

VENERDÌ 28 OTTOBRE 2011

Ore 15.00 – 18.00

Padiglione 2 **Camera di Commercio di Udine - Friuli Future Forum**

Le produzioni orticole d'eccellenza - Il prodotto ispira la cucina

Durante il workshop verranno presentati i prodotti dell'agricoltura del nostro territorio, anche tramite presentazioni e assaggi: quali gli sviluppi per la vendita e il consumatore finale?

In partnership con Coldiretti Udine, Confagricoltura Udine, Cia Udine, LegaCoop e Associazione Cooperative Friulane

Ore 16.00 - 17.00

Padiglione 4 **Associazione Italiana Celiachia FVG**

Corso di cucina per addetti alle mense scolastiche

Ore 16.00 - 19.00

Padiglione 2 **Accademia Pizzaioli**

Gara di Pizza a quattro mani riservata a Cuochi e Pizzaioli che a coppie si sfideranno per la migliore pizza. In questa gara il Pizzaiolo dovrà pensare di realizzare il migliore impasto e cucinare la Pizza, mentre il cuoco penserà alla sua farcitura sfruttando tutta la fantasia da Chef e cercando di realizzare nuove ed innovative ricette

Ore 16.30 - 17.30*

Padiglione 4 **Unione Cuochi FVG**

Video & dibattito - Tema: allevamento dei conigli in Friuli

Pontoni Germano, Presidente dell'Unione Cuochi FVG, intervista Zeno Roma, Amministratore della Soc. Agricola VECON "Coniglio Natura" di Precenicco (Ud), fornitore ufficiale delle iniziative inerenti il coniglio a Good 2011

Ore 16.30 - 18.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Corso di cucina FVG Via dei Sapori: saranno presentati piatti di alcuni fra i più conosciuti ristoranti della Regione

Ore 17.30 - 18.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio creativo - Cera d'api e fantasia, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina.

Laboratorio creativo di realizzazione di candele in pura cera d'api

18.00 - 19.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Aperitivo con il San Daniele

Ore 18.30

Ingresso Sud

Cerimonia inaugurale

Ore 19.00 - 20.00

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - Giusi e le erbe officinali, a cura di Giusi Foschia.

L'aggiunta di un'erba aromatica ad un piatto non è casuale, ma è il frutto di un profondo sapere, di una simbologia, di una tradizione e al tempo stesso della creatività di ciascuno.

Inoltre, per tutto il giorno "**A Tavola con Good**" presso il Padiglione 1...

.. **T trattoria Da Nando** presenta: Da Nando and Friends ... "dal terriori". **L'oca, le castagne e la zucca:** la Polente e il Muset, il Zuf, L'ocje tal so gras cul purè, Ravioli di zucca nel cortile, Biscotti e Strucchi, con i loro vini in abbinamento.

.. **Associazione Pizzaiuoli Napoletani** propone la degustazione di **Pizza Napoletana a marchio STG**
- Specialità Tradizionale Garantita.
.. **Organizzazione di Produttori della Pesca dei Fasolari dell'Alto Adriatico** prepara il **pesce dell'Adriatico (padiglione 3)**.

SABATO 29 OTTOBRE 2011

Ore 10.30 - 12.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Corso cucina FVG Via dei Sapori: saranno presentati piatti di alcuni fra i più conosciuti ristoranti della Regione

Ore 11.00 - 12.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

La colazione del mattino: dimostrazione pratica produzione artigianale del pane e della pasticceria, a cura dei docenti e degli allievi del CiviForm di Cividale del Friuli

Ore 11.00 - 12.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

Brioche e croissant

Renato Gobatto, Massimiliano Orso, Marco Zerbin, Enzo Cavallo

Ore 11.00 - 12.00*

Padiglione 4 - Zona Scuola di cucina **Unione Cuochi FVG**

Tradizioni italiane in cucina: il coniglio nella cucina umbra

Lezione a cura della Lady Chef Luciana Scimmi Ristorante Franz di Acquasparta - Terni

Ore 11.30 - 12.30

Padiglione 4 Sala Eventi

Le bollicine de "Le Donne del Vino" Friulane - conduce Rossana Bettini, a cura di Udine e Gorizia Fiere

Ore 12.00 - 13.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Il pane a tavola: docente Richemont Club Italia

Ore 12.00 - 15.00

Padiglione 2 **Accademia Pizzaioli**

Dimostrazioni di Pizza in Teglia e dettatura e spiegazione delle relative ricette

Ore 12.00 - 14.00

Padiglione 3 **Comitato Friulano Difesa Osterie**

Assaggi vari a cura dell'Osteria "Vecjo Friul 1901"

Ore 12.30 - 13.30

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Degustazione a cura di Friultrota di Pighin

Ore 12.30 - 13.30*

Padiglione 4 - Zona Scuola di cucina **Unione Cuochi FVG**

Innovazione in cucina: gustiamo il coniglio con una cottura... particolare

Lezione a cura della Lady Chef Bertilla Prevedel fondatrice del Sodalizio Lady Chef

Ore 12.30 - 13.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - I vini sloveni, a cura di Giulio Colomba.

