5 ottobre ore 19:00

Palazzo Montereale Mantica





Rifugio Vallata, Barcis

**Riccardo
Gasparini**

DOVE DORMONO LE FOGLIE

**BOTTONE RIPIENO DI VEGETALI
D'AUTUNNO, PASTITH PRESÌDIO
SLOW FOOD, BRODO DI BOSCO,
VERZA BRUCIATA**

Domenica 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch

Electrolux Professional, Pordenone

**Federica
Lepidi Moore**

SOTTOBOSCO D'ESTATE

**FOCACCIA FERMENTATA,
VEGETALI IN CONSERVA, ERBE
SPONTANEE**

Domenica 5 ottobre ore 19:00
Palazzo Klefisch



Pastry legend 2024

**Danilo
Freguja**

**ORGANIZZAZIONE CONCORSO
PORDENONE ARTANDFOOD YOUNG
E SWEET MASTERCLASS**



Collaborano con noi

Infine un grande grazie agli amici professionisti chef, pasticciieri e sommelier di Pordenone, che hanno magnificamente accompagnato eventi e degustazioni. Siamo orgogliosi che la loro esperienza sia a disposizione dei nostri palati.

I sommelier



Pasticciere, panificatore
e Sommelier AIS

**Luca
Diana**

Diana La Pasticceria,
Pordenone

Sommelier AIS

**Mauro
Rusalem**



Chef
**Tiziano
Trevisanutto**

Ristorante Gelindo dei Magredi,
Vivaro



Chef
**Luca
Pancotto**

Agriturismo Cortivo Pancotto,
Caneva



Chef
**Ylenia
Salviato**

Osteria Al Cavaliere Perso,
Pordenone



Chef
**Marta
Cesaratto**

Corte Morea,
Lestans

Chef
**Claudio
Petracco**

Vert, bistrot naturale, vegano e
vegetariano, Pordenone



Chef
**Giovanni
Piva**

Carpacceria Goretti,
Porcia



Pordenone ArtandFood 2025

ringrazia

Confindustria Alto Adriatico
ConfCooperative
Pordenone
Coldiretti Pordenone
Campagna Amica
Consorzio Tutela Vini DOC
Friuli Grave
Efasce, Pordenonesi nel
mondo
Associazione Storica
Società Operaia di
Pordenone APS
Electrolux Professional
Consorzio Pordenone
Turismo
Associazione Nazionale
Le Donne del Vino Friuli
Venezia Giulia
Etica del Gusto
Polinote
ISIS Mattiussi Pertini
Pordenone
AIS Associazione Italiana
Sommelier
Montagna Leader GAL Friuli
Occidentale
Erpac
Accademia della Cucina
Fondazione Agrifood &
Bio&conomy FVG

Civiform, Cividale (UD)
Fondazione OSF
IAL Scuola Alberghiera,
Aviano – FVG
IIS Federico Flora
Istituto Alberghiero
Beltrame, Vittorio Veneto (TV)
Istituto Istruzione Superiore

Orio Vergani, Ferrara
Scuola di Formazione
Professionale Lepido
Rocco, Lancenigo (TV)
Scuola Professionale Dieffe,
Valdobbiadene (TV)

Bagnarol, San Vito al
Tagliamento
Bessich, Roveredo in Piano
Elisabetta Cichellero,
Pasio di Pordenone
La Ganga di Alfio
Lovisa, San Giorgio della
Richinvelda
Monica Vettor, San Quirino
Bervini-Vinopera, Villutta
Borgo delle Oche, Valvasone
Cantina di Rauscedo
Cantina Produttori
Ramuscello e San Vito
Cooperative Agricole di
Castions, Zoppola
Diana La Pasticceria
Fossa Mala, Fiume Veneto
I Magredi, Domanins
I vini di Emilio Bulfon,
Valeriano, Pinzano al
Tagliamento
Latteria di Marsure, Aviano
Latteria di Palse, Porcia
Lea Winery, San Vito al
Tagliamento
Pasticceria Cioccolateria
Peratoner
Piera 1899, San Quirino
Pitars, San Martino al
Tagliamento
Podere Gelisi, San Quirino

Ristorante Al Gallo
San Simone di Brisotto,
Porcia
Società Agricola Cancian,
Fontanafredda
Tenuta Fernanda Cappello
Tenute Tomasella, Mansuè
(TV)
Vie d'Alt, Prepotto (UD)
Vini La Delizia, Casarsa della
Delizia
Zago Agricola, Taiedo di
Chions

Accademia d'Archi Arrigoni,
San Vito al Tagliamento
Associazione Culturale
Farandola
Associazione Italiana
Celiachia del Friuli Venezia
Giulia
Associazione Musicale
Gottardo Tomat
Compagnia di Arti e Mestieri
Bianca Manzari
Palazzo del Fumetto
Paola Selva
Polaris Mutat San Vito al
Tagliamento
Scuola di Musica Città di
Pordenone
SiNota Cultura e Musica
Alessandra Bearzatti
Maurizio De Marchi