

GLI APPUNTAMENTI DI CUCINARE

22 MARZO

ARENA ELECTROLUX

10.00-12.00 Inaugurazione della Manifestazione, presenta FABRIZIO NONIS

135 posti

ACCESSO LIBERO

12.00-14.00 **Show Cooking Fipe-Ascom Pordenone, chef Andrea Berti, ristorante L'Ultimo Mulino di Fiume Veneto, ricetta "Minussan" tratta dal libro "La nostra cucina – il Friuli Occidentale, Le ricette della Tradizione.**

135 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

14.00-15.00 **Il pesce crudo sicuro a cura di Fipe, Electrolux Professional e Mercato Ittico di Milano**

135 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

15.30-17.00 Moreno Cedroni, Show Cooking
piatto: Pollicino: Bocconcini di tonno bianco e carne con erbe di campo e sentori di bosco e piadina.

135 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

16.00-17.30 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio Follador Antonio, Prata di Pordenone, "Panino aromatico – panino snack – focaccia salata"**. STAND ATIS VALVASONE

17.00-18.00 **Show Cooking Fipe-Ascom Pordenone, chef Tiziano Trevisanutto, Elena Trevisanutto, ristorante Gelindo dei Magredi di Vivaro, ricetta "Balote e Prataioli e Porcini" tratta dal libro "La nostra cucina – il Friuli Occidentale, Le ricette della Tradizione.**

135 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013

17.30-19.00 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio Rosset, Pordenone,**
“Frollino da colazione con gocce di cioccolato”.
STAND ATIS VALVASONE

18.00-20,00 Corso di cucina con Daniela Doretto “La cucina di casa con erbe e verdure di primavera”,
a cura di Cucina 33

Sarà presentato un favoloso menu di 3 portate a base di erbe primaverili . Daniela Doretto è la cuoca di fiducia di Cucina 33. Cucina con amore per il cibo, che spera di trasmettere nei suoi piatti e a chi desidera seguire le sue lezioni.

45 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

ARENA ARREX

10.00-13.00 Corso di cucina con Annamaria Davoli “la pasta e la sfoglia fatta in casa”
Tutta la bellezza della tradizione della cucina emiliana dove viene presentato l’impasto, la tiratura al mattarello della sfoglia, la pasta semplice, la pasta ripiena e la pasta colorata.

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

13.00-15.00 Corso di Cucina con Micol Pisa “La mia pasticceria salutistica”, a cura di Cucina 33
Conoscenza, femminilità, sentimento, tecnica, appassionata di cucina da sempre si dedica a studi di cucina e pasticceria che la porteranno a conoscere e frequentare i master di specializzazione della scuola CAST ALIMENTI di Brescia e alcuni tra i più grandi chef pasticceri italiani.

40 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

15.00-17.00 Corso di Cucina Show cooking “**Piccole dolcezze**” con Micol Pisa a cura di Cucina 33.

40 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

17.00-18.00 Presentazione Libro “Moreno Cedroni” con Moreno Cedroni, conduce Fabrizio Nonis

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

18.00-19.30 Presentazione Libro “Fratelli Coltelli, cucchiari e forchette” di Berta e Federico Fornasari e
show cooking a cura di Nonna Berta ex Ristorante la Ferrata – Pordenone
Piatto: frico

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013

SALA CUCINARE 1

10.00-15.30 Semifinale campionato Italiano Salame, con degustazione, a cura dell'Accademia 5T
60 posti
ACCESSO A PAGAMENTO – 5 EUR

16.00-17.30 Laboratorio del gusto "Come si degusta il vino" a cura di Slow Food Pordenone
a cura di Antonio Geretto e Gianna Buongiorno. Durante l'appuntamento verranno presentati gli elementi base sulla tecnica di degustazione del vino. Oltre alla spiegazione teorica è previsto un test sensoriale e la degustazione guidata di 3 vini diversi per carattere.
50 posti
ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

18.00-19.30 Laboratorio del gusto "I vini spumanti" a cura di Slow Food Pordenone
Conducono Antonio Geretto e Gianna Buongiorno. Un Imperdibile laboratorio per scoprire i metodi di produzione (classico e martinotti), le qualità organolettiche di questi vini speciali che oggi più che mai vivono un periodo di grande popolarità e consenso da parte del consumatore.
50 posti
ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

SALA CUCINARE 2

18.00-20.00 Corso di Cake Design con Angela Diomede, a cura di Cucina 33
Un percorso entusiasmante tra fantasia, tecnica, attrezzatura e tanta manualità per lavorazioni con la pasta da zucchero che sorprendono e coinvolgono.
20 posti
ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

