

GOOD



DAL 5 AL 8 NOVEMBRE 2015

UDINE FIERE

TUTTI I PIACERI DELLA BUONA TAVOLA

**5° SALONE DELLE SPECIALITÀ
ENOGASTRONOMICHE E AGROALIMENTARI**

Guida alla manifestazione **2015**

Uno strumento indispensabile per conoscere nei dettagli tutto ciò che GOOD 2015 vi può offrire.

Tenete con voi questa guida durante i quattro giorni della manifestazione e lasciatevi guidare in una immersione totale nel mondo della qualità a tavola.



Premio
Good FriulAdria
la letteratura in cucina

Incontro con

Joe Bastianich

Sabato 7 novembre 2015, ore 17.30
Area Eventi Pad. 6

Dialogo tra il ristoratore, autore, musicista,
triatleta e personalità televisiva
con Alberto Garlini
e consegna del *Premio Good FriulAdria*

INDICE

INFO & PROMOZIONI.....	PAG	2
GLI EVENTI PRINCIPALI.....	PAG	3
CALENDARIO SINTETICO DEGLI EVENTI.....	PAG	4
GLI EVENTI GIORNO PER GIORNO.....	PAG	12
ELENCO DEGLI ESPOSITORI.....	PAG	18

GOOD 2015

qualità & professionalità dalla terra alla tavola

Il cibo occupa un posto centrale nella vita di ogni persona e in GOOD rappresenta il perno attorno al quale le aziende impostano il loro futuro investendo su uno dei settori chiave per la ripresa economica e i consumatori imparano meglio come fare la spesa e come nutrirsi tenendo d'occhio non solo i piaceri della buona tavola, ma anche la salute e il portafoglio.

L'enogastronomia è divenuta, a tutti gli effetti, un vero business e un criterio di scelta nella vita quotidiana, nella relazioni interpersonali e nel percorso professionale. Dentro l'epicentro alimentare si muoveranno le giornate di **GOOD 2015, 5° Salone delle specialità enogastronomiche e agroalimentari, in programma a Udine Fiere da giovedì 5 a domenica 8 novembre, seguendo percorsi espositivi e dimostrativi che declinano l'universo del cibo.**

Da sempre GOOD ha fatto della salubrità e della qualità delle produzioni alimentari il proprio cavallo di battaglia e l'ingrediente basilare dei successi annoverati nelle precedenti edizioni. Non mancherà di farlo anche quest'anno visto che l'edizione 2015 farà proprio perno su un binomio importante e imprescindibile come qualità e professionalità.

La qualità e la tipicità dei prodotti non sarà solo esposta, ma soprattutto spiegata, dimostrata e valorizzata attraverso decine e decine di eventi per coinvolgere il visitatore in un appassionante e gustoso percorso

sensoriale. L'impostazione relazionale ed esperienziale di GOOD estende notevolmente il raggio del target a cui si rivolge il Salone: appassionati e intenditori di eccellenze enogastronomiche, buongustai, gourmet, operatori e tecnici del settore, cuochi, sommelier, foodblogger, maitrès, ristoratori, albergatori, panificatori, pasticceri, macellai, assaggiatori, studenti, ricercatori e studiosi, nutrizionisti e alimentaristi, dietologi e coloro che le diete le devono seguire, sostenitori delle tradizioni e paladini delle innovazioni, vegetariani, vegani, celiaci e ovviamente il grande e onnicomprensivo bacino dei consumatori. Per tutte le categorie di visitatori, GOOD è una curiosa lente di ingrandimento, lo specchio delle attuali tendenze sociali e di tutti quei grandi cambiamenti, anche non visibili, che comunque hanno modificato l'ambiente, l'agricoltura, i prodotti della terra, l'industria agroalimentare, la ristorazione e, quindi, anche le nostre abitudini, i nostri gusti e le nostre aspettative. Non solo: GOOD approfondisce quali mestieri vengono riscoperti e rilanciati grazie al recupero di certe produzioni e "professionalità" – un vero patrimonio di conoscenze e maestranze - che altrimenti rischiano di cadere nell'oblio. **Prodotti, tradizioni, culture e professionalità che dal luogo di origine hanno fatto il giro del mondo seminando qualità e raccogliendo successo. Da qui nasce e debutta quest'anno in contemporanea a GOOD, la prima edizione di "The GOOD Friuli!" – Il Friuli che piace al mondo.**

ORGANIZZAZIONE

Udine Fiere
Udine e Gorizia Fiere SpA

IN PARTNERSHIP CON

Camera di Commercio
Udine

IN COLLABORAZIONE CON

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

ersa
Regione Autonoma
Friuli Venezia Giulia
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



CON IL PATROCINIO DI

COMUNE DI
Udine
Provincia di Udine
Province di Udine

MAIN SPONSOR

FRIULADRIA
CRÉDIT AGRICOLE

PARTNER

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR
DOLOMIA

MEDIA PARTNER

UDINESE TV
Il Friuli ha nuovi programmi

Info & promozioni

FIERA APERTA AL PUBBLICO

ORARI:

giovedì 5 novembre 15.00 - 21.30
venerdì e sabato 10.00 - 21.30
domenica 10.00 - 20.00
(solo il padiglione 7 resterà aperto al pubblico fino alle ore 23.00)

PROVENIENZA

ESPOSITORI ITALIANI:

Friuli Venezia Giulia, Veneto, Trentino Alto Adige, Lombardia, Liguria, Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Abruzzo, Lazio, Campania, Puglia, Sicilia.

PROVENIENZA

ESPOSITORI ESTERI:

Croazia, Repubblica Ceca, Romania.

PADIGLIONI OCCUPATI: 5, 6, 7, 8.

ACCESSO: ingresso ovest.

