

Il programma degli eventi all'arena Fipe

Sabato 11 febbraio

Ore 11 - **Dal black velvet al velluto di Naon: la birra di Naon entra nel mondo dei cocktail** con Paolo Foramiti, barman Caffè Municipio

Ore 12 - **La pasta all'amatriciana: show cooking della chef Patrizia Pica dell'ex ristorante "Da Patrizia"** di Amatrice (in programma anche alle ore 19, **domenica 12 febbraio** alle ore 12 e alle ore 19, **lunedì 13 febbraio** alle ore 13.30 e alle ore 18.30, martedì 14 febbraio alle ore 12).

Ore 13 - **Show cooking dello chef Michel Basaldella** che reinterpreta la pasta all'amatriciana

Ore 14.30 - **Farine e impasti**, a cura di Gabriele Marchesin, "Antica Pizzeria"

Ore 15.30 - **Le polibibite**, a cura di Paolo Foramiti, barman Caffè Municipio

Ore 16.30 - **Pizza all'amatriciana, show cooking: una declinazione della pizza** a cura del gruppo provinciale Ristoratori Fipe - Ascom di Pordenone (in programma anche **domenica 12 febbraio** alle ore 13 e **lunedì 13 febbraio** alle ore 17.30)

Ore 17.30 - **Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti**, a cura di Michele Di Carlo, il Gustosofo (in programma anche **lunedì 13 febbraio** alle ore 14.30)

Ore 18.30 - **Il vero concetto del bartending**, a cura di David Sanchis di Fiba - Formazione Italiana Bar Academy (in programma anche **domenica 12 febbraio** ore 18.30 e **lunedì 13 febbraio** alle ore 16.30)

Ore 19 - **La pasta all'amatriciana**, show cooking della chef Patrizia Pica dell'ex ristorante "Da Patrizia" di Amatrice

Domenica 12 febbraio

Ore 11 - **Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti sulla carne**: Michele Di Carlo, il Gustosofo, incontra Germano Vicenzutto Presidente Gruppo Provinciale Macellai Ascom Pordenone

Ore 14.30 - **L'importanza di chiamarsi farina: un'alleata di valore, che cos'è e come opera nella panificazione**. A cura del gruppo provinciale panificatori Ascom di Pordenone con la Dott.ssa Simona Lauri, tecnologa alimentare, e lo chef Gianni Minuzzo

Ore 16.30 - **Non solo espresso: presentazione di particolari metodi di estrazione del caffè (i caffè filtro)**, a cura di Daniele Bitto, Dersut Caffè

Ore 17 - **Latte Art**, a cura di Daniele Bitto, Dersut Caffè

Ore 17.30 - **La polenta e il baccalà, a cura di Mauro Cadamuro**. Introducono La Confraternita del Baccalà e Giampiero Rorato

Ore 19.30 - **Show cooking dello chef Manlio Signora** che interpreta la pasta all'amatriciana

Lunedì 13 febbraio

Ore 10 - **Polpo, burrata e crema al pomodoro:** presentazione del libro dello chef Luca Selva

Ore 10.30 - **Show cooking dello chef Luca Selva** che interpreta una ricetta del suo libro

Ore 11 - **Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti:** Michele Di Carlo, il Gustosofo incontra Luca Selva

Ore 12 - **Girotondo in cucina:** presentazione del libro dello chef Filippo La Mantia

Ore 13 - **Show cooking dello chef Filippo La Mantia** che interpreta la pasta all'amatriciana

Ore 15.30 - **Pizza al Frant e Spek di Sauris: show cooking della pizzeria Fable Table con gli chef Alessandro Seves e Daniele Cleopazzo** che presentano una pizza preparata con prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia

Martedì 14 febbraio

Ore 10 - **I prodotti locali tra tradizione e innovazione:** show cooking a cura dello chef Manlio Signora

Ore 11 - **Le specialità del piccolo liquorificio di Trieste Piolo & Max,** a cura di Paolo Foramiti, barman del Caffè Municipio

Ore 13 - Show cooking dello chef Michele Serra che interpreta la pasta all'amatriciana

Ore 14.30 - **Jam session di cocktail,** a cura di Paolo Foramiti, barman Caffè Municipio

Ore 16.30 - **Affumicato dal mare alla pedemontana:** l'aringa e la trota, a cura di Maurizio Zaina

Ore 17.30 - **Soul cooking: un mix di cucina naturale e musica soul,** a cura dello chef Claudio Petracco e dj "Papel"