GLI APPUNTAMENTI DI CUCINARE

23 MARZO

ARENA ELECTROLUX

10.00-11.30 **Show Cooking Fipe-Ascom Pordenone, chef Ermes Baron Toaldo, Mirko Portello, ristorante Moderno di Pordenone, ricetta "Pistun" tratta dal libro "La nostra cucina – il Friuli Occidentale, Le ricette della Tradizione.**

135 posti
ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

10.00-13.00 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio Masutti, Roveredo in Piano, "Pane a lievitazione naturale cuor di grano duro e speck affumicato di Sauris".** STAND ATIS VALVASONE

11.30-13.30 Danilo Freguja realizza una scultura in cioccolato, a cura di Cucina 33

Piece artistica dedicata alla Pasqua, dove il cioccolato verrà scolpito per trasformarsi in opera artistica. Danilo Freguja collabora con le maggiori industrie europee per la ricerca di nuovi prodotti con l'ausilio delle più avanzate tecniche produttive. Opinionista, scrive articoli su diverse riviste di settore. Autore e collaboratore per libri, testi didattici e video. Medaglia d'oro ai campionati mondiali di Lussemburgo. Felice la definizione con cui viene presentato "Maestro Hi Tech della pasticceria europea"

135 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

14.00-15.00 **Il pesce crudo sicuro a cura di Fipe, Electrolux Professional e Mercato Ittico di Milano.**

135 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

15.00-17.00 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio Rosset, Pordenone, "Frollino da colazione con gocce di cioccolato".** STAND ATIS VALVASONE

15.30-17.00 Fabrizio Nonis e Stefano Sangion, show cooking
Piatto: Roastbeef con nero di seppia accompagnato da asparagi e cipolla + guancia di vitellone al vino rosso e purè

135 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

18.00-20.00 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio Cocetta, Valvasone, "Pane Dolomia".** STAND ATIS VALVASONE

18.30-20.00 **Show Cooking Fipe-Ascom Pordenone, chef Maurizio De Pare, ristorante Braida di Casa, Liguqna di San Vito al Tagliamento, ricetta "Faraona "di Braida" farcita alle erbe".**

135 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

ARENA ARREX

10.00-13.00 Corso di cucina con Annamaria Davoli "la pasta e la sfoglia fatta in casa"

Tutta la bellezza della tradizione della cucina emiliana dove viene presentato l'impasto, la tiratura al mattarello della sfoglia, la pasta semplice, la pasta ripiena e la pasta colorata

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

14.00-15.00 **Show Cooking Fipe-Ascom Pordenone, chef Vito Norrito, ristorante Alle Grazie di Pordenone, ricetta "Gnocchi alle ortiche" tratta dal libro "La nostra cucina – il Friuli Occidentale, Le ricette della Tradizione.**

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

15.00-16.30 **Show Cooking Fipe-Ascom Pordenone, chef Manlio Signora, ristorante Il Rifugio di Budoia, ricetta "Trota casareccia" tratta dal libro "La nostra cucina – il Friuli Occidentale, Le ricette della Tradizione.**

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

17.00-18.00 Fabrizio Nonis e Stefano Sangion - Incontro con il pubblico

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

18,00-20,00 Corso di cucina, Eleonora Chinellato, "A come Ayurveda ovvero il cibo come medicina", a cura di Cucina 33

Operatrice e formatrice ayurvedica in Italia e all'estero. L'Ayurveda è l'antichissimo sistema medico dell'India dove enorme importanza è data alla nutrizione. L'incontro verterà sull'importanza del cibo come medicina.

40 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

SALA CUCINARE 1

10.00-11.30 Presentazione Guida Vini FVG, con degustazione a cura di Pordenone with Love
60 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

12.00-13.30 Presentazione del progetto "Campagna amica nel piatto" rivolto alla promozione e alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari del territorio.

Realizzato da Coldiretti con il sostegno della Camera di Commercio di Pordenone, la collaborazione e consulenza tecnica del Centro di Formazione Professionale Turistico Alberghiero IAL di Aviano e della Federazione Italiana Cuochi sezione di Pordenone, la supervisione del giornalista enogastronomo Giampiero Rorato.