INGRESSI E PROMOZIONI:

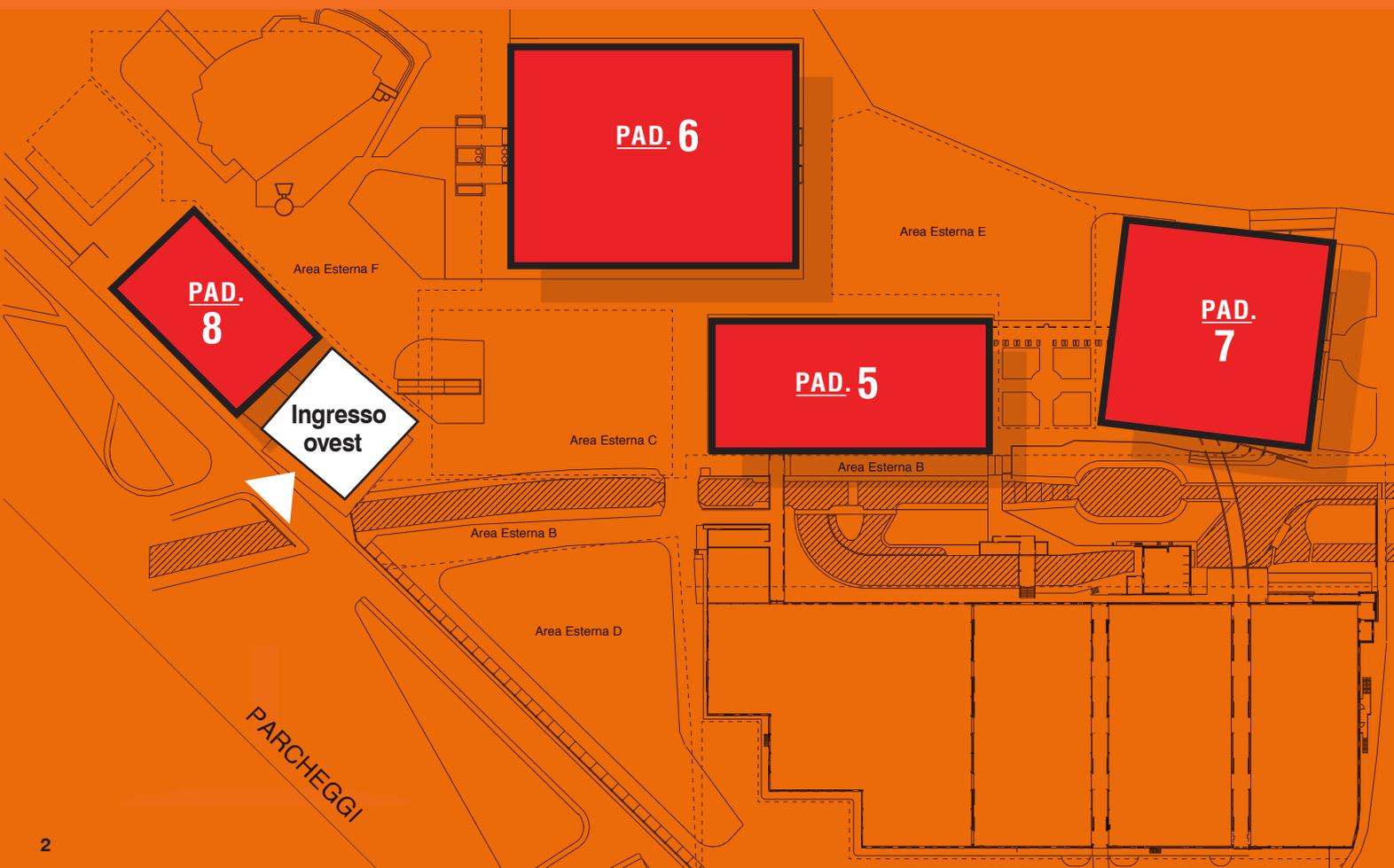
Intero.....euro 5,00
Ridotto.....euro 3,00
Over 65.....euro 3,00
Ragazzi dai 14 ai 18 anni.....euro 3,00
Pacchetto Famiglia.....euro 8,00
(2 adulti e figli max 18 anni)
Tesserati AIS.....euro 3,00
Good Università.....euro 3,00
Per gli studenti di tutte le Università che presenteranno agli ingressi un documento valido di iscrizione all'ateneo.

Baby Parking

Servizio gratuito attivo nelle giornate di venerdì, sabato e domenica al padiglione 5.

USA L'AUTOBUS!

Collegamenti con la città di Udine: autobus Linea 9/F attiva durante la manifestazione Autoservizi SAF Fvg (INFOPOINT: 800 915303 - 0432 524406)



Gli eventi principali

In contemporanea con GOOD 2015

THE GOOD FRIULI
IL FRIULI CHE PIACE AL MONDO
1ª EDIZIONE

“The GOOD FRIULI!” è l'evento di punta di GOOD con l'obiettivo di raccontare al pubblico del Salone le storie di friulani che sono divenuti promotori della cucina italiana tradizionale e di qualità nel mondo. Affermati chef e imprenditori raccontano nell'area eventi del padiglione 6 la propria esperienza all'estero e il legame con la cucina friulana.



“BIRRA MORETTI - un brand friulano nel mondo globale”. Incontro con

Luigi Menazzi Moretti

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE
ore 17.00



Joe Bastianich

SABATO 7 NOVEMBRE
ore 17.30



Livio Ferigo

DOMENICA 8 NOVEMBRE
ore 12.00



Roberto Barazzutti

VENERDÌ 6 NOVEMBRE
ore 17.30



Michelangelo Papa

DOMENICA 8 NOVEMBRE
ore 16.30



**KM ZERO
O KM VERO?**

Incontro - intervista a **Matteo Metullio**

SABATO 7 NOVEMBRE
ore 12.00 - Area eventi - Padiglione 6



**“MAIALE
ON STAGE”**

Lezione - dimostrazione di **Dario Cecchini**
Antica Macelleria Cecchini di Panzano in Chianti

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE
ore 19.30 - Area eventi - Padiglione 7

**FESTIVAL
DEL
BOLLITO**



Bollito, Vino, Birra e buona musica
Padiglione 7 - fino alle 23.00

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE

ORA	PADIGLIONE 8 ETICA DEL GUSTO	PADIGLIONE 8 I.S.I.S STRINGHER	PADIGLIONE 6 AREA EVENTI THE GOOD FRIULI!	PADIGLIONE 6 AREA EVENTI	PADIGLIONE 6 CONFCOMMERCIO	
15.00 15.30						
15.30 16.00						
16.00 16.30						
16.30 17.00						
17.00 17.30		INCONTRI E CONVEGNI Percorso illustrativo progetto Stringher per GOOD. L'aperitivo analcolico. Laboratorio di cucina e sala con degustazione guidata aperitivo analcolico "Stringher up". A cura proff Amico e Turano e dei loro "green chef"	EVENTO INAUGURALE: "THE GOOD FRIULI!" "Birra Moretti-Un Brand Friulano Nel Mondo Globale" con Luigi Menazzi Moretti. Conduce il Gastronomata Davide Paolini.			
17.30 18.00						
18.00 18.30						
18.30 19.00						
19.00 19.30						
19.30 20.00						
20.00 20.30						

