

# PROGRAMMA ARENA FIPE - CONFCOMMERCIO

## SABATO 13 FEBBRAIO 2016

ORARIO	EVENTO	ARENA
11.30/12.30	"Il passato in pentola: viaggio tra orti sociali e urbani, fattorie, vecchie osterie e taverne, erbe aromatiche e ricette tipiche nel Friuli Occidentale" A cura di Lorenzo Cardin con una proposta gastronomica dello chef Manlio Signora	FIPE-CONFCOMMERCIO
14.00/15.00	"Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti" Michele Di Carlo - il Gustosofo	FIPE-CONFCOMMERCIO
15.00/16.00	"Il gusto e l'olfatto: gli imperatori dei nostri sensi" Assenso - Associazione nazionale analisi sensoriali	FIPE-CONFCOMMERCIO
15.45/16.45	<b>ALBERGO BELVEDERE (Sequals)</b> RAVIOLI DI PATATE DOLCI RIPENI DI PRUGNE E NOCCIOLE TOSTATE Chef: Stefano Scalco	KECUCINE
16.00/17.00	"Come servire in sicurezza il crudo" A cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Intervengono Dr. Marcello Fiore (Fipe) - Dr. Natale Miniero (Electrolux) - Azienda Sanitaria n. 5	FIPE-CONFCOMMERCIO
16.45/17.45	<b>LA PIRAMIDE - HOTEL PATRIARCA (San Vito al Tagliamento)</b> AGNOLOTTI DI BACCALÀ SU CREMA DI CECI Chef: Cristina Milelli	KECUCINE
17.00/18.00	"Montasio DOP: fieno, latte ed aria buona per un formaggio d'eccellenza" - Seguirà degustazione Laboratorio a cura di Dr. Mauro Gava (Consorzio tutela del formaggio Montasio) - Linda Del Ben (Latteria di Aviano) alla scoperta di uno dei fiori all'occhiello del nostro Friuli	FIPE-CONFCOMMERCIO

## DOMENICA 14 FEBBRAIO 2016

ORARIO	EVENTO	ARENA
10.00/11.00	"Specifiche tecnologie di conservazione dei prodotti alimentari: il sottovuoto e gli ambienti modificati" A cura di Gruppo Provinciale Macellai Confcommercio Pordenone e IFNE - Istituto di Formazione del NordEst	FIPE-CONFCOMMERCIO
11.00/12.00	Concorso "La Renga e il Baccalà tra Livenza e Tagliamento" Competizione tra ristoranti del pordenonese e del portogruarese A cura Confcommercio di Pordenone e di Portogruaro	FIPE-CONFCOMMERCIO
12.00/13.00	Il Figomoro, l'olio ed il Verdiso: i prodotti della vecchia cantina della Serenissima A cura di Alessia Carli - Azienda Rivecoldefer	FIPE-CONFCOMMERCIO
14.00/15.00	La birra artigianale - L'esperienza del BEEF&D dalla produzione al franchising A cura di BEEF&D - Aviano	FIPE-CONFCOMMERCIO
14.30/15.30	<b>RISTORANTE BIANCO E ROSSO (Pordenone)</b> ZUPPA DI FAGIOLI BIANCHI E PISTACCHI CON SFILACCI DI SALAME ALL'ACETO E TIMO, CREKER AI CEREALI GLUTEN FREE E GERMOGLI DI PORRO (SENZA GLUTINE) Chef: Aldo Alla	KECUCINE
15.00/16.00	L'Olio dei Dogi - Caneva A cura di Azienda Casagrande - Frantoio dei Dogi	FIPE-CONFCOMMERCIO
16.00/17.00	"Come riconoscere un buon caffè espresso" e "Latte art: come disegnare con il latte" A cura di Daniele Bitto - Dersut Caffè	FIPE-CONFCOMMERCIO
17.00/18.00	"Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti" Michele Di Carlo (il Gustosofo)	FIPE-CONFCOMMERCIO
17.45/18.45	"Baccalà: la ricetta originale della venerabile confraternita di Sandrigo (VI)" A cura Associazione PIETRO QUERINI - Club del Baccalà	SALA CUCINARE 1
18.30/19.30	"Latteria d'Aviano: formaggi a Km 0 tra tradizione e innovazione" - Seguirà degustazione A cura di Linda Del Ben (Latteria di Aviano)	FIPE-CONFCOMMERCIO

