



SAPERI E SAPORI
PORDENONE
WINE & FOOD
LOVE

9.12 NOVEMBRE 2012

La numerologia, la cabala dell'11-11-11 (era l'11 novembre dello scorso anno) ha tenuto a battesimo la prima edizione di *Pordenone Wine Love*, la manifestazione "con il vino nel cuore". Il cuore è quello di *Pordenone with Love*, il portale del turismo della provincia di Pordenone, nato da un'idea e con il supporto principalmente della Camera di Commercio e della Provincia di Pordenone, sostenuto dalle istituzioni locali e regionali e dalle categorie economiche.

Saranno i numeri che portano bene, o il cuore che batte al ritmo giusto. La prima edizione della manifestazione di San Martino ha avuto successo, i riscontri sono stati positivi e la "squadra" dei promotori (Camera di Commercio, Provincia, Banca FriulAdria Credit Agricole) ha messo in cantiere la seconda edizione, che si arricchisce, a cominciare dal titolo: **Pordenone Wine&Food Love**.

Di conseguenza il logo diventa più ricco. Alla bottiglia con il cuore nel bicchiere e al cavatappi (doveroso omaggio all'abilità degli artigiani maniaghesi) è stato aggiunto un set di posate, il sale e il pepe. Graficamente il logo ricorda le canne di un organo, uno strumento che racchiude e sprigiona, quando l'artista accarezza la tastiera, i suoni di un'intera orchestra.

Gli artisti di **Pordenone Wine&Food Love** sono i viticoltori e gli "artigiani del gusto", quelli che coltivano la Cipolla Rossa di Cavasso, il Figo Moro di Caneva e le Patate di Ovedo, quelli che trasformano cosce di suino in deliziosi prosciutti e le umili cotiche in gustosi insaccati; sono artisti i casari che producono formaggi DOP famosi come il Montasio e quelli meno conosciuti, ma non meno buoni, come l'Asino e il Formai tal cit; sono artisti gli osti e ristoratori che propongono ed esaltano con i loro piatti i prodotti locali; sono artisti i viticoltori che con impegno e dedizione coltivano un terreno sassoso, difficile e umile (ma in fondo generoso), come quello delle Grave e ne ricavano vini freschi, fruttati ed eleganti che finiscono sulle tavole di tutto il mondo.

Sono loro, gelosi custodi del territorio e delle tradizioni, i protagonisti del turismo enogastronomico che, partito in sordina, sta diventando sempre più importante per l'economia del territorio. Un fenomeno in controtendenza rispetto alla crisi degli ultimi anni, che le istituzioni vogliono sostenere e incoraggiare, nell'ottica di un turismo, a misura d'uomo e a misura della nostra provincia, per il quale sono fondamentali due parole chiave: sostenibile e stagionalizzato.

GIOVEDÌ 8, VENERDÌ 9 E SABATO 10 NOVEMBRE 2012
RISTORANTI DEL TERRITORIO PORDENONESE

WINE & FOOD

A TAVOLA IN PROVINCIA

All'insegna del buon mangiare e del buon bere, i nostri ristoratori hanno confezionato menu particolari a base di prodotti tipici del territorio sapientemente abbinati ai vini Friuli Grave.

Venite a scoprirli!