Storie di piccoli produttori. Assaggiamo i prodotti delle aziende Belica e Vina Joannes

Ore 13.00 - 14.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

Pizza acrobatica di Tiziano

Ore 14.00 - 15.00*

Padiglione 4 - Zona Scuola di cucina **Unione Cuochi FVG**

Tradizioni nostrane: il coniglio con i sapori e gli aromi di montagna

Lezione a cura di Patrizia Buzzi Ristoro Sette Picche della Val Aupa - Pontebba (Ud)

Ore 14.30 - 16.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Franca Rizzi, conduttrice televisiva, e **Giovanni Gandino**, maestro panettiere, vi fanno mettere le mani in pasta

Ore 15.00*

Padiglione 4 - Zona Scuola di cucina **Unione Cuochi FVG**

Preparazione di biscotti con l'olio di oliva extravergine friulano: "I biscotti per la piccola colazione" dal Progetto Quattro Stagioni @1987

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

La merenda dello sportivo: energia e salute, panfrutto e plum cake a cura dei docenti e degli allievi del CiviForm di Cividale del Friuli

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

Pane di una volta

Enzo Cavallo, Renato Gobatto, Massimiliano Orso

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio - A spasso con l'asino, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina.

Attività di prima conoscenza dell'asino e passeggiata nel mercato

Ore 15.00 - 17.00

Padiglione 2 **Camera di Commercio di Udine - Friuli Future Forum**

L'ibridazione dei cibi nel XXI secolo

In pieno spirito FFF (Friuli Future Forum), un pomeriggio per scoprire, tramite ragionamenti e dimostrazioni pratiche, la capacità di interazione e sublimazione tra cibo, territorio e ristorazione. Interverranno chef e artigiani del gusto d'eccellenza. A cura di Walter Filiputti

Ore 15.30 - 16.30

Padiglione 2 Sala Eventi **Associazione Studio Giallo - q.b. quantobasta**

Il biologo marino Aurelio Zentilin racconta **I molluschi bivalvi tra orgoglio e pregiudizio.**

Ore 16.00 - 17.00

Padiglione 4 **Associazione Italiana Celiachia FVG**

Corso di cucina riservato ai soci. A cura dei cuochi del ristorante "Ai Gelsi"

Ore 16.00 - 19.00

Padiglione 2 **Accademia Pizzaioli**

Dimostrazioni di impasti di Pizza in teglia e dettatura delle ricette

Ore 16.30 - 17.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - Le birre artigianali di Alpe Adria: stili e culture a confronto, a cura di Michele Cieol

La bevanda più diffusa al mondo si racconta in un confronto tra artigiani d'Italia e Slovenia. Assaggiamo i prodotti del Birrificio Foglie d'Erba (Forni di Sopra) e di BTC (Lubiana) con un approfondimento storico a cura di Michele Cieol

Ore 17.00 - 18.00

Padiglione 4 Sala Eventi

Il tè delle 5: un rito contemporaneo - degustazione di tè condotta da Rossana Bettini, a cura di Udine e Gorizia Fiere

Ore 17.00 - 18.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Showcooking con Alessandro Borghese: uno degli "chef mediatici" più conosciuti, autore del libro "L'abito non fa il cuoco. La cucina italiana di uno chef gentiluomo", e conduttore di svariati programmi di cucina su canali satellitari e del digitale, quali "Fuori menù"

Ore 17.00 - 18.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

Mondo del cioccolato con Stefano Venier, Sandro Maritani, Sebastiano Scaggiante con Sonja Gerzeli

Ore 17.30 - 18.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio creativo - Cera d'api e fantasia, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina. Laboratorio creativo di realizzazione di candele in pura cera d'api

Dalle ore 18.00*

Padiglione 4 **Unione Cuochi FVG e Slow Food FVG**

"Happy Rabbit" - a cura dello chef Cristian Nardulli: risotto al raguttino di coniglio mantecato con il burro e il Latteria friulano

Ore 18.00 - 19.00

Padiglione 3

Assaggi di primi piatti e drink preparati e offerti dagli **allievi dell'Istituto S.I.S. "B. Stringher"** di Udine

Ore 18.00 - 19.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Preparazione happy hour: pane, focacce e pizza

Pizza acrobatica: il campione mondiale di pizza acrobatica

Ore 18.30 - 20.00

Padiglione 1- **Associazione Pizzaiuoli Napoletani**

Sfida alla tradizione: Pizza Friulana? I pizzaiuoli napoletani incontrano i prodotti friulani

Conduce la sfida il **Gastronauta Davide Paolini**

Ore 19.00 - 20.00

Tensostruttura adiacente Padiglione 4

Cioccolato Criollo e Chinomoro - degustazione condotta da Rossana Bettini, a cura di Udine e Gorizia Fiere. Accesso previa registrazione

Ore 19.00 - 20.00

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - Il pane di Sorc: il sesto Presidio del Friuli Venezia Giulia, a cura di Maurizio Tondolo.