60 posti

ACCESSO LIBERO

14.00-16.00 Laboratorio del gusto "I PRESIDI SLOW FOOD del Friuli Venezia Giulia", Prodotti e produttori a cura di Slow Food Pordenone

Incontro con i produttori e degustazioni guidate di: Aglio di Resia - Radic di mont - Formadi frant - Pan di sorc - Pestà di Fagagna – Pitina

50 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

16.00-17.30 Laboratorio del gusto "Vino Presente e Passato" a cura di Slow Food Pordenone

Conducono Antonio Geretto e Gianna Buongiorno Divagazioni tra archeologia e analisi sensoriale con la partecipazione dell'archeologo Michele Cupitò. La storia del vino in un viaggio a ritroso nel tempo attraverso "flash archeologici" dove verranno ricostruiti i modi, tempi e diffusione della vite e dei sistemi di produzione del vino in Italia e le trasformazioni intervenute nel corso dei secoli nel trasportare, conservare, consumare e considerare "la bevanda sociale per eccellenza". Un appuntamento che non mancherà di affascinare sia gli amanti del vino che gli appassionati di archeologia.

50 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

18.00-19.30 Laboratorio del gusto "Abbinamento Cibo-Vino" a cura di Slow Food Pordenone

Conducono di Antonio Geretto e Gianna Buongiorno. Per aumentare il piacere tra il vino e il cibo non c'è che la ricerca dell'armonia e dell'equilibrio che deve contraddistinguere un giusto abbinamento. Durante il laboratorio si scoprirà che non esistono regole, ma tante indicazioni per sposare cibo e vino in modo ottimale.

50 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

SALA CUCINARE 2

10.00-11.00 Degustazione "Mozzarella Friulana", a cura della Latteria di Aviano

40 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013

11.00-12.30 **Degustazione Olio a cura di Ascom-Confcommercio Pordenone.**

40 posti
ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

13.30-15.30 Corso Cake Design con Angela Diomede, a cura di Cucina 33

Un percorso entusiasmante tra fantasia, tecnica, attrezzatura e tanta manualità per lavorazioni con la pasta da zucchero che sorprendono e coinvolgono

20 posti
ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

15.30-17.00 Degustazione guidata "I Rabosi del Piave" a cura della FISAR Pordenone

40 posti
ACCESSO LIBERO

17.00-18.00 Acqua Dolomia "La Salute vien mangiandobene!", incontro con la dietista dott. Marianna Drigo

40 posti
ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

18.00-20.00 Laboratori del Gusto, Degustazione prodotti e vini tipici a cura di Fuocolento

40 posti
ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

GLI APPUNTAMENTI DI CUCINARE

24 MARZO

ARENA ELECTROLUX

10.00-11.30 Show cooking a cura degli chef dell'Unione Italiana Ristoratori, chef Fabrizio Barontini, Coordinatore Nazionale Chef U.I.R. Dimostrazione uso "Torus Pak" sistema innovativo per la preparazione e asporto di pietanze. In abbinamento un Prosecco DOCG

135 posti
ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

10.00-12.00 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio F.Ili Martin, Pordenone,
"Grissini del nonno".**
STAND ATIS VALVASONE

11.00-12.30 La farina e il lievito madre: facciamo "Naturalmente" il pane! Ricerca e tecnologia per la produzione e cottura di prodotti da forno, con Gianbattista Toso Tecnologo e panificatore
Molino di Pordenone

135 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

12.00-12.30 **Gruppo Panificatori Fippa e Gruppo Macellai Ascom
Pordenone, "Degustazione pane con bistecca".**
STAND ATIS VALVASONE

12.00-16.00 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio F.Ili Piccinin, Pordenone,
"Pane con farina di mais, dolce buiadnik (Val Resia), biscotto
di mais gemelli con confetture di sambucco, olivello
selvatico e mele e dolce colas".**
Panificio Facca, San Quirino, "Colomba artigiana".
STAND ATIS VALVASONE

16.00-17.30 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio Follador Antonio, Prata di
Pordenone, "Panino aromatico – panino snack – focaccia
salata".**
STAND ATIS VALVASONE

13.00-14.00

14.00-15.00 **Il pesce crudo sicuro a cura di Fipe, Electrolux Professional e
Mercato Ittico di Milano.**

135 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

15.30-17.00 Emanuele Scarello, Andrea Canton, Marco Carraro - Show Cooking

135 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

16.00-17.30 Fippa-Ascom Pordenone, panificio Follador Antonio, Prata di Pordenone, "Panino aromatico – panino snack – focaccia salata".

STAND ATIS VALVASONE

17.30-18.30 Show Cooking Fipe-Ascom Pordenone, chef Piero Santarossa, ristorante Prosciutteria Dok di Pordenone, ricetta "Toc in braide con gli asparagi" tratta dal libro "La nostra cucina – il Friuli Occidentale, Le ricette della Tradizione.