I menu sono consultabili su www.pordenonewithlove.it

PORDENONE

Al Gallo 0434.521610 **Vini** Piera Martellozzo

Alle Grazie 0434.573197 **Vini** Azienda Agricola Vistorta

La Vecia Osteria del Moro 0434.28658 **Vini** Le Favole

Moderno 0434.29009 **Vini** San Simone

Prosciutteria Flli Martin 0434.20520 **Vini** Borgo delle Oche

BUDOIA **Il Rifugio** 0434.654915 **Vini** Quinta della Luna

CASTELNOVO DEL FRIULI **Osteria dal Cjco** 0427.90032 **Vini** Bulfon

CHIONS **Casa Caonis** 0434.648201 **Vini** Cantina Principi di Porcia

CORDENONS **Osteria Al Curtif** 0434.931038 **Vini** Tenute Tomasella

FIUME VENETO **Fossa Mala** 0434.954455 **Vini** Fossa Mala

POLCENIGO **La Santissima** 0434.74185 **Vini** Podere Gelisi Antonio

SACILE **Trattoria Cavour** 0434.71489 **Vini** Tenuta Fernanda Cappello

SAN QUIRINO **La Primula** 0434.91005 **Vini** Le Monde

SAN VITO

Antica Trattoria alla Scala 328.1027347 **Vini** La Delizia

Antico Borgo Torricella 0434.834072 **Vini** Casula

Ristorante La Piramide 0434.875555 **Vini** Cantina di Rauscedo

SESTO AL REGHENA **Abate Ermanno** 0434.694950 **Vini** De Lorenzi

SPIILIMBERGO **La Torre** 0427.50555 **Vini** Pitars

TRAMONTI DI SOTTO **Antica Corte** 0427.869020 **Vini** Ca' Madresca

VIVARO **Gelindo dei Magredi** 0427.97037 **Vini** I Magredi

VENERDÌ 9 NOVEMBRE 2012 ORE 18.00
PROVINCIA DI PORDENONE - SALA CONSILIARE
LARGO SAN GIORGIO
PORDENONE

EVENTO INAUGURALE

PER SAN MARTINO, CIBO, TURISMO E... VINO

Il proverbio non è proprio così, lo abbiamo modificato a nostro uso... Quello originale dice “oca, castagne e vino”. A proposito, tra i prodotti tipici della montagna pordenonese c'è anche la castagna marrone di Vito d'Asio, e la festa di San Martino della ProLoco Pordenone (quest'anno inserita nel programma di Pordenone Wine&Food Love) ha uno dei suoi capisaldi nel profumo delle caldarroste. L'oca ha a Morsano una enclave di seguaci, ed il vino - il vino novello - ha tenuto banco in piazza a Pordenone per diversi anni. Ma la lista dei prodotti tradizionali, alcuni veramente “emozionanti” del nostro territorio è molto più lunga e variegata. Anche a Pordenone - e nella sua “provincia ospitale” - il cibo ed il vino sono ormai diventate “leve” indispensabili per muovere i turisti. Il turismo enogastronomico è trasversale: chi si muove per l'arte, le grandi mostre, i concerti, gli eventi culturali, lo sport non rinuncia ad un “assaggio” di territorio. Il Friuli occidentale, il territorio pordenonese, ha grandi potenzialità, di cui solo negli ultimi anni si sta prendendo coscienza. Pordenone Wine&Food Love è l'occasione per coniugare la teoria e la pratica.

Saluti istituzionali

Alessandro Ciriani Presidente della Provincia di Pordenone

Giovanni Pavan Presidente della Camera di Commercio

Antonio Scardaccio Presidente FriulAdria Crédit Agricole

Testimonial

Edoardo Raspelli

Giornalista e critico enogastronomico

Modera

Piero Villotta

Presidente Ordine dei Giornalisti del FVG
e Duca dei Vini Friulani

Conclusioni

Federica Seganti

Assessore regionale alle attività produttive

Brindisi offerto dall'Associazione EnoPordenone

SABATO 10 NOVEMBRE 2012 ORE 17.30
PROVINCIA DI PORDENONE - SALA CONSILIARE
LARGO SAN GIORGIO
PORDENONE

TAVOLA ROTONDA

TURISMO ENOGASTRONOMICO TRA DOMANDA E OFFERTA IN UN'EUROPA CHE CAMBIA ISTRUZIONI PER L'USO

È datata 27 luglio 1999 la legge nazionale n. 268 che istituisce le strade del vino. Nello stesso anno, esce da Franco Angeli editore il volume "Strade del vino ed enoturismo" di Magda Antonioli Corigliano, oggi direttore del Master in economia del turismo alla Bocconi di Milano, che delle strade del vino d'Italia è considerata a buon diritto la "mamma". Se vogliamo prendere per buona questa data, l'enoturismo (ma oggi è più corretto parlare di turismo enogastronomico) non ha neppure quindici anni. Un fenomeno recentissimo quindi, eppure oggi un'espressione come "Enogastronomia motore dell'economia turistica" può sembrare persino ovvia. Meglio allora parlare di istruzioni per l'uso e di strumenti: come le guide che raccontano storie di vini, di prodotti da riscoprire. E di strade, di percorsi che sono al tempo stesso istruzioni per il turista "goloso e curioso" e importante strumento di marketing per gli operatori.