Da pane a Presidio. Tutto quello che c'è da sapere sulla storia e le peculiarità di un pane in grado di ridare voce a una comunità

Ore 19.00 - 20.00

Padiglione 2 Sala Eventi **Associazione Studio Giallo - q.b. quantobasta**

L'attore Maurizio Soldà in **Ostrighe e gransi, i mesi con la "r"** dal libro "Un anno in Istria" di Rosanna Giuricin Turcinovich. Sarà presente l'autrice

Inoltre, per tutto il giorno "**A Tavola con Good**" presso il Padiglione 1...

.. **Trattoria Da Nando** presenta: Da Nando and Friends ... "dal teritori". **Blave di Morteau**: la Polente e il Muset, La polente cuinciade, La polenta e le schie, Il guanciale e la polenta arrostita, Biscotti e Strucchi, con i loro vini in abbinamento.

.. **Associazione Pizzaiuoli Napoletani** propone la degustazione di **Pizza Napoletana a marchio STG** - Specialità Tradizionale Garantita.

.. **Organizzazione di Produttori della Pesca dei Fasolari dell'Alto Adriatico** prepara il **pesce dell'Adriatico (padiglione 3)**.

DOMENICA 30 OTTOBRE 2011

Ore 10.00 - 12.30

Centro Congressi **Associazione Italiana Celiachia FVG**

Assemblea regionale dei soci

Ore 10.00 - 13.00

Padiglione 4 **Associazione Italiana Celiachia FVG**

Animazione per bambini

Ore 10.30 - 11.30

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Focacce friulane e brioche: dimostrazione pratica produzione artigianale

Ore 10.30 - 12.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Corso cucina FVG Via dei Sapori: saranno presentati piatti di alcuni fra i più conosciuti ristoranti della Regione

Ore 11.00 - 12.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

La prima colazione

Enzo Cragnolini, Ivan Iob, Fabio Basso, Graziano Cassin

Ore 11.00 - 12.00*

Padiglione 4 - Zona Scuola di cucina **Unione Cuochi FVG e le Pro Loco del FVG**

Il coniglio nelle sagre e nelle feste paesane in Friuli

La ricetta "**il coniglio alla contadina**" (presentata da Alessandro Bon, Presidente del Sodalizio festeggiamenti di San Niccolò di Manzano) sarà proposta dalle Cuoche Lucia Pellizzari, Velia Pellizzari, Giannina Bolzicco e Maria Stacco.

In abbinamento con lo Schioppettino.

Ore 11.00 - 13.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Macellai**

Dimostrazione pratica della lavorazione delle carni dal disosso alla tavola: **Pezzata rossa**

Ore 11.30 - 12.30

Padiglione 4 Sala Eventi

Donne e Bollicine, inscindibile binomio - degustazione di vini spumanti condotta da **Rossana Bettini**, a cura di Udine e Gorizia Fiere

Ore 12.00 - 13.00

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio - A spasso con l'asino, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina.

Attività di prima conoscenza dell'asino e passeggiata nel mercato

Ore 12.00 - 13.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Stuzzichini, salatini e pizza italiana: docente della Richemont Club Italia

Ore 12.00 - 13.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Il Bunet di Garibaldin. Il gelato dell'unità d'Italia - assaggi per il pubblico

Alfio Tarateta, Sergio Dondoli, Sergio Colalucci. Introduzione di Luciana Polliotti

Ore 12.00 - 15.00

Padiglione 2 **Accademia Pizzaioli**

Dimostrazioni della pizza in Pala; lezioni gratuite della Scuola sugli impasti della Pizza in Pala; il pane in Pizzeria

Ore 12.00 - 14.00

Padiglione 3 **Comitato Friulano Difesa Osterie**

Assaggio "**Fantasie di Sardelis**" a cura Pro Loco Villaorba

Ore 12.30 - 13.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - Gli strucchi dimenticati. Per i cultori della più autentica tradizione, una interessante carrellata tra le diverse tipologie di "štruki kuhani" (gli strucchi bolliti delle Valli del Natisone), in compagnia di Lucia Pertoldi, maestra di cucina e valligiana doc

Ore 13.00 - 14.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

La pizza stellata (con condimento a crudo di uno chef con stella Michelin)

Ore 13.00 - 14.00*

Padiglione 4 - Zona Scuola di cucina **Unione Cuochi FVG e le Pro Loco del FVG**

Il coniglio nelle sagre e nelle feste paesane in Friuli

La ricetta "**rodolât di cunin**" è proposta da Agata Deana, Presidente Ass.ne Pro Loco Maggio Castionese, e dai cuochi Stefania Pellizzaris e Guido Codarin.

Al termine, il Dott. Flavio Barbina, Presidente delle Pro Loco della Regione FVG, porterà il saluto della Unpli (Unione Nazionale delle Pro Loco).

