



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM - PORDENONE



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

PORDENONECUCINA

9-11 FEBBRAIO 2019 – (Orario 9.30 – 19.30) – PAD. 9

ARENA ASCOM CONFCOMMERCIO-FIPE

EVENTI

SABATO 9 FEBBRAIO

9.30-10.45

DONNE CHE IMPRESA! LA RETE E LE DONNE DELL'AGROALIMENTARE

Evento di Rete al Femminile Pordenone

11.00-12.15

BELVEDERE - Sequals

Piatto: Gnocchi al cacao ripieni di verde di Pradis

Vini: Azienda Armani Sequals

Chef: Stefano Scalco

14.00-15.15

IL FAVRI - Rauscedo - S. Giorgio Rich.

Piatto: il tôte in braide con pitina, rosa di Gorizia e aceto di casa modena

Vini: Sauvignon - Cantina Rauscedo

Chef: Mauro D'Andrea

15.30-16.45

I MIGLIORI PANINI D'ITALIA

Evento di Palagourmè Pordenone con la presenza dei vincitori "Best Sandwich" 2017-2018

Vino: Sauvignon Azienda Agricola Specogna (Udine)

17.00-18.15

GELINDO –

Piatto: SARMARIS, involtini di verza farciti con ortaggi, carni bianche, riso e timo. Serviti con salsa di verdure lievemente speziata.

Vini: Friulano 2017 Cantina I Magredi di Domanins San Giorgio della Rich.da

Chef: Tiziano Trevisanutto

18.30-19.30

Special COCKTAIL- Preparazione e degustazione cocktail analcolici

Evento della Scuola Alberghiera IAL di Aviano (Pordenone)

DOMENICA 10 FEBBRAIO

9.30-10.45

POSCIUTTERIA F.LLI MARTIN - Pordenone

Piatto: Prosciutto San Daniele Dok con grissini della famiglia

Vini: Friulano 2017 - Borgo delle Oche - Valvasone

11.00-12.15

DI TAPPO IN TAPPO

Mariella Trimboli Direttore responsabile della rivista Top presenta 'Tappo divino' con Roberta Masat

12.30-13.45

50 SFUMATURE DI FARINA

Evento dell'Associazione Italiana Celiachia FVG

14.00-15.15

FOSSAMALA - Fiume Veneto

Piatto: Reale di vitello cotto a bassa temperatura, purè di sedano rapa, salsa al Pino Mugo e composta di mele friulane

Vini: Refosco dal Peduncolo Rosso Az. Ag. Fossamala - Fiume Veneto

Chef: Mario Spanu

15.30-16.45

CA' NAONIS - Pordenone

Piatto: Cjarsons fatto in casa ripieno al formadi Frant con pera Williams e cipolla rossa di Cavasso Nuovo caramellata

Vini: Friulano Case Sugan 2017 - Azienda San Simone - Porcia

Chef: Luca Lot

17.00-18.15

DA AFRO - Spilimbergo

Piatto: Gnocchi con ragù di salsiccia - Frico con patate

Vini: Azienda Ronco Margherita - Pinzano al Tagliamento

Chef: Dario Martina

18.30-19.30

UN INCONTRO PICCANTE

Evento dell'Associazione Pietro Querini - Club del Baccalà e Capsicum venerabile
Arciconfraternita del peperoncino piccante

LUNEDI' 11 FEBBRAIO

11.00-12.15

IL GRAPPOLO - Sesto al Reghena

Piatto: Biscotto di farina di mele antiche con tartare di musetto al crean e gelato al formadi Frant
- Crostatina di farina grani antichi FVG e mais a km 0 tostato, composta di mele e cremoso al formaggio Asino

Vini: Merlot Tunella - Premariacco (Udine)

Verduzzo friulano - Azienda Sara e Sara - Savorgnano al Torre UD

Chef: Michela Corazza

12.30-13.45

MACELLERIA VICENZUTTO - Fiume Veneto

Piatto: La Macelleria con Cucina: la tartare nuda e cruda e coniglio alle fave di cioccolato

Vini: Cuvè 38 e Bastia bianco 2012 - Azienda Tomasella (Treviso)

Chef: Germano Vicenzutto

14.00-15.15

OSTERIA TURLONIA - Bannia (Fiume Veneto)

Piatto: Insalata di radicchio di campo, crema di patate di Ovolledo, formaggio di malga e Pitina croccante.

Vini: "Arabis" 2017 Rivecoldefer - Caneva

Chef: Federico Mariutti

15.30-16.45

Cake Design: lo zucchero si fa arte - Realizzazione decori pasta di zucchero

Evento della Scuola Alberghiera IAL di Aviano (Pordenone)

17.00-18.15

IVANA & SECONDO - Manazzons - Pinzano

Piatto: gnocco di ricotta senza patate con ragu' di faraona, olive taggiasche e pomodorini in confit

Vini Piculit Neri di Ronco Margherita - Pinzano al Tagliamento

Chef: Salvo Umberto

Evento con la presenza di una delegazione del Pordenone Calcio

N.B.

* Il servizio ai tavoli nel padiglio 9 (Ascom Confcommercio-Fipe) sarà svolto dalla Scuola Alberghiera **IAL di Aviano** (Pordenone)

* Tutti gli eventi dello stand Ascom-Fipe sono gratuiti

ARENA DEGLI CHEF

SABATO 9 FEBBRAIO

17.00-18.00

PODERE DELL'ANGELO - Pasiano di PN

Piatto: Tradizione e non solo: 'un raviolo di rassa'.

Vini: Merlot Az. Ronc Soreli - Prepotto UD

A sorpresa un omaggio dello chef Carlo Nappo al pittore Antonio De Sacchis detto Il Pordenone

LUNEDI' 11 FEBBRAIO

10.30-11.30

LA TORRE - Spilimbergo

Piatto: Interpretazione Pitiniana

Piatto vincitore Festival 2018 della Pitina (Val Tramontina)

Vini: Refosco Borgo delle Oche - Valvasone

Chef: Marco Talamini

Evento con la partecipazione del giornalista enogastronomo **Bepi Pucciarelli**