INCONTRI E CONVEGNI
OSPITI ED EVENTI
INCONTRI E CONVEGNI

PADIGLIONE 6 ESPOSITORI STAND		PADIGLIONE 7	PADIGLIONE 5 UNIONE CUOCHI FVG SEZ. UD	ED INOLTRE...
INCONTRI E CONVEGNI A scuola di Celiachia: corso per i cuochi professionisti Standa AIC FVG	INCONTRI E CONVEGNI Promo prodotti a Marchio Despar: Free From, Bio, Logico, Despar Vital Stand Aspiag Service			
			INCONTRI E CONVEGNI La ristorazione al servizio dell'Osteoporosi con dimostrazione di ricette delle Lady Chef Sezione di Udine con la cuoca Gabriella Casagrande e la Lady Chef Mirca Pillon A cura di Unione Cuochi FVG sez. Udine	
		OSPITI ED EVENTI "MAIALE ON STAGE" Lezione-dimostrazione di Dario Cecchini dell'Antica Macelleria Cecchini di Panzano in Chianti E A SEGUIRE APERTURA DEL FESTIVAL DEL BOLLITO		

VENERDÌ 6 NOVEMBRE

ORA	PADIGLIONE 8 ETICA DEL GUSTO	PADIGLIONE 8 I.S.I.S STRINGHER	PADIGLIONE 6 AREA EVENTI THE GOOD FRIULI!	PADIGLIONE 6 AREA EVENTI	PADIGLIONE 6 CONFCOMMERCIO			
10.00 10.30	CORSI E LABORATORI La nostra prima colazione	INCONTRI E CONVEGNI Percorso tematico sulla mela friulana. Presentazione progetto "Una mela al giorno" in collab. con LILT. Illustrazione "Calendario sul miluc" e presentazione della barretta energetica made in Stringher. Preparazione ricette dedicate, degustazione e curiosità. A cura della prof. Barbanti e della sua "ciurma Stringher"			CORSI E LABORATORI Esposizione ortofrutta locale e percorso tematico piante aromatiche. Laboratorio del Gusto per ragazzi e scuole elementari dott.ssa Favotto UNIUD "Introduzione ai Sensi" e "Giochi Sensoriali"	CORSI E LABORATORI PANE: LA TRADIZIONE domande e degustazione		
10.30 11.00						CORSI E LABORATORI SANO DOLCE BREAK strucchi, gubane, farro, muesli-alleluia		
11.00 11.30								
11.30 12.00								
12.00 12.30	CORSI E LABORATORI Le nuove tendenze del pane	INCONTRI E CONVEGNI La laguna di Marano: itinerari del benessere alimentare. Show cooking a base di pesce a km zero. Degustazione guidata. Presentazione ricettario "El paluo del bisato". Degustazione e curiosità			CORSI E LABORATORI Degustazione Guidata dei vari tipi di miele a produzione locale e nazionale a cura di Carlo Nardini			
12.30 13.00								
13.00 13.30								
13.30 14.00	CORSI E LABORATORI La pizza Gourmet							
14.00 14.30							CORSI E LABORATORI "Confettura Con i Prodotti Tipici Locali" A cura allievi e docenti CEFAP di Codroipo	CORSI E LABORATORI W IL CIOCCOLATO: la vita storia lavorazione domande
14.30 15.00								
15.00 15.30	CORSI E LABORATORI I Sorbetti			INCONTRI E CONVEGNI "Alimentare la salute: 5 porzione e 5 colori al giorno" a cura della dott. ssa Donatella Belotti (ASS.4) e l'Accademia Italiana del Peperoncino			CORSI E LABORATORI "Laboratorio del Gusto" per adulti A cura dott.ssa Favotto UNIUD "Introduzione ai Sensi" e "Giochi Sensoriali"	
15.30 16.00								
16.00 16.30								CORSI E LABORATORI PANE NATURA SALUTE: zero frumento, pan ricco, power-korn domande e degustazione
16.30 17.00	CORSI E LABORATORI Cioccolatini							
17.00 17.30		CORSI E LABORATORI "Street Friuli" come avere a portata di mano il buono del nostro Friuli. Show cooking, degustazioni e curiosità. A cura dei proff. Piovesan e Nappi e dei loro "esploratori agroturistici"	OSPITI ED EVENTI "THE GOOD FRIULI!" Show cooking con Roberto Barazzutti Ristorante Tavola Shanghai. Conduce il Gastronauta Daivde Paolini Premio Acqua Dolomia for "THE GOOD FRIULI!"					
17.30 18.00								
18.00 18.30								
18.30 19.00								
19.00 19.30								
19.30 20.00								
20.00 20.30								
20.30 21.00								