Ore 13.30 - 14.30

Padiglione 2 Sala Eventi **Acetaia La Tradizione**

Non tutti gli aceti balsamici sono uguali: c'è una bella differenza tra "Balsamico tradizionale DOP" e "Balsamico IGP". Diversità produttive ed organolettiche tra i diversi aceti balsamici presenti sul mercato. Degustazione comparata tra il Nobile Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. ed il più leggero Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Relatore: Mirco Casari maestro assaggiatore ed esperto degustatore, presidente Acetaia La Tradizione e consigliere del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Ore 14.30 - 16.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Franca Rizzi, conduttrice televisiva, e **Giovanni Gandino**, maestro panettiere, si divertono con i bambini e gli insegnano a preparare pane e pizza

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

La merenda friulana semplice e genuina: strudel e gubana assieme ai biscotti a cura dei docenti e degli allievi del CiviForm di Cividale del Friuli

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

I pani speciali

Ivan Iob, Graziano Cassin e Fabio Basso

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio - A spasso con l'asino, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina.

Attività di prima conoscenza dell'asino e passeggiata nel mercato

Ore 15.00 - 17.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Macellai**

Dimostrazione pratica della lavorazione delle carni dal disosso alla tavola: **maiale**

Ore 15.00 - 17.00

Centro Congressi **Associazione Italiana Celiachia FVG**

Convegno medico aperto alla popolazione

Ore 15.00 - 17.00

Padiglione 2 **Camera di Commercio di Udine - Friuli Future Forum**

Goods' Design

Un gioco di parole che unisce il buono del gusto al bello del design. Con questa premessa alcuni designer si presentano in diretta al pubblico per raccontarci come la pensano, con parole e immagini. A cura di Anna Lombardi

Ore 15.00 - 18.00

Padiglione 4 **Associazione Italiana Celiachia FVG**

Animazione per bambini

Ore 16.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Corsa delle botti dei bimbi a cura Consorzio Torre Natisone

Ore 16.00 - 17.00*

Padiglione 4 **Unione Cuochi FVG**

Uardi culturale: non caffè, ma orzo

Le ricette delle giovani donne rurali della "3p" provinciale di ieri si possono proporre oggi?

Pontoni Germano intervista la Dott. **Rita Nassimbeni**, funzionaria Coldiretti FVG - **Progetto**

Campagna Amica.

Al termine sarà offerto un assaggio di coniglio con un calice di Friulano

Ore 16.00 - 19.00

Padiglione 2 **Accademia Pizzaioli**

Dimostrazioni di impasti di Pizza in Pala e dettatura delle ricette

Ore 16.30 - 17.30

Padiglione 4 Sala Eventi

Incontro con il ristoratore e scrittore **Arrigo Cipriani** che dialogherà con **Alberto Garlini**, e riceverà il

Premio **Good FriulAdria - la letteratura in cucina**. Evento organizzato in collaborazione con

FriulAdria-Crédit Agricole e PordenoneLegge

Ore 16.30 - 18.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Corso cucina FVG Via dei Sapori: saranno presentati piatti di alcuni fra i più conosciuti ristoranti della Regione

Ore 16.30 - 17.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - Le birre artigianali di Alpe Adria: stili e culture a confronto, a cura di Michele Cieol

Stesso prodotto, ma diversa espressione. La Birra di Meni e Cittavechia raccontano i propri prodotti con un approfondimento storico a cura di Michele Cieol

Ore 17.00 - 18.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

La caramelle e i gessetti

Santo Fiorini e Marino Nardo

Ore 17.30 - 18.30

Padiglione 4 Sala Eventi

Il tè delle 5 e i giardini profumati – degustazione di tè condotta da Rossana Bettini, a cura di Udine e Gorizia Fiere

Ore 17.30 - 18.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio creativo - Cera d'api e fantasia, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina.

Laboratorio creativo di realizzazione di candele in pura cera d'api

Ore 18.00 - 19.00

Padiglione 3

Assaggi di primi piatti e drink preparati e offerti dagli **allievi dell'Istituto S.I.S. "B. Stringher"** di Udine

Ore 18.00 - 19.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Salato e dolce

Pizza acrobatica: il campione mondiale di pizza acrobatica

Ore 18.00 - 20.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Presentazione libro di ricette "La pezzata rossa italiana" di Walter Filiputti, alla presenza dell'Ass.

Claudio Violino. A seguire degustazione a cura del Consorzio Montasio e ANAPRI

Dalle ore 18.00*

Padiglione 4 **Unione Cuochi FVG e Slow Food FVG**

"Happy Rabbit" - a cura dello chef Cristian Nardulli: gli ortaggi e gli aromi delle stagioni in abbinamento con il coniglio

Ore 18.30 - 20.00

Padiglione 1- **Associazione Pizzaiuoli Napoletani**

Sfida alla tradizione: Pizza Friulana? I pizzaiuoli napoletani incontrano i prodotti friulani

Conduce la sfida il **Gastronauta Davide Paolini**

Ore 19.00 - 20.00

Tensostruttura adiacente Padiglione 4

Gianduia e distillato - degustazione condotta da Rossana Bettini, a cura di Udine e Gorizia Fiere.