# PROGRAMMA ARENA FIPE - CONFCOMMERCIO

## LUNEDI' 15 FEBBRAIO 2016

ORARIO	EVENTO	ARENA
10.30/12.00	<b>"Ma dov'è il cameriere? Come cambia un ruolo fondamentale dell'accoglienza turistica tra tradizione e innovazione. Gli strumenti per formare le nuove professionalità nel nostro territorio"</b> A cura di IAL Scuola Alberghiera di Aviano, IAL FVG, AMIRA, Esperti di formazione e Lewisham College di Londra	FIPE-CONFCOMMERCIO
13.30/14.30	<b>"Affinità del gusto. Storie e ricette della Santissima e della Bornass" - Presentazione del libro - Seguirà degustazione di due ricette contenute nel libro</b> A cura di Michela Redivo (Ristorante La Santissima) e Manuela Antonini (Albergo Ristorante Bornass)	FIPE-CONFCOMMERCIO
13.30/14.30	<b>PROSCIUTTERIA DOK (Pordenone) I PRODOTTI TIPICI DEL NOSTRO TERRITORIO ATTRAVERSO UNA CUCINA INNOVATIVA</b> Chef: Pietro Santarossa	KECUCINE
14.30/15.30	<b>"Il gusto e l'olfatto: gli imperatori dei nostri sensi"</b> A cura di Assenso - Associazione nazionale analisi sensoriali	FIPE-CONFCOMMERCIO
16.00/17.00	<b>"I profumi della Pedemontana"</b> A cura di Ladyandchef	FIPE-CONFCOMMERCIO
17.30/18.30	<b>"L'acqua e la memoria - Val D'Arzino e altipiano di Pradis" - Presentazione del libro</b> A cura di Lorenzo Cardin, Tiziana Melloni, Maurizio Pertegato, Eleonora Crupi con una proposta gastronomica dello chef Manlio Signora	FIPE-CONFCOMMERCIO
18.30/19.30	<b>"Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti"</b> A cura di Michele Di Carlo (il Gustosofo)	FIPE-CONFCOMMERCIO
18.045/19.45	<b>RISTORANTE BORNASS (Loc. Bornass - Aviano) SCRIGNO DI PANE CON CAPIROLO E SAPORI DELL' ORTO</b> Chef: Manuela Antonini	KECUCINE
19.45/20.00	<b>RISTORANTE LA SANTISSIMA (Sacile) MORBIDELLE DI RICOTTA CON FORMAI FRANT E LA ROSA DI GORIZIA</b> Chef: Michela Redivo	KECUCINE

## MARTEDI' 16 FEBBRAIO 2016

ORARIO	EVENTO	ARENA
11.00/12.00	<b>"La tecnologia a favore della sostenibilità nei pubblici esercizi: come ridurre gli sprechi alimentari ed energetici" - Seguirà presentazione progetto "Tenga il resto"</b> A cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Intervengono Dr. Marcello Fiore (Fipe) - Nicola Conficoni (Assessore Comune di Pordenone)	FIPE-CONFCOMMERCIO
14.00/15.00	<b>OSTERIA TURLONIA (Praturlone di Fiume Veneto) I PRESIDI SLOW FOOD DEL FVG</b> Chef: Federico Mariutti	KECUCINE
15.00/16.00	<b>Aperitivo: incontriamoci con la carne</b> A cura di Germano Vicenzutto, Presidente Gruppo Macellai Ascom Confcommercio Pordenone	FIPE-CONFCOMMERCIO
15.15/16.15	<b>TRATTORIA STELLA (San Quirino) TORTINO DI FROLLA CON RIPIENO ALLE MANDORLE E MELE CON MOUSSE DI RICOTTA E MIELE</b> Chef: Hoxha Elion e Romano Codermatz	KECUCINE