Saluti istituzionali

Alessandro Ciriani Presidente della Provincia di Pordenone

Giovanni Pavan Presidente della Camera di Commercio

Antonio Scardaccio Presidente FriulAdria Crédit Agricole

Intervengono

Michele Boria Assessore provinciale all'Agricoltura e Turismo

Sergio Lucchetta Presidente Guida Vini Friuli Venezia Giulia

Silvano Pascolo Presidente ConCentro Azienda Speciale CCIAA

Guecello di Porcia Presidente Strada del Vino e Sapori pordenonesi

Gianfranco Bisaro Presidente Associazione EnoPordenone

Gianna Buongiorno Fiduciario Slow Food Pordenone

Edi Sommariva Direttore Turismo FVG

Testimonial

Carlo Cambi

Docente di Teorie e Politica del Turismo,
giornalista e critico enogastronomico

Moderata

Antonio Liberti giornalista

SABATO 10 E DOMENICA 11 NOVEMBRE 2012
BAR, OSTERIE E RISTORANTI
PORDENONE

WINE&FOOD

A SPASSO CON GUSTO

Passeggiata enogastronomica nel “cuore di Pordenone” alla riscoperta di specialità alimentari e vini a denominazione Friuli Grave del territorio pordenonese. A cura dell'Associazione Sviluppo e Territorio.

Enoteca Al Campanile

Vicolo del Campanile 11
Calice a scelta delle Grave
Crostino con lardo e noci

La cantina di Via Gorizia

Via Gorizia 6
Cabernet franc Borgo delle Ocbe
Crostino con speck e formaggio

La Vecia Osteria del Moro

via Castello 2
Refosco dal peduncolo rosso San Simone
Quadrotto di polenta con la polpetta
di filetto di manzo in guazzetto rosso

Il Pilacorte

Vicolo del Lavatoio 19
Calice a scelta de I Magredi
Crostino con lardo alle erbe Wolf

Sbico

Corso Vittorio Emanuele 52
Chardonnay Vini De Lorenzi
Genuino “lardone” artigianale
servito con un filo di miele d'acacia
e un velo di pepe bianco macinato
al momento

Al Tramai

Via Ospedale vecchio, 15
Calice a scelta delle Grave
Gorgonzola naturale al cucchiaino

Caffè Al Corso

Corso Vittorio Emanuele 36/a
Pinot grigio Quinta della Luna
Crostino con baccalà mantecato

Prosciutteria Dok Dall'Ava F.lli Martin

Via della Motta 20
Cabernet franc Quinta della Luna
Tartina con cotechino e polenta

Isole Antille

Corso Vittorio Emanuele 40/a
Refosco dal peduncolo rosso San Simone
Crostino con sopressa e scaglie di montasio

Cimon

Corso Vittorio Emanuele 25
Calice a scelta delle Grave
Crostino con cotechino e crauti

Portorico Caffè

Corso Vittorio Emanuele 13
Pinot Grigio Podere Gelisi Antonio
crostino con formaggio ubriaco
e pancetta piccante

Weest

Via Cesare Battisti 2
Chardonnay Fossa Mala
Crostino con pancettina cotta

Bianco & Rosso

Piazza XX settembre 1/d
Cabernet franc Borgo delle Oche
Crostini tipici friulani a scelta

Bar Posta

Piazza XX settembre 42
Friulano delle Grave
Crostino con cotto e cren

Caffè Nuovo

Via Mazzini 1
Cabernet franc San Simone
Polenta e salame nostrano

Doney

Galleria Asquini 6
Marco Rosso Quinta della Luna
Crostino con porchetta

Fogo

Via Mazzini 15
Sauvignon Fossa Mala
Crostino con soppressa e ossocollo

Caffè letterario Al Convento

Piazza della Motta 2
Sciaglin brut Bulfon
Pane integrale al finocchio con soppressa
e profumo di cren

PN Bar

Viale Cossetti 14/d
Merlot Casula
Crostino con affettati tipici

Tre di Coppe

Viale Cossetti 3
Cabernet franc Borgo delle Oche
Crostino con soppressa e cappella
di champignon gratinata

Caffè Vienna

Via Cavallotti 16
Calice a scelta Casula
Fantasia di crostini

Gioielleria del Gusto

Via Cavallotti 20
Pinot grigio Quinta della Luna
Crostino con Montasio e Pitina

Hosteria dei Golosi

Via Cavallotti 20
Cabernet franc San Simone
Involentino di prosciutto croccante

Gelateria

Pasticceria Montereale

Via Montereale 23
Calice a scelta delle Grave
Biscotto Pordenone con guanciaie delle
Pedemontana spruzzato di pepe

Al Cervo

via delle Grazie 9
Friulano delle Grave
Crostino con acciughette e aglio

Le Casette

Via Ospedale Vecchio 6
Calice a scelta delle Grave
Pitina con verdure in agrodolce

SABATO 10 E DOMENICA 11 NOVEMBRE 2012
PALAZZO MONTEREALE MANTICA
CORSO VITTORIO EMANUELE II, 56
PORDENONE

WINE&FOOD

PORDENONE FOOD LOVE DA LEGGERE E... GUSTARE

“Un viaggio tra i sapori e i prodotti stagionali della provincia di Pordenone. Esperienze sensoriali da vivere sul posto, nei locali tipici del territorio, che hanno mantenuto o riscoperto le ricette tradizionali. Prodotti da acquistare e portare a casa, per essere degustati in compagnia”. Così sta scritto nell'introduzione della piccola guida *Pordenone Food Love*, ultima nata della collana “Amerai la nostra provincia” edita da Pordenone with Love. Un prodotto editoriale (che verrà presentato nel corso di Pordenone Wine&Food Love insieme a *Pordenone Wine Love*) che sarà per molti una piacevole scoperta, perché racconta e presenta con belle immagini un “paniere” di tipicità ghiotto e troppo spesso sconosciuto. Un assaggio (anzi, più d'uno) delle golosità che valgono un viaggio nel nostro territorio (in giusto abbinamento con i vini delle Grave pordenonesi) verrà proposto nel corso dei “Laboratori” che sabato 10 e domenica 11 si svolgeranno a Palazzo Montereale Mantica, con la preziosa collaborazione dei sommelier dell'AIS e di Slow Food. A tutti i partecipanti, dopo gli assaggi guidati da esperti di food & wine, verranno consegnate una copia di *Pordenone Food Love*, *Pordenone Wine Love* ed una copia dell'edizione 2013 (rinnovata nella forma e nei contenuti) della Guida ai Vini delle Camere di Commercio del Friuli Venezia Giulia.

I prodotti sono offerti da Filippo Bier (Pitina), Macelleria Fabbro (Prosciutto Dorth 1931), Macelleria Vincenzutto (Bondiola), Tosoni (Formaggio Asino e Tal cit), Consorzio Tutela del Formaggio Montasio (Montasio), Associazione Figomoro da Caneva (Figomoro), Associazione Allevatori Trota Friulana (Trota), Bottega di Campagna Amica (Asparagi in agrodolce).

I laboratori saranno condotti da:

Pier Dal Mas AIS Pordenone

Antonio Geretto Condotta Slow Food Pordenone

Modalità di partecipazione

Tutti i laboratori si terranno a Palazzo Montereale Mantica e verranno ripetuti con gli stessi orari sabato 10 e domenica 11. La partecipazione è gratuita e su prenotazione, da effettuarsi a partire da lunedì 5 ed entro venerdì 9 novembre al n. 0434.381400, dalle 8.00 alle 14.00. I posti sono limitati (40 persone max). Il titolare della prenotazione dovrà presentarsi 10 minuti prima dell'ora d'inizio del laboratorio. Se non si presenterà, il posto verrà ritenuto libero e assegnato alle persone eventualmente in lista d'attesa.

LAB 1 ore 16.00

I Formaggi e il Figo moro

Verranno proposti in degustazione il classico Montasio, che nel territorio provinciale ha punte di vera eccellenza; il formaggio Asino nella versione dolce ed in quella piccante, più stagionata; ed il “Formai tal cìt”. Quale si sposterà meglio con la marmellata di Figo moro di Caneva?

I vini in abbinamento

Spumante, Refosco dal peduncolo rosso, Verduzzo friulano

LAB 2 ore 17.30

Salumi pordenonesi, non solo maiale

È forse il salume più conosciuto tra quelli targati PN, la mitica Pitina che si appresta a divenire IGP. Non tutti sanno però che la Pitina tradizionale non veniva prodotta con carne suina, bensì di pecora, capra o selvaggina. Un prodotto che vale la pena di scoprire...

Puro suino, invece, per gli altri due prodotti in degustazione: il Prosciutto di Aviano, prodotto da Luigi Fabbro, e la Bondiola pordenonese di Germano Vicenzutto.

I vini in abbinamento

Spumante, Friulano, Forgiarin

LAB 3 ore 19.00

Dove nasce la trota “tipicamente friulana”

L'Italia è il primo produttore europeo di trote, il Friuli Venezia Giulia è la prima regione in Italia. A livello regionale, le “chiare, fresche e dolci acque” (e soprattutto pulite) della provincia di Pordenone sono quelle che vantano il primato per quantità di trote prodotte. È nata recentemente l'Associazione dei produttori (ed il presidente è pordenonese) che con il supporto dell'Assessorato alle risorse rurali, intende promuovere la conoscenza e il consumo di trota.

Trota marinata con olio d'oliva ed erba cipollina, trota affumicata “a freddo” e “a caldo”. Sono questi i tre assaggi che verranno proposti, guarniti da un altro prodotto tradizionale: gli asparagi in agrodolce.

I vini in abbinamento

Spumante, Pinot grigio, Traminer aromatico

LUNEDÌ 12 NOVEMBRE 2012 ORE 11.00 >18.00
PALAZZO MONTEREALE MANTICA
CORSO VITTORIO EMANUELE II, 56
PORDENONE

WINE&FOOD

DEGUSTARE IL TERRITORIO CHE HA IL VINO NEL CUORE

Un evento da non perdere: ventitre aziende delle Grave pordenonesi si presentano insieme, per proporre in degustazione i loro vini ai *professional* - distributori, ristoratori, esercenti, osti, sommelier - che sono il tramite importante tra chi il vino lo produce e chi lo assapora. L'auspicio è che il vino della provincia di Pordenone si conquisti uno spazio nel cuore (ma anche sugli scaffali) di chi può suggerire ai propri clienti il vino giusto al momento giusto.

Azienda Agricola Vistorta
Bessich Luciano Eredi
Borgo delle Oche
Bulfon
Ca' Madresca
Cantina Principi di Porcia
Cantina Produttori
di Ramuscello e San Vito
Cantina Rauscedo
Fossa Mala
I Magredi
Le Favole

Le Monde
Piera Martellozzo
Pitars - Cantina San Martino
Podere Gelisi Antonio
Quinta della Luna
Rive Col De Fer
San Simone
Tenuta Fernanda Cappello
Tenute Tomasella
Vini Casula
Vini La Delizia
Vini Paolo De Lorenzi

La partecipazione è riservata agli operatori del settore ristorazione, distribuzione, Horeca, enoteche, bar e pubblici esercizi in genere.

È gradita la prenotazione al numero 0434.381400.

Gli iscritti AIS, FISAR, ONAV, Accademia Italiana della Cucina e Slow Food potranno accedere solo esibendo all'ingresso la tessera associativa.

LUNEDÌ 12 NOVEMBRE 2012 ORE 16.30
CAMERA DI COMMERCIO - SALA CONVEGNI
CORSO VITTORIO EMANUELE II, 47
PORDENONE

INCONTRO

FOTO DI GRUPPO IN CUCINA: LA RISTORAZIONE IN FRIULI VENEZIA GIULIA NELL'INDAGINE IRTEF

L'IRTEF (Istituto per la Ricerca sulle Tecniche Educative e Formative) di Udine opera da oltre 25 anni nel campo della ricerca ed è riconosciuto come Istituto di interesse regionale dall'Assessorato dell'Istruzione e della Cultura della Regione Friuli Venezia Giulia. Dal 2009, in accordo con l'Assessorato regionale alle Risorse Agricole e la collaborazione di Banca FriulAdria Crédit Agricole, ha avviato un progetto per indagare lo stato dell'arte della produzione agroalimentare sul territorio. I primi risultati - sulla conoscenza dei prodotti tipici da parte dei consumatori - sono stati presentati a Pordenone nel 2011. Quest'anno, proseguendo nel suo progetto, l'IRTEF ha intervistato e analizzato un campione più che rappresentativo della ristorazione regionale: 550 pubblici esercizi da Tarvisio a Muggia, da Sacile a Pulfero. Una "foto di gruppo" che verrà presentata in anteprima proprio in chiusura di Pordenone Wine&Food Love 2012.

