

FIERA DI PORDENONE 10/13 FEBBRAIO 2018 / PAD.8

Programma

Sabato 10 FEBBRAIO

Ore 10.30 - 11.15

Bocconcini di pitina con pere, formai dal cit e noci su letto di misticanza.

In collaborazione con la Pro Loco Val Tramontina

Ore 12.00 - 12.45

Gnocchetti alla crema di formai dal cit con speck croccante e noci.

In collaborazione con la Pro Loco Val Tramontina

Ore 13.30 - 14.15

Tris di sapori della Val Tramontina: pitina, formaggio salato e pistum con polenta.

In collaborazione con la Pro Loco Val Tramontina

Ore 15.00 - 15.45

Antipasto in bicchiere tre colori con trota salmonata, patate alla cipolla con zafferano e zucchine al balsamico.

In collaborazione con la Pro Loco di Porcia

Ore 16.30 - 17.15

Gnocchetti al cucchiaio di trota salmonata su vellutata di spinaci.

In collaborazione con la Pro Loco di Porcia

Ore 18.00 - 18.45

Filetto di Trota salmonata al timo con pesto agli agrumi e riso venere con zucchine.

In collaborazione con la Pro Loco di Porcia

Domenica 11 FEBBRAIO

Ore 10.30 - 11.15

Pancakes agli asparagi bianchi di Cordenons.

In collaborazione con la Pro Loco di Cordenons

Ore 12.00 - 12.45

Gamberi e asparagi in padella.

In collaborazione con la Pro Loco di Cordenons

Ore 13.30 - 14.15

Risotto mimosa uova e asparagi.

In collaborazione con la Pro Loco di Cordenons

Ore 15.00 - 15.45

"Cjapei di San Marc"
Ravioli di farina di cinquantino ripieni con formaggio di latteria turnaria di Campolessi.

In collaborazione con la Pro Loco di Gemona del Friuli

Ore 16.30 - 17.15

"Sope di scuete"
Zuppa di ricotta della latteria turnaria di Campolessi.

In collaborazione con la Pro Loco di Gemona del Friuli

Ore 18.00 - 18.45

"Cjapei di San Marc"
Ravioli di farina di cinquantino ripieni con formaggio di latteria turnaria di Campolessi.

In collaborazione con la Pro Loco di Gemona del Friuli

Lunedì 12 FEBBRAIO

Ore 10.30 - 11.15

"La pite" - Crostatina di mele con noci, uvetta e cannella.

In collaborazione con la Pro Loco Val Pesarina

Ore 12.00 - 12.45

"Jota pesarina"
Minestra di latte con fagioli secchi, cicoria, radicchio e farina di polenta

In collaborazione con la Pro Loco Val Pesarina

Ore 13.30 - 14.15

"Blècs di Cjanâl" - Pasta di grano saraceno con sugo alle erbe selvatiche e ricotta affumicata.

In collaborazione con la Pro Loco Val Pesarina

Ore 15.00 - 15.45

Baccalà alla bisia variante locale con panna e aglio.

In collaborazione con la Pro Loco di Turriaco

Ore 16.30 - 17.15

Crema di patate Parmentier aromatizzata al Montasio con guarnizione di baccalà.

In collaborazione con la Pro Loco di Turriaco

Ore 18.00 - 18.45

Baccalà alla bisia variante locale con panna e aglio.

In collaborazione con la Pro Loco di Turriaco

Martedì 13 FEBBRAIO

Ore 10.30 - 11.15

Crocchette di carne alle erbe spontanee.

In collaborazione con la Pro Loco di Pasian di Prato

Ore 12.00 - 12.45

Tortelloni alle erbe spontanee.

In collaborazione con la Pro Loco di Pasian di Prato

Ore 13.30 - 14.15

Gnocchi di patate alle erbe spontanee.

In collaborazione con la Pro Loco di Pasian di Prato

Ore 15.00 - 15.45

Crocchette di carne alle erbe spontanee.

In collaborazione con la Pro Loco di Pasian di Prato



Dalle 11.00 alle 15.00

saranno presenti le ragazze del **Tavagnacco Calcio di Serie A** che si esibiranno con il pubblico in alcuni tiri in porta!



Dalle 11.00 alle 15.00

saranno presenti delle rappresentative delle società di **Serie A2 di pallacanestro ALMA - Trieste e APU Gsa - Udine** che effettueranno alcuni tiri liberi con il pubblico presente!



IL MARCHIO DI QUALITÀ
DELL'AGROALIMENTARE
GARANTITO DALLA REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

In collaborazione con



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia