

FIPE E CONFCOMMERCIO PORDENONE RINGRAZIANO

I Ristoranti

ALLE GRAZIE – Pordenone, BELVEDERE – Sequals, BORNASS – Aviano, F.LLI MARTIN PROSCIUTTERIA DOK – Pordenone, GELINDO DEI MAGREDI – Vivaro, IL RIFUGIO – Budoia, LA PIRAMIDE – San Vito al Tagliamento, LA SANTISSIMA – Polcenigo, MR. GREYD – Arba, OSTERIA DA AFRO – Spilimbergo, OSTERIA TURLONIA – Fiume Veneto, STELLA – San Quirino

Inoltre

GERMANO VICENZUTTO – Fiume Veneto, Barman PAOLO FORAMITI, Barman NICOLA DE BERNARDIN, ELISABETTA MICHIELIN, LORENZO CARDIN, ASSOCIAZIONE PIETRO QUERINI CLUB DEL BACALA' FRIULI VENEZIA GIULIA, GRUPPO PROVINCIALE MACELLAI CONFCOMMERCIO PORDENONE, GRUPPO PANIFICATORI CONFCOMMERCIO PORDENONE, PASTICCERIA GELATERIA MONTEREALE – Pordenone, ANILDO BELLINATO – Azienda Casagrande – Caneva, ELECTROLUX PROFESSIONAL, SOGEMI – Milano, ACQUA DOLOMIA – Cimolais, DERSUT CAFFE' – Conegliano, F.LLI GANCIA & C. SPA – Asti, MYLIFEACADEMY.IT – Pordenone, FRIULITTICA – Cordenons, COOP NORD-EST – Pordenone

Gli Sponsors



F.lli Gancia & C. s.p.a



FIERA DI PORDENONE
21 - 24 MARZO 2014

Con il Patrocinio di

EXPO MILANO 2015



VI ASPETTIAMO AL PAD. 7 STAND 3

PROGRAMMA FIPE – CONFCOMMERCIO PORDENONE

VENERDÌ 21 MARZO

ORARIO	EVENTO	AREA
11.30-12.30	Lo storico aperitivo di Pordenone: il CENTINO (barman Paolo Foramiti)	STAND FIPE AREA BAR
12.30-13.15	Ristorante BORNASS – AVIANO – Chef Antonini Manuela "Gulash di cervo"	AREA STARS COOKING (show cooking)
13.15-14.00	Ristorante LA SANTISSIMA – POLCENIGO – Chef Redivo Manuela "Tocchetti Palù con trota del Livenza"	AREA STARS COOKING (show cooking)
16.30-17.30	Presentazione libro "Il Quaderno di Cucina degli Alpini - Storie, aneddoti, ricette". A cura di Elisabetta Michielin	STAND FIPE AREA BAR
17.30-18.30	Presentazione libro "Guida alle Valli del Friuli Occidentale". A cura di Lorenzo Cardin	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
18.30-19.15	OSTERIA TURLONIA – FIUME VENETO – Chef Mariutti Federico "Sformatino soffice di asparagi verdi e ricotta con fonduta di asino"	AREA STARS COOKING (show cooking)
19.15-20.00	Ristorante STELLA - SAN QUIRINO – Chef Zanchetta Marzio "Cotechino in crosta di pane su letto di rapa bianca stufata all'aceto di mela con profumo di rafano"	AREA STARS COOKING (show cooking)

SABATO 22 MARZO

ORARIO	EVENTO	AREA
10.30-12.00	Ristorante IL RIFUGIO – BUDOIA – Chef Signora Manlio "Gnocchi al cucchiaino con ricotta, petuccia e farina gialla"	AREA ARREX (show cooking)
10.30-12.00	Ristorante ALLE GRAZIE – PORDENONE – Chef Norrito Vito "I piatti della tradizione friulana per l'Adunata nazionale degli Alpini: Toc' in braide con asparagi e fonduta di formaggi di malga – Il frico"	SALA CUCINARE 2 (show cooking)
11.00-11.30	Conferenza stampa: presentazione Associazione "Pietro Querini Club del Bacalà Friuli Venezia Giulia"	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
11.30-12.30	Lo storico aperitivo di Pordenone: il CENTINO (barman Paolo Foramiti)	STAND FIPE AREA BAR
12.30-13.30	Biscotto Pordenone: preparazione e degustazione abbinamenti dolce-salato (Past. Gel. Montereale - Pordenone)	STAND FIPE AREA BAR
14.30-15.30	Esperienza di un territorio: l'Olio dei Dogi (Dr. Bellinato Anildo - Agronomo Azienda Casagrande - Caneva)	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
15.30-16.30	Acqua Dolomia si presenta: "Dalla sorgente alla bottiglia – Alla scoperta di una realtà territoriale attraverso gli interventi del Team Dolomia"	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
16.30-17.30	Presentazione libro "Il Quaderno di Cucina degli Alpini - Storie, aneddoti, ricette". A cura di Elisabetta Michielin	STAND FIPE AREA BAR
17.30-18.30	Il Caffè e la Latte Art . A cura di Dersut Caffè (Conegliano)	STAND FIPE AREA BAR
18.00-18.30	OSTERIA DA AFRO – SPILIMBERGO – Chef Martina Dario "La balota di Clauzetto"	AREA STARS COOKING (show cooking)
18.30-19.30	Lo storico aperitivo di Pordenone: il CENTINO (barman Nicola De Bernardin)	STAND FIPE AREA BAR
19.00-20.00	Rist. GELINDO DEI MAGREDI – VIVARO – Chef Trevisanutto Tiziano "Cestino di frico con gnocchi di erbe e ricotta di Pradis"	AREA STARS COOKING (show cooking)