Saluti istituzionali

Alessandro Ciriani Presidente della Provincia di Pordenone

Giovanni Pavan Presidente della Camera di Commercio

Giovanni Lessio Responsabile Comunicazione
e Relazioni istituzionali FriulAdria Crédit Agricole

Intervengono

Sergio Simeoni Direttore IRTEF

Sergio Lucchetta Presidente regionale FIPE

Andrea Spina Ristoratore

Piera Martellozzo Produttrice vinicola

Testimonial

Bruno Pizzul

Giornalista sportivo e appassionato di enogastronomia

Modera

Bepi Pucciarelli

Giornalista e critico enogastronomico

Conclusioni

Claudio Violino

Assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali

DA VENERDÌ 9 A LUNEDÌ 12 NOVEMBRE 2012
TERRITORIO PORDENONESE

EDUCATIONAL TOUR

ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO PORDENONESE

Da venerdì 9 a lunedì 12 novembre giornalisti, esperti del settore, buyers, tour operators, wine&food lovers e sommelier saranno presenti in provincia per approfondire la conoscenza dei vini e dei prodotti tipici pordenonesi. Quest'anno gli ospiti arriveranno non solo dall'Italia ma anche dalle nazioni vicine e da quelle curiose di scoprire nuove realtà. L'educational tour prevederà la visita a cantine, produttori ed eccellenze della provincia.

DA VENERDÌ 9 A DOMENICA 11 NOVEMBRE 2012
PIAZZA XX SETTEMBRE
PORDENONE

ESPOSIZIONE DI PRODOTTI AGRICOLI

CAMPAGNA AMICA IN PIAZZA

La piazza principale della città accoglierà, quest'anno, anche un'esposizione di prodotti agricoli provenienti direttamente dai nostri campi. Il progetto è proposto da Coldiretti Pordenone tramite Campagna Amica Pordenone e si rivolge ai cittadini-consumatori con l'obiettivo di dare risposte concrete ed immediate a temi particolarmente sentiti come il consumo consapevole dei prodotti agroalimentari, la sostenibilità ambientale delle produzioni, il contenimento della spesa alimentare senza rinunciare alla qualità. Grazie alla presenza nello stand di professionisti del mestiere, sarà possibile toccare con mano il valore della produzione a chilometro zero e approfondire la conoscenza di eccellenze specifiche del nostro territorio.



PORDENONE
WITH LOVE

AMERAI LA NOSTRA PROVINCIA

I mille colori dei paesaggi che cambiano con le stagioni, il fascino delle proposte culturali ed artistiche presenti tutto l'anno, l'armonia della natura da ascoltare, i sapori semplici della nostra cucina e i profumi dei grandi vini da gustare. Questi sono i cinque sensi che vi offre la provincia di Pordenone: un territorio ricco di emozioni dove lasciare il cuore...

WWW.PORDENONewithLOVE.IT



Consorzio Tutela
— Vini Doc —

Nell'ambito della manifestazione
Pordenone Wine&Food Love
il Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave
promuove:

i laboratori di sabato 10 e domenica 11 novembre
a Palazzo Montereale Mantica per avvicinare il pubblico
alla conoscenza dei vini delle Grave abbinati
ai prodotti tipici pordenonesi

la degustazione per professional in programma
per lunedì 12 novembre a Palazzo Montereale Mantica
dalle ore 11.00 alle ore 18.00

Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave

Via A. Boito 37 - Corva 33082 Azzano Decimo (PN)

Tel. 0434.646538 - promozione@docfriuligrave.com

www.docfriuligrave.com

DA VENERDÌ 9 A DOMENICA 11 NOVEMBRE 2012
PIAZZA XX SETTEMBRE
PORDENONE

ESTATE DI SAN MARTINO

Con l'edizione 2012 "Pordenone Wine&Food Love" si arricchisce di un'ulteriore collaborazione. È quella con la Proloco Pordenone che gestirà una tensostruttura nella piazza principale della città. Oltre alla degustazione di prodotti tipici del territorio, l'Enoteca di Pordenone Wine&Food Love proporrà i vini delle Grave che aderiscono al progetto. Mostre di prodotti agroalimentari, lavori realizzati con il legno ed il mosaico, esibizioni musicali, curiosità della nostra provincia, attireranno la vostra attenzione!



Estate di San Martino
Piazza XX Settembre - Pordenone
Fantasie: Legno, Mosaico
e colori d'Autunno

Degustazione prodotti tipici locali delle nostre tradizioni

9 - 11 Novembre 2012

SAPERI E SAPORI

PORDENONE WINE&FOOD LOVE

promosso da



con il sostegno di



con la partecipazione di



con il patrocinio di



si ringraziano per la collaborazione

Ducato dei Vini Friulani, Circolo Culturale Eureka,
Unioncamere F.V.G., Vivai Cooperativi Rauscedo, IRTEF





Segreteria organizzativa e informazioni

ConCentro Corso Vittorio Emanuele II, 56
33170 Pordenone - Tel. 0434.381633
ufficiopromozione@pn.camcom.it

WWW.PORDENONewithLOVE.IT