PADIGLIONE 6 ESPOSITORI STAND		PADIGLIONE 7	PADIGLIONE 5 UNIONE CUOCHI FVG SEZ. UD	ED INOLTRE...
	INCONTRI E CONVEGNI Presentazione attività sperimentale con le aziende coinvolte e presentazione prodotti. A seguire presentazione piatti presso Unione Cuochi Sez. di Udine. A cura della Comunità Montana della Carnia. Stand ERSA			INCONTRI E CONVEGNI ORE 9.00- 13.00 CELIACHIA: da Patologia a Risorsa. A cura di A.I.C. FVG Presso il Centro Congressi
INCONTRI E CONVEGNI Promo prodotti a Marchio Despar: Free From, Bio, Logico, Despar Vital Stand Aspiag Service	INCONTRI E CONVEGNI L'Istituto Tecnico Agrario "Solari" di Tolmezzo presenterà il progetto "La Carnia del cibo tra tradizione e cultura" Stand ERSA	CORSI E LABORATORI WORKSHOP CAPPUCCINO? L'artista sei tu. In collab. con Italian Barista Lab. Stand Associazione Autoktona	CORSI E LABORATORI Presentazione Prodotti della Comunità Montana della Carnia al servizio della Salute con i produttori e show cooking con i cuochi e con gli allievi del CIVIFORM di Cividale	
CORSI E LABORATORI Show Cooking Stand Aspiag Service				
				OSPITI ED EVENTI dalle ore 10.30 Gara di Selezione per il concorso nazionale "Le donne nell'arte del Flambé". Stand A.M.I.R.A. Pad. 5
		CORSI E LABORATORI WORKSHOP CAPPUCCINO? L'artista sei tu. In collab. con Italian Barista Lab. Stand Associazione Autoktona		
INCONTRI E CONVEGNI: Friulbaker presenta la nuova linea dessert. Senza Glutine, Senza Latte e senza Olio di Palma Stand AIC FVG	INCONTRI E CONVEGNI Presentazione dell'attività sperimentale su colture orticole Stand ERSA			
CORSI E LABORATORI Show cooking: I sapori e i profumi delle valli del Natisone. Stand AIC FVG	INCONTRI E CONVEGNI Interviene l'Istituto Tecnico Agrario "Giovanni Brignoli" di Gradisca d'Isonzo, campioni triveneti di botanica Stand ERSA		CORSI E LABORATORI Presentazione Prodotti della Comunità Montana della Carnia al servizio della Salute, con i produttori. Show cooking con i cuochi e con gli allievi del CIVIFORM di Cividale	
		CORSI E LABORATORI Progetto Sapori del Nostro Territorio. Degustazioni prodotti locali Stand Aspiag Service		
	CORSI E LABORATORI WORKSHOP CAPPUCCINO? L'artista sei tu. In collab. con Italian Barista Lab. Stand Associazione Autoktona			

SABATO 7 NOVEMBRE

ORA	PADIGLIONE 8 ETICA DEL GUSTO	PADIGLIONE 8 I.S.I.S STRINGHER	PADIGLIONE 6 AREA EVENTI THE GOOD FRIULI!	PADIGLIONE 6 AREA EVENTI	PADIGLIONE 6 CONFCOMMERCIO
10.00 10.30	CORSI E LABORATORI Il pane con lievito Madre (valori nutrizionali)	INCONTRI E CONVEGNI "Eppur si mangia" un doveroso ricordo per la prima guerra mondiale a distanza di 100 anni. Riflessioni e presentazione del progetto.			CORSI E LABORATORI PANE strucchi e gubane: la tradizione domande e degustazioni
10.30 11.00					
11.00 11.30					
11.30 12.00					
12.00 12.30	CORSI E LABORATORI La pasticceria Mignon	CORSI E LABORATORI "Steak house" laboratorio nostrano di cucina. Tutto da sperimentare e gustare. Show cooking dedicato e "interattivo. A cura dei proff. Codolo e Urso e dei loro "ambasciatori del Friuli good"		OSPITI ED EVENTI "KM ZERO O KM VERO?" Incontro con Matteo Metullio - Ristorante La Siriola Conduce il Gastronomata Davide Paolini	
12.30 13.00					
13.00 13.30					
13.30 14.00	CORSI E LABORATORI Il panino				
14.00 14.30					
14.30 15.00	CORSI E LABORATORI Prodotti senza Glutine				CORSI E LABORATORI DOLCETTO O SCHERZETTO muffin e cookies vari
15.00 15.30	CORSI E LABORATORI I gelati dell'Autunno	CORSI E LABORATORI "I piatti dell'impero" un percorso gastronomico storico transfrontaliero. AUSER e Stringher insieme per un obiettivo comune. A cura dei proff. Martina e Fabris e dei neo turistici		INCONTRI E CONVEGNI "Il Pesce: Un Bene Per La Salute E Per L'Ambiente" a cura della Dott.ssa Del Negro O.G.S. Trieste e l'Accademia Italiana del Peperoncino	CORSI E LABORATORI PANETTONE IN CAMMINO: lezione impasto panettone
15.30 16.00					
16.00 16.30					
16.30 17.00					
17.00 17.30					
17.30 18.00			OSPITI ED EVENTI Premio GOOD Friuladria La Letteratura in Cucina: incontro con Joe Bastianich Conduce Alberto Garlini		CORSI E LABORATORI W IL CIOCCOLATO: la vita, storia, lavorazione (lezione)
18.00 18.30					CORSI E LABORATORI SNACK SANI E IN LINEA: dolci, croissant, varie
18.30 19.00					
19.00 19.30					
19.30 20.00					
20.00 20.30					
20.30 21.00					

PADIGLIONE 6 ESPOSITORI STAND		PADIGLIONE 7	PADIGLIONE 5 UNIONE CUOCHI FVG SEZ. UD	ED INOLTRE...	
CORSI E LABORATORI Show cooking: Prelibatezze senza glutine. Stand AIC FVG	INCONTRI E CONVEGNI Presentazione della Guida "Strade dei Tesori" e della carta degli agriturismi regionali Stand ERSA	INCONTRI E CONVEGNI Promo prodotti a Marchio Despar: Free From, Bio, Logico. Despar Vital Stand Aspiag Service	INCONTRI E CONVEGNI "Cuoco D'Emergenza" Presentazione dell'utilizzo di una cucina da campo con preparazione e distribuzione di un menù festivo preparato in loco. Sezione Emergenza della Provincia di Udine della Federazione Italiana Cuochi in collab. con la Protezione Civile ANA e la Croce Rossa.		
	CORSI E LABORATORI Attività dimostrativa di produzione di formaggio e ricotta Stand ERSA				
	INCONTRI E CONVEGNI Presentazione del "Cibario" Stand ERSA				
APERITIVO Senza Glutine con Valliglu Stand AIC FVG					
INCONTRI E CONVEGNI Presentazione delle attività sperimentali e di assistenza tecnica sui prodotti ortofrutticoli, cerealicoli, sui prodotti caprini e sui formaggi di malga Stand ERSA	OSPITI ED EVENTI 1° CAMPIONATO INTERNAZIONALE DELLA PIZZA DELL'ALPEADRIA a cura della Scuola della Pizza Italiana	CORSI E LABORATORI WORKSHOP CAPPUCCINO? L'artista sei tu. In collab. con Italian Barista Lab. Stand Associazione Autoktona	CORSI E LABORATORI Show Cooking Senza Glutine: dall'antipasto al dolce. In contemporanea: laboratorio con bambini senza glutine. In collab. con A.I.C. FVG.		
CORSI E LABORATORI Show cooking: Pan di spagna, creme e frolla STAND AIC FVG				CORSI E LABORATORI "E Che Lumaca" I nostri produttori presentano assieme ai nostri Cuochi una serie di piatti con relative ricette e con gli allievi del CIVIFORM di Cividale	
			CORSI E LABORATORI Progetto Saperi del Nostro Territorio. Degustazioni prodotti locali Stand Aspiag Service		

DOMENICA 8 NOVEMBRE

ORA	PADIGLIONE 8 ETICA DEL GUSTO	PADIGLIONE 8 I.S.I.S STRINGHER	PADIGLIONE 6 AREA EVENTI THE GOOD FRIULI!	PADIGLIONE 6 AREA EVENTI	PADIGLIONE 6 CONFCOMMERCIO	
10.00 10.30	CORSI E LABORATORI Forma e sostanza	CORSI E LABORATORI "Le mani in pasta" dedicato ai bambini, genitori e nonni. Laboratorio di pasticceria e di arte con il cake design. Show cooking e degustazione "dolciaria". A cura dei proff. Turano e Perrone e dei loro "giovani pasticceri"		INCONTRI E CONVEGNI "Quattro chiacchiere con gli esperti: Il Grano Tenero- Dal Campo alla Tavola" A cura di Molino Moras	CORSI E LABORATORI LA TRADIZIONE: strucchi, gubane	CORSI E LABORATORI "Le Carni Rosse" dimostrazione pratica della lavorazione dei vari tagli di carne di maiale e del loro utilizzo in cucina
10.30 11.00						
11.00 11.30						
11.30 12.00					CORSI E LABORATORI PANE E DINTORNI: focacce, grissini, pane al carbone	
12.00 12.30	CORSI E LABORATORI Focacce salate		OSPITI ED EVENTI "THE GOOD FRIULI!" Incontro con Livio Ferigo Bonfish Bar & Grill Bermuda Conduce Stefano Cosma			
12.30 13.00						
13.00 13.30		CORSI E LABORATORI Preparazione ricette dedicate nel laboratorio del gusto a cura degli studenti				CORSI E LABORATORI "Le Carni Bianche" dimostrazioni pratiche delle lavorazioni della carni bianche e consigli sul loro utilizzo in cucina con l'intervento degli allievi CEFAP Codroipo
13.30 14.00	CORSI E LABORATORI Soggetti artistici					
14.00 14.30						
14.30 15.00		CORSI E LABORATORI "L'arte del cioccolato" Spazio dedicato e laboratorio pratico per inventare, imparare e scoprire la forma d'arte più "dolce" A cura della maitre cioccolatiere Antonella Varotto e del prof. Foscarini e dei loro giovani cultori del cioccolato			CORSI E LABORATORI DOLCETTO O SCHERZETTO muffin e cookies vari	
15.00 15.30	CORSI E LABORATORI Il panettone					
15.30 16.00						
16.00 16.30						CORSI E LABORATORI "Il Maiale" Dimostrazione pratica della lavorazione dei vari tagli di carne e loro utilizzo in cucina con l'intervento degli allievi e dei docenti di CEFAP Codroipo
16.30 17.00		CORSI E LABORATORI "Scultura e creazioni di cioccolateria". Laboratorio di creatività e scultura per abbellire e addolcire anche la visita.	OSPITI ED EVENTI "THE GOOD FRIULI!" Incontro con Michelangelo Papa Ristorante Mandi Mandi Minorca		CORSI E LABORATORI W IL CIOCCOLATO lavorazione e domande	
17.00 17.30	TAGLIO DELLA TORTA	I nostri alunni sotto la guida del maestro Stefano Comelli. Laboratorio di cucina e sala con degustazione guidata e aperitivo analcolico "Stringher Up" con i proff. Pareschi e Germani e i loro "green sommerlier"				
17.30 18.00					CORSI E LABORATORI assaporando panettone in forno	
18.00 18.30				OSPITI ED EVENTI Quarta Edizione Trofeo GOOD: Gara Mangiatori Peperoncino a cura dell'Accademia Italiana del Peperoncino		
18.30 19.00						
19.00 19.30						
19.30 20.00						
20.00 20.30						
20.30 21.00						

Il Programma eventi giorno per giorno

**GIOVEDÌ
5 NOVEMBRE
2015**

ORE 15.00 PADIGLIONE 6

Promo prodotti a Marchio Despar: Free From, Bio, Logico, Despar Vital

A cura di Aspiag Service Srl

ORE 15.30 PADIGLIONE 6

A Scuola Di Celiachia: Corso Per Cuochi Professionisti

A cura di Associazione Italiana Celiachia FVG

ORE 15.30 PADIGLIONE 5

Laboratorio per bambini: Manine in Pasta Piccoli Chef (fino alle 20.30)

A cura di Italia Food

ORE 17.30 PADIGLIONE 5

La ristorazione al servizio della cura dell'Osteoporosi con dimostrazione di ricette

A cura delle Lady Chef Sezione di Udine sotto l'egida della cuoca Gabriella Casagrande e la Lady Chef Mirca Pillon_ Stand Unione Cuochi FVG Sezione di Udine

**ORE 19.30
PADIGLIONE 7**

MAIALE ON STAGE

Lezione – dimostrazione di Dario Cecchini della Antica Macelleria Cecchini di Panzano in Chianti.



A cura di Udine e Gorizia Fiere

**ORE 17.00
PADIGLIONE 6
AREA EVENTI**



**Evento
Inaugurale
"THE GOOD
FRIULI!"**

**"Birra Moretti:
un Brand Friulano
nel Mondo Globale"
con
Luigi Menazzi Moretti**

Conduce il Gastronomo **Davide Paolini.**

*A cura di Udine e Gorizia Fiere
in collaborazione con l'Ente Friuli Nel Mondo.*



ORE 20.30 PADIGLIONE 7

**Apertura del "Festival del Bollito"
Ogni giorno fino alle 23.00**

**VENERDÌ 6
NOVEMBRE 2015**

ORE 09.00 CENTRO CONGRESSI

Celiachia: Da Patologia A Risorsa

A cura dell' Associazione Italiana Celiachia FVG

ORE 10.00 PADIGLIONE 8

La nostra prima colazione

A cura di ETICA DEL GUSTO

ORE 10.00 PADIGLIONE 8

Percorso tematico sulla mela friulana.

