



## ARENA ASCOM-FIPE



### SABATO 10 FEBBRAIO 2018

ORARIO	EVENTO	COSTO
12:00 13:00	<b>SHOW COOKING – Zafferano: oro della pedemontana</b> Con lo Chef Manlio Signora, docente della Scuola Alberghiera IAL di Aviano (PN) <b>Vino: PINOT GRIGIO di Borgo Veritas (Brugnera)</b>	Senza prenotazione – Gratuito
13:00 14:00	<b>DEGUSTAZIONE – Ingredienti, emozioni, stupore, etica</b> La grande cucina di Terry Giacomello, Chef del ristorante Inkiostro di Parma. Presenta Gianna Buongiorno. A conclusione cocktail dedicati alla "piccola mela stagionata" con Paolo Foramiti barman Caffè Municipio 1870 – Pordenone	Senza prenotazione – Gratuito
15:00 16:00	<b>DEGUSTAZIONE – Cooperativa La Rossa Pezzata – I tagli meno nobili</b> Degustazione con il macellaio Germano Vicenzutto di Fiume Veneto e lo Chef Manlio Signora, docente della Scuola Alberghiera IAL di Aviano. Intervento di Edi Piasentier professore straordinario di Zootecnica Speciale della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Udine <b>Vino: BRUMAL (Refosco – Merlot) Az. Agr. Pitars S. Martino al Tagl.to</b>	Senza prenotazione – Gratuito
18:00 19:00	<b>SHOW COOKING – Per non dimenticare... La vera amatriciana</b> Show cooking con degustazione della vera amatriciana realizzata dal Bar Ristorante Da Patrizia di Amatrice <b>Vino: CABERNET SAUVIGNON Rive Col de Fer Caneva</b>	Evento a pagamento: € 5,00 all'ingresso dell'arena. Senza prenotazione con pagamento in sala



## ARENA ASCOM-FIPE



### DOMENICA 11 FEBBRAIO 2018

ORARIO	EVENTO	COSTO
11:00 – 12:00	<b>PRESENTAZIONE PRESIDI SLOW FOOD – Il presente e il futuro</b>	Senza prenotazione – Gratuito
12:00 – 13:00	<b>SHOW COOKING – Balota con salsa al formaggio Asino e tartufo friulano</b> Con lo Chef Dario Martina dell'Osteria Da Afro di Spilimbergo Vino: REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO 2014 Az. Agr. Vistorta Bradolini D'Adda Sacile	Senza prenotazione – Gratuito
14:00 – 15:00	<b>SHOW COOKING – Carlo Nappo presenta: l'evoluzione del baccalà</b> in collaborazione con l'Associazione "Pietro Querini" – Club Bacalà Vino: BIANCO Az. Agr. Piazza Annone Veneto	Senza prenotazione – Gratuito
15:00 – 16:00	<b>SHOW COOKING – Nuova vita ai dolci delle feste</b> Con i pastry Chef Gianni e Matteo, a cura della Prosciutteria Dok Dall'Ava F.lli Martin di Pordenone Vino: VERDUZZO e MANZONI Rive Col de Fer Caneva	Senza prenotazione – Gratuito
16:00 – 17:30	<b>PRESENTAZIONE LIBRO – Foodology, il filo di Arianna nel labirinto del gusto</b> Libro di Michela Diffidenti. Interviene Gianna Buongiorno Vino: ROSE' EXTRA DRY Az. Fioravanti Onesti S. Biagio di Callalta Treviso	Senza prenotazione – Gratuito
17:30 – 18:30	<b>SHOW COOKING – Dolce salato alla mela</b> Con lo Chef Stefano Scalco del Ristorante Belvedere Sequals Vino: VERDISO Rive Col de Fer Caneva	Senza prenotazione – Gratuito
19:00 – 20:00	<b>SHOW COOKING – Gnocco ripieno con formaggio salato Asino e ciccioli di San Daniele</b> Con lo Chef Sonia Bianco e Ardit Mema del Ristorante Il Favri di Rauscedo – San Giorgio della Richinvelda Vino: ROSSO Az. Agr. La Ganga S. Giorgio della Richinvelda	Senza prenotazione – Gratuito