Accesso previa registrazione

Ore 19.00 - 20.00

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - Al contadin non far sapere quant'è buono il formaggio con la Trota di San Daniele! A cura di Mauro Pighin.

Non fa rima, ma l'abbinamento è buonissimo! Prove di abbinamento per sconfiggere il tabù che "vieta" di mangiare assieme pesce e formaggio

Ore 19.00 - 20.00

Padiglione 2 Sala Eventi **Accademia Italiana del Peperoncino**

Gara di Mangiatori di Peperoncino. Vince la gara il concorrente che nella mezzora mangia più porzioni da grammi 50 di Peperoncino fresco sminuzzato. L'iscrizione, completamente gratuita, verrà fatta prima dell'inizio della Gara o presso lo Stand dell'Accademia in Fiera.

Ore 19.00 – 21.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Macellai**

Dimostrazione pratica della lavorazione delle carni dal disosso alla tavola: **carne bianche**

Inoltre, per tutto il giorno **"A Tavola con Good"** presso il Padiglione 1...

.. **Tattoria Da Nando** presenta: Da Nando and Friends ... "dal terriori". **Il tartufo bianco pregiato di Muzzana:** la Polente e il Muset, I tagliolini al tartufo bianco pregiato di Muzzana, La "patate sgionfade" con il tartufo bianco pregiato di Muzzana, La crema di zucca, la "scuete frante" di Sante Rugo e il tartufo bianco pregiato di Muzzana, Biscotti e Strucchi, con i loro vini in abbinamento.

.. **Associazione Pizzaioli Napoletani** propone la degustazione di **Pizza Napoletana a marchio STG** - Specialità Tradizionale Garantita.

.. **Organizzazione di Produttori della Pesca dei Fasolari dell'Alto Adriatico** prepara il **pesce dell'Adriatico (padiglione 3).**

LUNEDÌ 31 OTTOBRE 2011

Ore 10.00 - 11.00

Padiglione 3 **ConfCommercio**

Consegna attestati partecipazione "Piatto del FVG" per la Giornata Mondiale del Turismo ai 26 ristoratori della provincia di Udine aderenti a Fipe Confcommercio del Friuli Venezia Giulia. Un riconoscimento "dedicato" al mondo della ristorazione: una rete di imprese che, insieme al territorio che le esprime, rappresenta il tessuto fondamentale di quel sistema di servizi su cui si deve reggere un Turismo moderno, attrattivo e sostenibile

Dalle ore 10.00

Padiglione 4 **Unione Cuochi FVG**

Rassegna piatti a base di coniglio

Nei tavoli adiacenti alla "scuola di cucina", saranno **presentati gli elaborati innovativi e creativi a base di coniglio.**

L'iniziativa è curata dallo chef Silvio Di Giusto, Presidente dell'Ass. Cuochi della Provincia di Udine, e vede la partecipazione dei Cuochi iscritti alle Associazioni Cuochi delle province della Regione.

Ore 10.00 - 18.00

Padiglione 2 **Accademia Pizzaioli**

Campionato di Pizza a Metro per il titolo di Mister/Miss Pizza a Metro "Trofeo Città di Udine"

Ore 10.30 - 12.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Corso cucina FVG Via dei Sapori: saranno presentati piatti di alcuni fra i più conosciuti ristoranti della Regione

Ore 11.00 - 12.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

La colazione mediterranea

Ore 11.00 - 12.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

La prima colazione

GianFranco Gusparo, Luca Soncin, Enzo Cragnolini, Alessandro Giudici e Alessandro Rizzo

Ore 11.00 - 12.00

Padiglione 2 Sala Eventi **Associazione Studio Giallo - q.b. quantobasta**
Lirika Nakellari propone **Living Greek, la cucina greca tra mito e attualità**

Ore 12.00 - 12.30

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Presentazione della squadra italiana che parteciperà alla 5^a edizione della Coppa del Mondo della Gelateria 21-25 Gennaio 2012 al Sigep di Rimini e del comitato organizzatore della CMG

Ore 12.00 - 14.00

Padiglione 3 **Comitato Friulano Difesa Osterie**

Assaggio "**Forment cun fasui e luanie**" a cura dell'Osteria "**Da Marisa**"

Ore 12.30 - 13.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Preparazione di un gelato al fiordilatte prodotto con il latte crudo friulano di pezzata rossa.

Descrizione della ricetta, produzione e assaggi al pubblico.

Leonardo Ceschin (gelatiere) e Fabrizio Bianchini (produttore di latte)

Ore 12.30 - 13.30

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Verticale Malga Montasio a cura del Consorzio Montasio e A.A.FVG

Ore 12.30 - 13.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - L'agnello d'Alpago con l'olio e il vino dell'Az. Casagrande, a cura dell'AIAB FVG.

