



Domenica 3 Novembre

Ore 10.30

I BEI CONTORNI DELLA FONTANA DI VENCHIAREDO

Divagazioni e presentazione dei "Gioielli di qualità" a cura di Antonio Pagura *presidente della Venchiaredo SPA.*

- Seguirà la premiazione alla Scuola Primaria XXX Ottobre di Pozzuolo del Friuli, per il Concorso "Il Formaggio nell'Orto", i premi saranno offerti dalla Venchiaredo SPA.
- **Diego Tassi** Counsellor e Facilitatore Istituto Gestalt Trieste curerà un intervallo dedicato ai festeggiati "Da un nocciolo di oliva un raggio di sole: PANE E OLIO il Clown dei Bambini".
- Al termine ai convenuti sarà servito il risotto con lo stracchino "gioiello di Venchiaredo"

Ore 13.00

IL GNO ORT - Strudel di Ortaggi

a cura di Francesco Mezzapesa della Trattoria La Vigna di Castelnovo del Friuli

- LABORATORIO - lezione frontale con degustazione a ingresso libero

Ore 14.00

"TI PORTO NELL'ORTO"

Premiazione degli elaborati delle Scuole dell'Infanzia FISM della Provincia di Udine.

- Seguirà la degustazione di dolci con le mele e succo di mela

in partnership con



Ore 15.00

DAI DIAMANTI NON NASCE NIENTE...

Agricoltura sociale: prodotti della terra e non solo.

- Incontro culturale e solidale a cura dell'Unione Cuochi FVG
Saranno presenti:
 - **Stefano Montello** responsabile del progetto "Fattoria Sociale Volpares" di Palazzolo dello Stella parlerà dell'esperienza solidale maturata nei laboratori e il vivere in comunità;
 - **Dott.ssa Maria Rosaria Peri** dietista dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Udine parlerà dell'importanza degli ortaggi e della frutta nell'alimentazione giornaliera;
 - **Dott. Giuseppe Longo** "Premio Valerio Ghin" per le Pagine del Messaggero Veneto "Gusto e Agricoltura" parlerà dell'orto di casa nella tradizione friulana;
 - **Dott. Vincenzo Martines** premiato dall'Unione Cuochi Fvg e dalla Coldiretti di Udine per aver tradotto la cultura dell'Orto Urbano in un piatto nel 6° concorso regionale "La ricetta del Sindaco";
 - **Moder Christian Romanini**, direttore di "TIERE FURLANE".

Ore 18.00

DALL'ORTO AL VASO

Il fai da te: preparazioni di ortaggi e frutta per la conservazione seguendo le normative vigenti in materia, a cura di Luigi Faleschini di Pontebba.

- LABORATORIO - lezione frontale con degustazione a ingresso libero

Ore 19.00

CUOCHI DI EMERGENZA

un piatto per l'ultimo minuto: esperienze durante il Terremoto dell'Aquila e dell'Emilia di Giorgio Bullato

- Degustazione a ingresso libero
- Seguirà L'ORTO NEL BICCHIERE - brindisi con le Bollicine di Sidro di mele di Pantianicco a cura di Mario Frausin
Docente di sala Bar della Scuola Alberghiera IAL FVG nello spazio "CHICCO BAR EMOTION"
Degustazione a ingresso libero

Ore 20.00

Chiusura del Salone Good 2013



in partnership con



Camera di Commercio Udine



L' "ORTO nel PIATTO"

Tradizione e Innovazione

è il tema che presenterà l'Unione Cuochi

FVG al salone dell'Agroalimentare

GOOD nell'edizione 2013

con la partecipazione

delle scuole

alberghiere IAL



Dal 31 Ottobre
al 3 Novembre

2013

UDINE FIERE
Padiglione 5





Giovedì 31 Ottobre

Ore 17.00

Inaugurazione della mostra fotografica
"ISTANTANEE DI CUCINA NATURALE"
a cura di Valentina Cipriani
Al termine per i presenti un Finger-Food con ortaggi.