Presentazione progetto "Una mela al giorno" in collab. con la LILT: illustrazione calendario sul miluc e presentazione della barretta energetica made in Stringher.

Preparazione ricette dedicate nel laboratorio del gusto a cura degli studenti. Degustazioni e curiosità...

*A cura della prof. Barbanti e della sua "ciorma Stringher"
A cura di I.S.I.S. Bonaldo Stringher*

ORE 17.00 PADIGLIONE 8

Percorso illustrativo progetto Stringher per GOOD. L'aperitivo analcolico: si può fare ed è buono. Un'idea dei nostri studenti.

Laboratorio di cucina e sala con degustazione guidata e aperitivo analcolico "Stringher up".

Con i proff. Amico e Turano e i loro "green chef"

A cura di I.S.I.S. Bonaldo Stringher

ORE 10.00 PADIGLIONE 6

Pane: la tradizione. In collab. con Civiform.

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI

ORE 10.00 PADIGLIONE 6

Esposizione della produzione ortofrutticola locale e percorso tematico di piante aromatiche.

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_FOOD

ORE 10.00 PADIGLIONE 6

“Laboratorio del Gusto” per ragazzi e studenti scuole elementari a cura della dott.ssa Saida Favotto (Università di Udine): “Introduzione ai Sensi” e “Giochi Sensoriali”

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_FOOD

ORE 10.00 PADIGLIONE 6

Presentazione dell’attività sperimentale con gli interventi di aziende coinvolte e presentazione dei prodotti. Con la Comunità Montana della Carnia

A cura di ERSA FVG

ORE 10.30 PADIGLIONE 6

Promo prodotti a Marchio Despar: Free From, Bio, Logico, Despar Vital

A cura di Aspiag Service Srl

ORE 10.30 PADIGLIONE 5

Presentazione dei prodotti della Comunità Montana della Carnia al servizio della Salute

Presentati dai produttori e presentati ed elaborati dai cuochi con la preparazione in loco e distribuzione ai presenti

A cura di Unione Cuochi FVG Sezione di Udine

ORE 10.30 PADIGLIONE 5

Gara di Selezione per il concorso nazionale “Le donne nell’arte del Flambé.

Stand A.M.I.R.A.

ORE 11.00 PADIGLIONE 6

Sano Dolce Break: strucchi, gubane, farro, muesli-alleluia

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI

ORE 11.30 PADIGLIONE 6

L’Istituto Tecnico Agrario “Solari” di Tolmezzo presenta il progetto “La Carnia del cibo tra tradizione e cultura”

A cura di ERSA FVG

ORE 12.00 PADIGLIONE 8

Le nuove tendenze del pane

A cura di ETICA DEL GUSTO

ORE 12.00 PADIGLIONE 6

Degustazione guidata dei vari tipi di miele a produzione locale e nazionale con Carlo Nardini.

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_FOOD

ORE 12.00 PADIGLIONE 6

Show cooking

A cura di Aspiag Service Srl

ORE 12.30 PADIGLIONE 8

La laguna di Marano: itinerari del benessere alimentare. Show cooking a base di pesce...a km zero...

degustazione guidata. Presentazione ricettario de “El paluo del bisato”. Degustazione e curiosità...

A cura di I.S.I.S. Bonaldo Stringher

ORE 13.30 PADIGLIONE 8

Pizza Gourmet

A cura di ETICA DEL GUSTO

ORE 14.00 PADIGLIONE 6

Workshop “confettura con i prodotti tipici locali” con gli allievi e docenti Istituto CEFAP di Codroipo

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_FOOD

ORE 14.00 PADIGLIONE 6

W IL CIOCCOLATO. In collab. con Civiform.

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI

ORE 15.00 PADIGLIONE 8

I Sorbetti

A cura di ETICA DEL GUSTO

ORE 15.00 PADIGLIONE 6

Presentazione dell’attività sperimentale su colture orticole

A cura di ERSA FVG

ORE 15.00 PADIGLIONE 6

Laboratorio del Gusto” per adulti con la dott.ssa Saida Favotto (Università di Udine): “Introduzione ai Sensi” e “Giochi Sensoriali”

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_FOOD

ORE 15.00 PADIGLIONE 6

Conferenza stampa:

La nuova linea dessert: tiramisù, nocciola, caffè. Senza glutine, senza latte e senza olio di palma. Con Friulbaker

A cura dell’Associazione Italiana Celiachia FVG

ORE 15.00 PADIGLIONE 6 AREA EVENTI

“Alimentare la Salute: 5 porzioni e 5 colori al giorno” con la dott.ssa Donatella Belotti (A.S.S. 4)

A cura dell’Accademia Italiana del Peperoncino

ORE 15.30 PADIGLIONE 5

Laboratorio per bambini:

Manine in Pasta Piccoli Chef (fino alle 20.30)

A cura di Italia Food

ORE 15.50 PADIGLIONE 5

Presentazione dei prodotti della Comunità Montana della Carnia al servizio della Salute

Presentati dai produttori e presentati ed elaborati dai cuochi con la preparazione in loco e distribuzione ai presenti

A cura di Unione Cuochi FVG Sezione di Udine

ORE 16.00 PADIGLIONE 6

PANE/NATURA/SALUTE

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI

ORE 16.00 PADIGLIONE 6

Show cooking:

I sapori e i profumi delle Valli del Natisone

A cura dell’Associazione Italiana Celiachia FVG

ORE 16.30 PADIGLIONE 8

Ciocolatini

A cura di *ETICA DEL GUSTO*

ORE 16.30 PADIGLIONE 6

Interviene l'Istituto Tecnico Agrario "Giovanni Brignoli" di Gradisca d'Isonzo, campioni triveneti di botanica – Gara di riconoscimento tenutasi a Feltre il 16 ottobre 2015

A cura di *ERSA FVG*

ORE 17.00 PADIGLIONE 8

"Street Friuli": come avere a portata di mano il buono del nostro Friuli. Show cooking presentazione di itinerari del buon gusto alla friulana e laboratorio di cucina. Degustazione e curiosità...

