

SABATO 13-2-2016	TITOLO	PRESENTAZIONE
11.30 - 12.30	"Il passato in pentola: viaggio tra orti sociali e urbani, fattorie, vecie osterie e taverne, erbe aromatiche e ricette tipiche nel Friuli Occidentale" - Presentazione del libro	A cura di Lorenzo Cardin con una proposta gastronomica dello chef Manlio Signora
14.00 - 15.00	"Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti"	Michele Di Carlo (il Gustosofo)
15.00 - 16.00	"Il gusto e l'olfatto: gli imperatori dei nostri sensi"	Assenso - Associazione nazionale analisi sensoriali
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
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

DOMENICA 14-2-2016	TITOLO	PRESENTAZIONE
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
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
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
14.00 - 15.00	La birra artigianale - L'esperienza del BEEF&D dalla produzione al franchising	A cura di BEEF&D - Aviano
15.00 - 16.00	L'Olio dei Dogi - Caneva	A cura di Azienda Casagrande - Frantoio dei Dogi
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
17.00 - 18.00	"Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti"	Michele Di Carlo (il Gustosofo)
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)
17.45 - 18.45 (SALA CUCINARE 1)	"Baccalà: la ricetta originale della venerabile confraternita di Sandrigo (VI)"	A cura Associazione PIETRO QUERINI - Club del Baccalà

LUNEDI' 15-2-2016	TITOLO	PRESENTAZIONE
-------------------	--------	---------------

10.30 - 12.00	"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"	A cura di IAL Scuola Alberghiera di Aviano, IAL FVG, AMIRA, Esperti di formazione e Lewisham College di Londra
13.30-14-30	"Affinità del gusto. Storie e ricette della Santissima e della Bornass" - Presentazione del libro - Seguirà degustazione di due ricette contenute nel libro	A cura di Michela Redivo (Ristorante La Santissima) e Manuela Antonini (Albergo Ristorante Bornass)
14.30 - 15.30	"Il gusto e l'olfatto: gli imperatori dei nostri sensi"	A cura di Assenso - Associazione nazionale analisi sensoriali
16.00 - 17.00	"I profumi della Pedemontana"	A cura di Ladyandchef
17.30 - 18.30	"L'acqua e la memoria - Val D'Arzino e altipiano di Pradis" - Presentazione del libro	A cura di Lorenzo Cardin, Tiziana Melloni, Maurizio Pertegato, Eleonora Crupi con una proposta gastronomica dello chef Manlio Signora
18.30 - 19.30	"Il cocktail nelle sue varie forme e nei suoi abbinamenti"	A cura di Michele Di Carlo (il Gustosofo)

MARTEDI' 16-2-2016

TITOLO

PRESENTAZIONE

11.00 - 12.00	"La tecnologia a favore della sostenibilità nei pubblici esercizi: come ridurre gli sprechi alimentari ed energetici" - Seguirà presentazione progetto "Tenga il resto"	A cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Intervengono Dr. Marcello Fiore (Fipe) - Nicola Conficoni (Assessore Comune di Pordenone)
15.00 - 16.00	Aperitivo: incontriamoci con la carne	A cura di Germano Vicenzutto, Presidente Gruppo Macellai Ascom Confcommercio Pordenone