17.30-20.00 Fippa-Ascom Pordenone, panificio F.Ili Piccolo, Brugnera, "Fugassa nostrana".
STAND ATIS VALVASONE

18.30-20.00 Show Cooking Fipe-Ascom Pordenone, chef Andrea Canton, ristorante La Primula di San Quirino e chef Piero Santarossa, ristorante Prosciutteria Dok di Pordenone, ricetta "Manza delle nostre stalle con midollo e erbe di campo".

135 posti
ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

ARENA ARREX

10.00-13.00 "Corso di cucina" a cura del Ristorante Moderno di Pordenone

40 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

14.00-16.30 Corso di cioccolato di Pasqua con Danilo Freguja, a cura di Cucina 33

Il maestro Danilo Freguja ci guida in un corso di lavorazione del cioccolato dedicato alla Pasqua.

40 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013

17.00-18.00 Emanuele Scarello, Andrea Canton, Marco Carraro, Moderatore Fabrizio Nonis incontro con il pubblico
Piatti: Marco Carraro (pesce)
Andrea Canton "Ricordo di pasta al forno", con gli asparagi
Emanuele Scarello, tutto il Friuli in un piatto

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

18.00-20.00 Show cooking a cura di Eismann Italia

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

SALA CUCINARE 1

11.00-12.30 "Dalla Forca alla Forchetta" - tutta la filiera della carne, a cura del Gruppo Provinciale Macellai Ascom di Pordenone, con la partecipazione dell'ASS 6 e di un tecnologo alimentare

60 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

14.30-16.30 Laboratorio del gusto - "Conoscere i Formaggi" a cura Slow Food Pordenone

A cura di Antonio Geretto e Gianna Buongiorno, in collaborazione con Fabio Guerra. Il nostro paese vanta la più abbondante varietà di formaggi per tipologia e metodo produttivo, grazie a tantissimi casari che producono formaggi in ogni regione d'Italia, preservandone la biodiversità. In questo appuntamento si valuteranno le qualità sensoriali di un formaggio e scoprire come abbinarlo.

50 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

17.00-18.30 Laboratorio del gusto - "Conoscere i Salumi" a cura Slow Food Pordenone

A cura di Antonio Geretto e Gianna Buongiorno, in collaborazione con Fabio Guerra. Questo laboratorio darà la possibilità di conoscere le diverse tecniche produttive e la classificazione di questi importanti prodotti tipici italiani. Si potrà conoscere il metodo per valutare la qualità sensoriale di un salume e scoprire come abbinarlo al vino.

50 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

18.00-19.30 Laboratorio del Gusto - Degustazione prodotti e vini tipici a cura di Fuocolento

50 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 5 EUR

SALA CUCINARE 2

11.00-12.00 Laboratorio - degustazione trota, a cura di Friultrota

40 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013

12.30-14.00 Laboratori del gusto, "I lievitati di Pintaudi" a cura di Fuocolento

40 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 5 EUR

15.00-17.00 Corso Cake Design con Angela Diomede, a cura di Cucina 33

Un percorso entusiasmante tra fantasia, tecnica, attrezzatura e tanta manualità per lavorazioni con la pasta da zucchero che sorprendono e coinvolgono.

20 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

17.30-19.00 Degustazione guidata vini "Le Monde", a cura della Fisar Pordenone

40 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

GLI APPUNTAMENTI DI CUCINARE

25 MARZO

ARENA ELECTROLUX

10.00-12.00 Show Cooking a cura degli chef dell'Unione Italiana Ristoratori, chef Massimo Spallino, Ristorante Minibnar di Asiago. Dimostrazione dell'uso del silicone in cucina con degustazione di prodotti dolci e salati. In abbinamento Prosecco DOCG.

135 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

STAND ATIS VALVASONE

10.00-13.00 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio F.Ili Piccinin, Pordenone, "Pane con farina di mais, dolce buiadnik (Val Resia), biscotto di mais gemelli con confetture di sambucco, olivello selvatico e mele e dolce colas".**
STAND ATIS VALVASONE

ARENA ELECTROLUX

12.00-13.00 "Grandi Lievitati" non solo dolci da ricorrenza –show cooking, con Gianbattista Toso
Tecnologo e panificatore Molino di Pordenone

135 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

13.00-15.00 **Fippa-Ascom Pordenone, panificio F.Ili Martin, Pordenone,**
“Grissini del nonno”.
STAND ATIS VALVASONE

ARENA ELECTROLUX

13.30-14.30 **Il pesce crudo sicuro a cura di Fipe, Electrolux Professional e**
Mercato Ittico di Milano.