Con i proff. Piovesan e Nappi e dei loro "esploratori agroturistici".

Laboratorio di cucina e di sala con degustazione guidata e aperitivo analcolico "Stringher up". Con i proff. Pareschi e Germani e i loro "green sommelier"

A cura di *I.S.I.S. Bonaldo Stringher*

ORE 17.00 PADIGLIONE 6

Progetto Saperi del Nostro Territorio – degustazioni prodotti locali

A cura di *Aspiag Service Srl*



**ORE 17.30
PADIGLIONE 6
AREA EVENTI**

**"THE GOOD
FRIULI!"**

Show cooking
con Roberto Barazzutti
Ristorante Tavola - Shanghai

Conduce il Gastronauta **Davide Paolini**.

Premio Acqua Dolomia for "THE GOOD FRIULI!"

A cura di *Udine e Gorizia Fiere*

in collaborazione con *Ente Friuli nel Mondo*



7 SABATO NOVEMBRE 2015

ORE 10.00 PADIGLIONE 8

Il pane con lievito madre (valori nutrizionali)

A cura di *ETICA DEL GUSTO*

ORE 10.00 PADIGLIONE 8

"Eppur si mangia" un doveroso ricordo della prima guerra mondiale a distanza di cento anni.

Riflessioni e presentazioni del progetto.

A cura di *I.S.I.S. Bonaldo Stringher*

ORE 10.00 PADIGLIONE 6

Presentazione della Guida "Strada dei Tesori" e della carta degli agriturismi regionali, scaricabili anche tramite CQ Code

A cura di *ERSA FVG*

ORE 10.00 PADIGLIONE 6

PANE strucchi e gubane. In collab. con Civiform.

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI*

ORE 10.30 PADIGLIONE 6

Promo Prodotti a Marchio Despar: Free From, Bio, Logico, Despar Vital

A cura di *Aspiag Service*

ORE 10.30 PADIGLIONE 6

Show cooking: Prelibatezze senza glutine con Margherita Missana

A cura di *l'Associazione Italiana Celiachia FVG*

ORE 10.30 PADIGLIONE 5

Cuoco d'Emergenza.

La sezione Emergenza della Provincia di Udine della Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con la Protezione Civile ANA e la Croce Rossa con l'utilizzo di una cucina da campo presentano la cucina di emergenza durante le calamità con una presentazione e distribuzione di un menù festivo preparato in loco

A cura di *Unione Cuochi Sezione di Udine*

ORE 11.00 PADIGLIONE 6

Attività dimostrativa di produzione di formaggio e ricotta

A cura di *ERSA FVG*

ORE 11.00 PADIGLIONE 6

Nasce il panettone

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI*

ORE 11.00 PADIGLIONE 6

Lotta allo spreco: l'impegno di Despar Nordest

A cura di *Aspiag Service Srl*

ORE 11.30 PADIGLIONE 6

Presentazione del "Cibario"

A cura di *ERSA FVG*



ORE 12.00 - PADIGLIONE 6 - AREA EVENTI

KM ZERO O KM VERO?

con lo Chef Matteo Metullio

Incontro con lo Chef Matteo Metullio del ristorante La Siroliola dell'Hotel Ciasa Salares (San Cassiano).

Conduce il Gastronomo **Davide Paolini** .

A cura di *Udine e Gorizia Fiere*

ORE 12.00 PADIGLIONE 8

"Steak house" laboratorio nostrano di cucina... tutto da sperimentare e gustare...

Show cooking dedicato e interattivo.

Con i proff. Codolo e Urso e i loro "ambasciatori del Friuli good".

A cura di *I.S.I.S. Bonaldo Stringher*

ORE 12.00 PADIGLIONE 8

La Pasticceria Mignon

A cura di *ETICA DEL GUSTO*

ORE 13.00 PADIGLIONE 6

Aperitivo Senza Glutine con Valliglu

A cura dell'Associazione Italiana Celiachia *FVG*

ORE 13.30 PADIGLIONE 8

Il Panino

A cura di *ETICA DEL GUSTO*

ORE 14.00 PADIGLIONE 6

DOLCETTO - SCHERZETTO

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI*

ORE 14.00 PADIGLIONE 6

1° Campionato Internazionale Della Pizza Dell'Alpe Adria.

A cura della *Scuola Della Pizza Italiana*

ORE 14.30 PADIGLIONE 8

Prodotti senza glutine

A cura di *ETICA DEL GUSTO*

ORE 14.30 PADIGLIONE 8

"I piatti dell'impero" un percorso gastronomico storico transfrontaliero. AUSER e Stringher insieme per un obiettivo comune.

Con i proff. Martina e Fabris e i neo turistici.

Laboratorio di cucina e di sala con degustazione guidata e aperitivo analcolico "Stringher Up".

Con i proff. Pareschi e Germani e i loro "green sommelier"

A cura di *I.S.I.S. Bonaldo Stringher*

ORE 14.30 PADIGLIONE 5

Show cooking: dall'antipasto al dolce con l'Associazione Italiana Celiachia FVG.

In contemporanea verrà effettuato un piccolo laboratorio per i Bambini dove si cimenteranno nella preparazione di piccole creazioni.

A cura di *Unione Cuochi FVG Sezione di Udine*

ORE 15.00 PADIGLIONE 8

Il gelati dell'autunno

A cura di *ETICA DEL GUSTO*

ORE 15.00 PADIGLIONE 6 AREA EVENTI

"Il Pesce: un bene per la salute e un bene per l'ambiente" con la dott.ssa Paola Del Negro (OGS Trieste)

A cura dell'Accademia Italiana del Peperoncino

ORE 15.00 PADIGLIONE 6

Presentazione delle attività sperimentali e di assistenza tecnica sui prodotti ortofrutticoli, cerealicoli, sui prodotti capirini e sui formaggi di malga

A cura di *ERSA FVG*

ORE 15.00 PADIGLIONE 6

PANETTONE IN CAMMINO

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI*

ORE 15.30 PADIGLIONE 5

Laboratorio per bambini: Manine in Pasta Piccoli Chef (fino alle 20.30)

A cura di *Italia Food*

ORE 17.00 PADIGLIONE 6

W IL CIOCCOLATO

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI*

ORE 17.00 PADIGLIONE 6

Show cooking: Pan di Spagna, Creme e Frolla

A cura dell'Associazione Italiana Celiachia *FVG*

ORE 17.00 PADIGLIONE 6

Progetto Sapori del Nostro Territorio. Degustazioni prodotti locali

A cura di *Aspiag Service*

**ORE 17.30
PADIGLIONE 6
AREA EVENTI**



**PREMIO GOOD
FRIULADRIA.
LA LETTERATURA
IN CUCINA.**

Incontro con **Joe Bastianich**.
Conduce **Alberto Garlini**.