Az. Le Grave di Budoia, i maggiori produttori del Friuli dell'Agnello d'Alpago (presidio SF), lo propongono cotto con erbe e olio abbinato al Refosco dell'azienda Casagrande

Ore 13.00 - 13.30

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Lezione sulla storia del gelato. Dott.ssa Luciana Polliotti

Ore 13.00 - 14.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Sicilia e Friuli a tavola: pani e usanze a tavola

Ore 13.00 - 14.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

La pizza a lievitazione naturale con Tiziano

Ore 13.30 - 14.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Lezione di intaglio di vegetali. Beppe Tonon (campione del mondo della gelateria del 2006)

Ore 13.30 - 14.30

Padiglione 2 Sala Eventi **Acetaia La Tradizione**

Aceto balsamico tradizionale di Modena.. a 100 anni vi sembra così vecchio??? Viaggio tra gli aceti balsamici tradizionali secolari delle antiche acetaie modenesi

Degustazione in purezza di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nei diversi invecchiamenti per assaporare le sue molteplici sfumature ed il ricco *bouquet* di profumi e sapori

Relatore: Mirco Casari maestro assaggiatore ed esperto degustatore, presidente Acetaia La Tradizione e consigliere del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Ore 14.00 - 14.45

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Primo appuntamento gelogastronomico: Leonardo Ceschin (Gelateria Esquimau, PN) e Daniele Cortiula: gelato al pane e petina

Ore 14.30 - 15.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - Il piacevole freddo dei prodotti Della Negra.

Divertente approfondimento su gelati e sorbetti di questa realtà tutta friulana

Ore 14.30 - 16.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Franca Rizzi, conduttrice televisiva, e **Giovanni Gandino**, maestro panettiere, vi fanno mettere le mani in pasta e vi insegnano a preparare pane, pasta e pizza

Ore 15.00 - 15.45

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Secondo appuntamento gelogastronomico: Sergio Colalucci (Gelateria Voglia di gelato, Nettuno, RM) e Massimiliano Sabinot (Ristorante Vitello d'oro, Udine): Agelato alle alici di menaica e calamari

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Gubane, focacce o panettone? A cura dei docenti e degli allievi del CiviForm di Cividale del Friuli

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 2 Sala Eventi **Associazione Studio Giallo - q.b. quantobasta**

Educazione alimentare con il teatro didattico. Con Maurizio Soldà e Tiina Hallikainen

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

Il panettone

Gianfranco Gusparo, Enzo Cragnolini, Alessandro Rizzo e Alessandro Giudici

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio - A spasso con l'asino, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina.

Attività di prima conoscenza dell'asino e passeggiata nel mercato

Ore 15.00 - 17.00

Padiglione 2 **Camera di Commercio di Udine - Friuli Future Forum**

Scatto allo scatto

È sufficiente l'equilibrio di una foto a rappresentare l'estetica del cibo? Colori e bilanciamenti per far venire l'acquolina alla bocca: dimostrazioni pratiche a cura degli chef e di una fotografa professionista

Ore 15.30 - 16.30

Padiglione 4 **Associazione Italiana Celiachia FVG**

Corso di cucina senza glutine riservato ai ristoratori

Ore 16.00 - 16.30

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Lezione di intaglio di frutta

Ore 16.15 - 17.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Terzo appuntamento gelogastronomico: Sergio Dondoli (Gelateria in Piazza, San Gimignano, SI) e

Paolo Zoppolatti (Trattoria Il Giardinetto, Cormòns, GO): gelato al cren e prosciutto cotto nel pane

Ore 16.30 - 18.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG**

Corso cucina FVG Via dei Sapori: saranno presentati piatti di alcuni fra i più conosciuti ristoranti della Regione

Ore 16.30 - 17.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - Tridente d'attacco sloveno.

Tre produttori sloveni ci raccontano gli abbinamenti giusti tra il branzino (Az. Fonda), il sale (Az. Soline Pridelavasoli), e il vino (Az. Movia).

Ore 17.00 - 18.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

Pasticceria salutistica

Piero Zerbin e Alessandro Giudici

Ore 17.15 - 18.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Quarto appuntamento gelogastronomico: Giancarlo Timballo (Gelateria Fiordilatte, Udine) e Tomas Kavcic (Gostilna Pri Lojzetu, Zemono) presentano: gelato di senape con salsiccia di cragno e spuma di cren e sorbetto al refosco dal peduncolo rosso

Ore 17.30 - 18.30

Padiglione 2 Sala Eventi **Associazione Studio Giallo - q.b. quantobasta**

Lo chef Ennio Furlan parlerà di **Erbe, funghi e marmellate**

Ore 17.30 - 18.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio creativo - Cera d'api e fantasia, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina.