Ore 18.00

**"A SCUOLA
NELL'ORTO DEI BRIGNOLI"**
a cura del Dott. Marco Fragiaco, *dirigente Scolastico
dell'I.S.I.S. Agrario "G. Brignoli" di Gradisca d'Isonzo (Go)*

ore 19.00

**LA MINISTRA DI FAGIOLI
DI FRIULI DOC**
a cura delle Lady Chef FVG
• Un'iniziativa di Solidarietà nel Cuore di Udine
1996/2013
a cura della Co Marisanta di Prampero de Carvalho
Madrina delle Lady Chef Italiane
Degustazione della Minestra di fagioli

Ore 20.00

**"UN CONDIMENTO PER L'ANIMA E
PER IL PALATO"**
a cura di Annalisa Giordano
presidente dell'Associazione Regionale Produttori di Erbe

Venerdì 1 Novembre

Ore 10.00

Esposizione di piatti da Concorso con tema:
"GLI ORTI"
Piatti a base di verdure a cura di Riccardo Gianfranco

Ore 11.00

"L'OLIO EVO E GLI ORTAGGI"
divagazioni del Maestro di Cucina Emilio Cuk
Responsabile della Scuola di Cucina in Olio Capitale a Trieste
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
ingresso libero

Ore 12.30

"ORTAGGI E TROTE dell'Alto Livenza"
a cura dello Chef Giovanni Fabbro
Presidente dell'Associazione Cuochi della Prov. di Pordenone
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
ingresso libero

Ore 15.00

"LA FRITTURA"
metodi innovativi per amarla e proporla
"LE COTTURE SOTTOVUOTO"
nuove frontiere e "Sous Vide"
L'incontro sarà curato dallo chef Rudy Speranzoni
della Omega Distribuzioni
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
ingresso libero
• Durante l'intervallo Coldiretti FVG
"L'ORTO A CHILOMETRO ZERO"

Ore 18.00

"LE ERBE DOMESTICHE E SPONTANEE"
-USO IN CUCINA-, a cura dello Chef Ennio Furlan
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
ingresso libero
• Seguirà la presentazione del suo volume
"Erbe e dintorni"

Ore 19.30

"L'ORTO NEL BICCHIERE - Le Verdure"
a cura di Mario Frausin
*Docente di sala Bar della Scuola Alberghiera IAL FVG nello
spazio "CHICCO BAR EMOTION"*
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
Ingresso libero

Sabato 2 Novembre

Ore 10.30

"ORTI E LADY CHEF"
La cuoca nella tradizione della cucina italiana
Giacimenti storici e innovazione a cura della Lady
Chef Mirca Pillon

Ore 11.00

"CJARSONS CUN CE CA LÈ"
La cucina creativa della nonna
a cura della Lady Chef Marinella Ferigo *del Ristorante
"Ai Celti" di Gemona*
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
ingresso libero

Ore 12.00

"SUD CHIAMA NORD"
La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
sposa gli ortaggi friulani
Divagazioni a cura della Lady Chef Gabriella Fior
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
ingresso libero

Ore 13.00

**"LE MIGNACCOLE ovvero i gnocchetti
chiamati Spätzle con gli ortaggi"**
a cura della Lady Chef Silvia Urban
*vincitrice del Concorso Nazionale "Primi Piatti della salute
"Memorial Bertilla Prevedel" Rhex Rimini Fiere*
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
ingresso libero

ore 15.00

"LE PATATE", IL PANE POVERO DEGLI ORTI
divagazioni e approfondimenti a cura del Dott.
Marco Feletig
• Al termine una degustazione aperta al pubblico con
le patate Kennebek della Co.Pro.Pa. a cura delle
Lady Chef FVG.

ore 15.00

**"I SAPERI E I SAPORI
DELLA ROMAGNA"**
La piadina ricca di ortaggi d'autunno
a cura del Maestro di cucina Alessandra Baruzzi
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
ingresso libero

Ore 16.00

Presentazione della 7ª Edizione
del Concorso Regionale
"LA RICETTA DEL SINDACO"
a cura dell'Unione Cuochi FVG
e delle Scuola Alberghiera IAL FVG.
Presenzierà la Sen. Isabella De Monte
Sindaco di Pontebba e Senatore della Repubblica.
• Seguirà la degustazione dei Cjalsòns di Studena
Bassa (Pontebba) ricetta finalista al Concorso
Regionale "La Ricetta del Sindaco 2012"

Ore 18.30

La Scuola Fioristi FVG presenta il Suo Team
Giovani nello spettacolo
**"ARTE DELLA DECORAZIONE
DELLA TAVOLA"**
Nella Storia dall'Anno 1000 al Liberty

Ore 20.00

"L'ORTO NEL BICCHIERE "
La frutta a cura di Mario Frausin
*docente di sala bar della Scuola Alberghiera IAL FVG nello
spazio "CHICCO BAR EMOTION"*
• "LABORATORIO - lezione frontale con degustazione"
ingresso libero

**L' "ORTO
nel PIATTO"**
Tradizione e Innovazione
Dal 31 Ottobre
al 3 Novembre
2013
**UDINE FIERE
Padiglione 5**
I Vini Antonutti
di Colloredo di Prato (UD)
saranno presenti in tutte le
degustazioni