## ARENA ASCOM-FIPE



### LUNEDI' 12 FEBBRAIO 2018

ORARIO	EVENTO	COSTO
11:30 – 12:30	<b>SHOW COOKING – Gourmet senza glutine e senza lattosio</b> Lo Chef Marco Boccotti mostrerà al pubblico le tecniche per la preparazione di un piatto senza glutine e senza lattosio. Con la collaborazione dell'Associazione Italiana Celiachia FVG <b>Vino: INCROCIO MANZONI Az. Agr. Terre di Castellaz Treviso</b>	Senza prenotazione – Gratuito
14:00 – 15:00	<b>DEGUSTAZIONE – Coop. La Rossa Pezzata – I tagli meno nobili</b> Degustazione con il macellaio Germano Vicenzutto di Fiume Veneto e Federico Mariutti Osteria Turlonia di Fiume Veneto <b>Vino: ROSSO San Simone Porcia</b>	Senza prenotazione – Gratuito
15:00 – 16:30	<b>SEMINARIO – La ristorazione dice no allo spreco</b> Tavola rotonda di Fipe – Confcommercio. Interventi: Alberto Marchiori (Confcommercio FVG) - Roberto Franzin (chef rist. Tarabusino) - Andrea Grandi (Electrolux Professional) - Aldo Cursano (Vicario Fipe) Sara Vito (Ass. Ambiente FVG) - Moderatore Luciano Sbraga (Fipe)	Senza prenotazione – Gratuito
16:30 – 18:00	<b>SHOW COOKING – Pizza: patrimonio dell'UNESCO</b> Dimostrazioni e degustazioni a cura della Pizzeria Fable Table di Fontanafredda e Pizzeria Alle Grazie di Pordenone <b>Vino: ROSE' Az. Agr. Caliman Prata – MALVASIA Az. Agr. Sancin Trieste</b>	Senza prenotazione – Gratuito
18:00 – 19:00	<b>COCKTAIL SHOW – Dante, Beatrice ... e non è letteratura</b> Con Paolo Foramiti, barman di "Caffè Municipio 1870" di Pordenone	Senza prenotazione – Gratuito



## ARENA ASCOM-FIPE



### MARTEDI' 13 FEBBRAIO 2018

ORARIO	EVENTO	COSTO
11:30 – 12:30	<b>LABORATORIO – Laboratorio didattico</b> A cura dell'Azienda Agrituristica Gelindo dei Magredi, con Donatello Trevisanutto <i>Vino: MERLOT Az. Agr. I Magredi Domanins S. Giorgio della Richinvelda</i>	Senza prenotazione – Gratuito
13:00 – 14:00	<b>SHOW COOKING La mela delle nostre tradizioni</b> Con Chef Michela Corazza del Ristorante Al Grappolo di Sesto al Reghena (PN) e presentazione del libro 'L'acqua e la memoria: Maniago' a cura di Lorenzo Cardin, Tiziana Melloni, Maurizio Pertegato <i>Vino: VERDUZZO Principi di Porcia</i>	Senza prenotazione – Gratuito



## ARENA STARS COOKING SABATO 10 FEBBRAIO 2018

ORARIO	EVENTO	COSTO
17.00 – 18.00	<p><b>“Le cosutis dei Magredi” con Gelindo dei Magredi</b> Show cooking con lo Chef Tiziano Trevisanutto, del ristorante Gelindo dei Magredi di Vivaro (PN). Pasta con farina integrale, ripiena di trota delle risorgive di Cordenons, ricotta fresca di Marsure e patate di Andreis, su crema di porri e zafferano. La partecipazione prevede una quota di 5,00 euro che potranno essere saldati direttamente all'ingresso della Arena agli organizzatori Ascom-Fipe. <b>Vino: PINOT GRIGIO Soc. Agr. Colmello di Grotta Farra d'Isonzo Gorizia</b></p>	Prenotazione con pagamento in sala € 5

## ARENA STARS COOKING LUNEDI' 12 FEBBRAIO 2018

ORARIO	EVENTO	COSTO
10:30 – 11:30	<p><b>“Ricordo di frico, omaggio al Friuli”- Direttamente da La Prova del Cuoco</b> Show cooking con lo Chef Federico Mariutti, Osteria Turlonia, preparerà lo stesso piatto con il quale ha recentemente partecipato alla Prova del cuoco, Manuel Marchetti, Agr. Casa Rossa ai Colli Ragogna, racconterà la sua esperienza Al Campanile d'Italia. Con Gianna Buongiorno. Evento a pagamento € 5,00, che dovranno essere saldati direttamente all'ingresso della Arena agli organizzatori Ascom-Fipe. <b>Vino: PROSECCO DOC BRUT PERLE BIANCHE MILLESIMATO Az. San Simone Porcia</b></p>	Prenotazione con pagamento in sala € 5
18:30 – 19:30	<p><b>“Sorpresa di selvaggina ai sapori e profumi della pedemontana”</b> Ristorante Bornass (Aviano) e Ristorante Santissima (Polcenigo) eseguiranno piatti con prodotti tipici del nostro territorio. Con le Chef Manuela Antonini e Michela Redivo. Evento a pagamento € 5,00, che dovranno essere saldati direttamente all'ingresso della Arena agli organizzatori Ascom-Fipe. <b>Vino: NEBBIOLO DOC 2014 Cascina Rabaglio Barbaresco Cuneo</b></p>	Prenotazione con pagamento in sala € 5