Laboratorio creativo di realizzazione di candele in pura cera d'api

Ore 18.00 - 19.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Pizza romana e piazza acrobatica: il campione mondiale di pizza acrobatica

Ore 18.30 - 19.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Gelatieri**

Grande buffet finale con le coppe gelato di Beppo Tonon. Assaggi al pubblico

Ore 18.30 - 19.30

Padiglione 4 **Associazione Italiana Celiachia FVG**

Riunione con il gruppo psicologhe di AIC per programmare nuovo progetto di supporto ai soci

Ore 18.30 - 19.30

Padiglione 4 Sala Eventi **Ass. Città del Vino / Sapere Sapori / Comitato Vinum Loci**

"Un'Italia. 150 piatti, 150 vini": due piatti regionali aderenti all'iniziativa, "I Cjalzòns" e i "Ravioli di pere secche", saranno presentati e proposti dai ristoratori, assieme ai rispettivi vini della "Selezione del Sindaco" abbinati. Sarà presente Tiziano Venturini, sindaco di Buttrio e Coordinatore regionale dell'Associazione Città del Vino

Ore 19.00 - 20.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Degustazione di Pitina a cura di Filippo Bier

Ore 19.00 - 20.00

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - I vini d'Istria, a cura di Giulio Colomba.

Vicini, ma sconosciuti. Divertente approfondimento su alcuni esempi di vini istriani con il Consorzio Vini d'Istria

Inoltre, per tutto il giorno "A Tavola con Good" presso il Padiglione 1...

.. **Trattoria Da Nando** presenta: Da Nando and Friends ... "dal teritori". **I formaggi di Sante Rugo; la Peta, la Pituccia e la Pitina secondo Roberto Valusso:** la Polente e il Muset, La Pituccia saltata e la polenta bianca, I formaggi di Sante Rugo con la Pitina e i sott'oli di Carnia, Ravioli di Caprino con salsa di formaggi e Peta sbriciolata, Biscotti e Strucchi, con i loro vini in abbinamento.

.. **Associazione Pizzaiuoli Napoletani** propone la degustazione di **Pizza Napoletana a marchio STG** - Specialità Tradizionale Garantita.

.. **Organizzazione di Produttori della Pesca dei Fasolari dell'Alto Adriatico** prepara il **pesce dell'Adriatico (padiglione 3).**

MARTEDÌ 1 NOVEMBRE 2011

Ore 10.00 -11.00

Padiglione 4 **Associazione Italiana Celiachia FVG**

Corso cucina base per i soci

Ore 10.30 - 12.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Corso cucina FVG Via dei Sapori: saranno presentati piatti di alcuni fra i più conosciuti ristoranti della Regione

Ore 11.00 - 12.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

La colazione del mattino

Ore 11.00 - 12.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

Brioche e Croissant di Gaetano Gangi, Marco Giulio, Filippo Ferrarese e Giuseppe Masutti

Ore 11.00 - 12.00

Padiglione 2 Sala Eventi **Associazione Studio Giallo - q.b. quantobasta**

La *maitre chocolatier* Antonella Varotto: **Non sapete come dirlo? Ditelo con il cioccolato!**

Ore 11.00 - 12.00*

Padiglione 4 - Zona Scuola di Cucina **Unione Cuochi FVG**

Il coniglio nella tradizione e nell'innovazione: cunin in tecje (terracotta) di Alessandro Briatti

Ore 12.00 - 15.00

Padiglione 2 **Accademia Pizzaioli**

Lezioni gratuite della Scuola di Pizza "Accademia Pizzaioli" e dimostrazioni di Pizza Dessert

Ore 12.30 - 13.30

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Degustazione gamma formaggi a cura di Friulmont

Ore 12.30 - 13.30*

Padiglione 4 - Zona Scuola di Cucina **Unione Cuochi FVG**

Il coniglio nella tradizione e nell'innovazione: coniglio arrotolato agli aromi dell'orto a cura del cuoco Franco Rendina

Ore 12.30 - 13.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - Sulle orme dei Cramârs, a cura di Alessandro Schianchi.

Ingredienti indispensabili per alcuni dei più famosi piatti della cultura friulana, le spezie di certo non nascono in Friuli. E allora, come sono arrivate nei nostri Cjarsons, nelle Gubane e negli Strudel?

Ore 13.00 - 14.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Panino o pizza, focaccia dolce o salata? Docente Richemont Club Italia

Ore 13.00 - 14.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

Pizza alla Romana di Giuseppe Masutti

Ore 14.00 - 15.00

Padiglione 2 Sala Eventi **Acetaia La Tradizione**

Aceto balsamico tradizionale di modena solo e ben accompagnato. Abbinamenti tra il "Balsamico Tradizionale D.O.P." in purezza e prelibatezze tipiche del territorio modenese.

