



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 destagionalizzato.

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](http://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 guanciale 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](http://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](mailto:promozione@docfriuligrave.com)

[www.docfriuligrave.com](http://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](mailto:ufficiopromozione@pn.camcom.it)

---

[WWW.PORDENONewithLOVE.IT](http://WWW.PORDENONewithLOVE.IT)

---