DOMENICA 23 MARZO

ORARIO	EVENTO	AREA
10.30-11.30	"Parliamo di carne: i tagli anatomici - Come utilizzarli al meglio in cucina (la frollatura, la lavorazione e i consigli del professionista)". A cura del Gruppo provinciale Macellai Confcommercio Pordenone	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
11.30-12.30	"La conservazione corretta degli alimenti per migliorare la produttività in azienda e garantire la salute del consumatore." A cura di Fipe in collaborazione con Electrolux Professional e SOGEMI Milano	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
12.30-13.30	Presentazione libro "La Ristorazione". A cura dr. Luciano Sbraga Direttore Ufficio Studi Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
13.00-15.00	PROSCIUTTERIA F.LLI MARTIN DOK DALL'AVA – PORDENONE – Chef Santarossa Piero - E CLUB INNAMORATI DELLA CARNE - F. VENETO – Chef Germano Vicenzutto "Tartare di trota dolce fumo con carciofi violetti – Tartare di trota dolce fumo, riso paraboiled e zucchine; Tartare nuda e cruda e carpaccio del buongustaio"	ARENA ARREX (show cooking)
13.30-14.30	Lo storico aperitivo di Pordenone: il CENTINO (barman Paolo Foramiti)	STAND FIPE AREA BAR
15.00-16.00	"La gelateria salutistica e naturale - Preparazione e degustazione di sorbetti naturali". (Past. Gel. Montereale - Pordenone)	STAND FIPE AREA FORMAZIONE

DOMENICA 23 MARZO

ORARIO	EVENTO	AREA
16.00-17.00	Cocktails HOMEMADE, il cocktail fai da te (sciropi, sodati, aromatizzazioni)!!! A cura di Federico Cremasco - MyLifeAcademy.it - Pordenone	STAND FIPE AREA BAR
17.00-17.30	Presentazione libro "Guida alle Valli del Friuli Occidentale". A cura di Lorenzo Cardin	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
17.30-18.30	"Dal '700 al Freestyle". A cura di Federico Cremasco e David Sanchis - MyLifeAcademy.it - Pordenone	STAND FIPE AREA BAR
18.30-19.30	Lo storico aperitivo di Pordenone: il CENTINO (barman Nicola De Bernardin)	STAND FIPE AREA BAR
18.30-19.00	Ristorante MR. GREY – ARBA – Chef Garcia Rodrigo Andres "Vellutata di cipolla rossa di Cavasso con crostini di pane speziato alle erbe dei Magredi"	AREA STARS COOKING (show cooking)
19.00-20.00	Ristorante BELVEDERE – SEQUALS – Chef Scalco Stefano "Declinazioni di coniglio di Sequals alle erbe"	AREA STARS COOKING (show cooking)

LUNEDÌ 24 MARZO

ORARIO	EVENTO	AREA
10.30-11.30	Ristorante BELVEDERE – SEQUALS – Chef Scalco Stefano "Soufflé di polenta alle erbe"	AREA ARREX (show cooking)
11.00-11.30	Presentazione del "Manuale della corretta prassi operativa: ristorazione, gastronomia, gelateria, pasticceria" a cura di dr. Marcello Fiore - Direttore Generale Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e della dr.ssa Rosa Caterina Cirillo - Responsabile Ufficio Legale Fipe	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
11.30-13.00	Momento di riflessione: "Uso e abuso di alcol tra i giovani: responsabilità individuali e sociali". A cura di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e ASSOBIRRA	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
13.00-14.00	Lo storico aperitivo di Pordenone: il CENTINO (barman Paolo Foramiti)	STAND FIPE AREA BAR
13.30-15.00	PORDENONE INCONTRA REGGIO CALABRIA "Sfida Enogastronomica tra due Province"	ARENA ARREX (show cooking)
14.00-16.30	I RISTORANTI DELLA PEDEMONTANA "Le Erbe in tavola"	SALA CUCINARE 2
17.30-18.30	"La conservazione corretta degli alimenti per migliorare la produttività in azienda e garantire la salute del consumatore." A cura di Fipe in collaborazione con Electrolux Professional e SOGEMI Milano	STAND FIPE AREA FORMAZIONE
18.30-19.30	Biscotto Pordenone: preparazione e degustazione abbinamenti dolce-salato (Past. Gel. Montereale - Pordenone)	STAND FIPE AREA BAR
19.00-19.30	Ristorante LA PIRAMIDE – S. VITO AL TAGL. – Chef Milelli Cristina "Scrigno di pasta fresca con patate Kennebec di Ovoledo e prosciutto crudo affumicato"	AREA STARS COOKING (show cooking)