135 posti
ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

15.30-17.00 Carlo Cracco e Matteo Baronetto - show cooking
Piatto: Risotto alle lenticchie

135 posti
ACCESSO A PAGAMENTO – 25 EUR

17.00-20.00 Concorso nazionale Cocktail alla Grappa, in collaborazione con Aibes e Amire

135 posti
ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

ARENA ARREX

10.00-11.30 EVENTO ARREX

11.30-13.00 “Pane amore e fantasia”: tutto sul lievito madre” con Sara Papa, a cura di Cucina 33

Il lievito madre è un elemento particolarmente utile in panetteria e pasticceria, ma estremamente vivo e per scoprire tutte le sue caratteristiche, le applicazioni e le “cure” nasce questo corso con una delle maestre più esperte. Sara Papa è docente presso molte scuole di cucina ed è divenuta celebre per le sue partecipazioni a “La Prova del cuoco” e ad “Alice TV”. A termine del corso verrà distribuito un campione di lievito madre a tutti i partecipanti.

40 posti
ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

13.00-15.00 “Pane amore e fantasia - frollini con tutto il grano” con Sara Papa, a cura di Cucina 33

Sara Papa ci conduce alla realizzazione di sorprendenti biscotti impastati con la farina integrale.

40 posti
ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013

15.00-17.00 "Corso di gelato fatto in casa" con Alessandro Scian, a cura di Cucina 33

Corso utilissimo per imparare a fare il gelato in casa. Alessandro Scian, ex cuoco con stella Michelin a 24 anni, è oggi uno dei gelatieri più prestigiosi di questa arte pasticceria.

40 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 20 EUR

17.00-18.00 Presentazione del libro di Carlo Cracco "Se vuoi fare il figo usa lo scalogno" con Carlo Cracco, Conduce Fabrizio Nonis

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

18.00-20.00 **Show Cooking Fipe-Ascom Pordenone, chef Piero Santarossa, ristorante Prosciutteria Dok di Pordenone Piatto "Cjarsons al Figo Moro"**

120 posti

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

SALA CUCINARE 1

10.00-11.00 Conferenza Stampa "Pordenone Wine& Food Love", a cura di Pordenone with Love

60 posti

ACCESSO LIBERO

14.00-15.30 Laboratorio del gusto - "A ogni vino il suo bicchiere" a cura di Slow Food Pordenone.

A cura di Antonio Geretto e Gianna Buongiorno. Il vino è storicamente legato al vetro, in particolare alle bottiglie ed ai bicchieri, fondamentali per la sua conservazione e il suo consumo. Impareremo a capire quali sono le forme dei bicchieri più adatte ad esaltare al meglio le caratteristiche dei diversi vini attraverso una serie di degustazioni ragionate e guidate di 4 vini di qualità.

50 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

16.00-17.30 Laboratorio del gusto - "Il servizio del vino" a cura di Slow Food Pordenone

A cura di Antonio Geretto e Gianna Buongiorno. Degustare, comprare il vino è una passione sempre più coinvolgente per passare serate in compagnia. Uno degli aspetti forse più trascurati è fare in modo che il vino restituisca tutti i suoi sapori e gusti per gustarlo fino in fondo. Con questo laboratorio si impara a conservare il vino correttamente anche in casa, stappare la bottiglia, mescolare il vino, la temperatura di servizio, come raffreddare o scaldare rapidamente un vino e decantare un vino Rosso e un vino bianco.

50 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013

18.00-20.00 Laboratorio del gusto - "Abbinare il vino a formaggi e salumi" a cura di Slow Food Pordenone.

A cura di Antonio Geretto e Gianna Buongiorno. Laboratorio dedicato alla degustazione di formaggi e salumi di qualità, due prodotti che costituiscono uno dei giacimenti più importanti nel panorama gastronomico dei prodotti tipici italiani. In questo appuntamento potrete avere qualche cenno sul metodo per valutare la qualità di un salume e di un formaggio e soprattutto come abbinarli ad un vino adeguato per esaltarne le caratteristiche sensoriali.

50 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 10 EUR

SALA CUCINARE 2

10.00-11.00 Direttivo Fipe Pordenone

EVENTO RISERVATO

11.00-13.30 **Innovazione e Tradizione nella ristorazione "Casi di successo" raccontati dai protagonisti "Erminio Alajmo, Carlo Dall'Ava, Lorenzo Farina", a cura di Fipe Casi di successo "Erminio"**

40 posti

ACCESSO LIBERO

14.00-15,30 I laboratori del gusto, "La trota di Sterpo" a cura di Fuocolento

40 posti

ACCESSO A PAGAMENTO – 5 EUR