Relatore: Mirco Casari maestro assaggiatore ed esperto degustatore, presidente Acetaia La Tradizione e consigliere del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Ore 14.00 - 15.00*

Padiglione 4 - Zona Scuola di Cucina **Unione Cuochi FVG**

Il coniglio nella tradizione e nell'innovazione: prosciutto di coniglio leggermente affumicato con prugne pancettate a cura dello Chef Patron Bruno Tirel "Ostaria da Bepi Meo" a San Canzian d'Isonzo (Go)

Ore 15.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG - Tipicamente Friulano**

Corsa delle botti dei bimbi a cura Consorzio Torre Natisone

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Gubane, focacce o strudel? a cura dei docenti e degli allievi del CiviForm di Cividale del Friuli

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

Bignè e creme di Andrea Paoloni, Flavio Gardin e Filippo Ferrarese

Ore 15.00 - 16.00

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio - A spasso con l'asino, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina.

Attività di prima conoscenza dell'asino e passeggiata nel mercato

Ore 15.00 - 17.00

Padiglione 2 **Camera di Commercio di Udine - Friuli Future Forum**

FFF, spazio virtuale e luogo fisico

Scoprire il progetto Friuli Future Forum attraverso i video degli appuntamenti, prendere spunto dalle dichiarazioni degli esperti per lasciare il proprio messaggio, scoprire le tendenze future grazie all'interazione con il pubblico

Ore 15.30 - 17.00

Padiglione 7 **Regione Autonoma FVG- Tipicamente Friulano**

Franca Rizzi, conduttrice televisiva, e **Giovanni Gandino**, maestro panettiere, si divertono con i bambini e gli insegnano a preparare pane e pizza

Ore 15.30 - 17.30*

Padiglione 4 **Unione Cuochi FVG**

"Il coniglio pronto a cuocere": macellai e gastronomi del pronto a cuocere nostrano si sfideranno per contendersi il trofeo **"Lapin cjar di cunin"**: una giuria composta da tecnici del settore valuterà e premierà nell'ordine: per il disosso, tempo, presentazione dell'elaborato finale per una cottura di fantasia.

Ore 16.00 - 17.00

Padiglione 3 **Etica del Gusto**

GRAN FINALE con mega torta etica del gusto e bignè per tutti

Ore 16.00 - 19.00

Padiglione 2 **Accademia Pizzaioli**

Dimostrazioni di impasti di Pizza Dessert e dettatura delle ricette

Ore 16.30 - 17.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio del Gusto - La fantasmagorica selezione di Luca Fantoni, a cura di Luca Fantoni. Attraverso l'esperienza maturata in molti anni passati a capofitto nel mondo della birra, Luca Fantoni ci racconterà alcuni degli "stili" più popolari della tradizione birraria di Alpe Adria

Ore 17.00 - 19.00

Padiglione 3 **Comitato Friulano Difesa Osterie**

"Castagne e ribolla"

Ore 17.30 - 18.30

Padiglione 5 **Slow Food FVG****

Laboratorio creativo - Cera d'api e fantasia, a cura dell'Az. Agr. Ronco Albina. Laboratorio creativo di realizzazione di candele in pura cera d'api

Ore 18.00 - 19.00

Padiglione 3 **ConfCommercio Panificatori**

Pane e i suoi utilizzi: il campione mondiale di pizza acrobatica

Dalle ore 18.00*

Padiglione 4 **Unione Cuochi FVG e Slow Food FVG**

"Happy Rabbit"- Le polpettine di coniglio cotte in forno proposte dalla Lady Chef Gabriella Fior Seguirà **"Cin cin, cicin di cunin"** un brindisi per il successo delle carni del coniglio friulano con le nostrane bollicine beneauguranti e la consegna dei riconoscimenti a quanti hanno collaborato con L'Unione Cuochi FVG nel 3° Salone GOOD 2011.

Inoltre, per tutto il giorno **"A Tavola con Good"** presso il Padiglione 1...

.. **Trattoria Da Nando** presenta: Da Nando and Friends ... "dal teritori". **La Pezzata rossa bovino friulano filiera completa alta qualità "della vecje salumerie" di Bepi Presacco**: la Polente e il Muset, Il carpaccio di filetto con Montasio e porcini crudi, Il filetto al tegame con i porcini, Gnocchi di patate con ragù di manzo, Biscotti e Strucchi, con i loro vini in abbinamento.

.. **Associazione Pizzaioli Napoletani** propone la degustazione di **Pizza Napoletana a marchio STG** - Specialità Tradizionale Garantita.

.. **Organizzazione di Produttori della Pesca dei Fasolari dell'Alto Adriatico** prepara il **pesce dell'Adriatico (padiglione 3)**.

* Agli incontri organizzati dall'Unione Cuochi FVG segnalati con l'asterisco può partecipare il pubblico in Fiera previa prenotazione (a vale.cipriani@gmail.com); ingresso a offerta libera destinata all'acquisto di materiale didattico per le scuole dell'infanzia; posti limitati a 35 unità per ogni incontro.

** I laboratori di Slow Food FVG sono ad ingresso libero previa prenotazione presso lo stand di Slow Food FVG (Padiglione 5) e fino ad esaurimento dei posti disponibili.