A cura di *Udine e Gorizia Fiere*
e *Banca Popolare FriulAdria Crédit Agricole*

ORE 17.30 PADIGLIONE 5

E Che Lumaca

I nostri produttori presenteranno assieme ai nostri Cuochi una serie di piatti con relative ricette

A cura di *Unione Cuochi FVG Sezione di Udine*

ORE 18.00 PADIGLIONE 6

Snack Sani e in Linea

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI*

DOMENICA 8 NOVEMBRE 2015

ORE 10.00 PADIGLIONE 8

Forma e sostanza

A cura di *ETICA DEL GUSTO*

ORE 10.00 PADIGLIONE 8

“Le mani in pasta” spazio dedicato ai bambini, ai genitori, ai nonni e a tutti i meno giovani... golosi.

Laboratorio di pasticceria e di arte con il cake design per pasticciare, imparare, assaggiare e personalizzare tutto il dolce che c'è in noi e intorno a noi”.

Con i proff. Turano e Perrone e i loro “giovani pasticceri”

A cura di *I.S.I.S. Bonaldo Stringher*

ORE 10.00 PADIGLIONE 6 AREA EVENTI

**Convegno: “4 chiacchiere con gli esperti:
IL GRANO TENERO – DAL CAMPO ALLA TAVOLA”**

Riscopriamo il vero valore della TERRA, della FARINA e del Pane attraverso un viaggio affascinante che dura oltre nove mesi e che attraversa culture, saperi e mestieri diversi.

A cura di *Molino Moras*

ORE 10.00 PADIGLIONE 6

Approccio all'assaggio dell'olio a cura di Ennio Scarbolo, tecnico ERSA e assaggio guidato di prodotti ortofrutticoli, cerealicoli, sui prodotti caprini e sui formaggi di malga. (orario fiera)

A cura di *ERSA FVG*

ORE 10.00 PADIGLIONE 6

Le Carni Rosse.

Dimostrazione pratica con l'intervento diretto del macellaio nella lavorazione dei vari tagli di carne di bovino friulano e il loro utilizzo in cucina. Partecipano gli allievi ed insegnanti del CEFAP di Codroipo

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_MACELLAI*

ORE 10.00 PADIGLIONE 6

La Tradizione: I biscotti Longobardi. Con Civiform

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI*

ORE 10.30 PADIGLIONE 6

Show cooking: pane e pizza

A cura di *Associazione Italiana Celiachia FVG*

ORE 10.30 PADIGLIONE 5

I formaggi e altro in punta di dita.

Presentazione dei prodotti caseari con relativa creazione in loco da parte di un casaro con presentazione dei piatti con relative ricette.

In collaborazione con la Comunità Montana della Carnia e FRIUL MONT e gli allievi della CIVIFORM di Cividale del Friuli.

A cura di *Unione Cuochi FVG Sezione di Udine*

ORE 11.00 PADIGLIONE 6

Lotto allo spreco: l'impegno di Despar Nordest

A cura di *Aspiag Service Srl*

ORE 11.30 PADIGLIONE 6

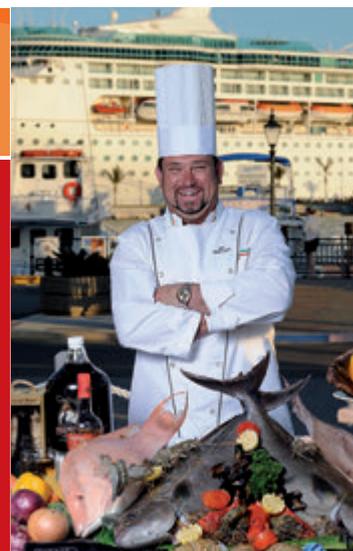
Pani e dintorni

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI*

**ORE 12.00
PADIGLIONE 6
AREA EVENTI**

**“THE GOOD
FRIULI!”**

**Show cooking
con Livio Ferigo
Bonefish Bar & Grill
Bermuda**



Conduce **Stefano Cosma.**

A cura di *Udine e Gorizia Fiere*

in collaborazione con *Ente Friuli nel Mondo*

ORE 12.00 PADIGLIONE 8

Focacce salate

A cura di *ETICA DEL GUSTO*

ORE 12.30 PADIGLIONE 8

Preparazione ricette dedicate nel laboratorio del gusto a cura degli studenti

A cura di *I.S.I.S. Bonaldo Stringher*

ORE 13.00 PADIGLIONE 6

Aperitivo Senza Glutine

A cura di *Associazione Italiana Celiachia FVG*

ORE 13.30 PADIGLIONE 8

Soggetti artistici

A cura di *ETICA DEL GUSTO*

ORE 13.00 PADIGLIONE 6

Le Carni Bianche.

Dimostrazione pratica con l'intervento diretto del macellaio nella lavorazione dei vari tagli di carni bianche e il loro utilizzo in cucina. Partecipano gli allievi ed insegnanti del CEFAP di Codroipo

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_MACELLAI*

ORE 14.30 PADIGLIONE 6

DOLCETTO – SCHERZETTO

A cura di *CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI*

ORE 14.30 PADIGLIONE 8

“L'arte del cioccolato”: spazio dedicato e laboratorio pratico per inventare, imparare e scoprire la forma d'arte più “dolce”.

Con la maître cioccolaterie Antonella Varotto e il prof. Foscarini e i loro giovani cultori del cioccolato

A cura di *I.S.I.S. Bonaldo Stringher*

ORE 14.30 PADIGLIONE 5

I formaggi e altro in punta di dita.

Presentazione dei prodotti caseari con relativa creazione in loco da parte di un casaro con presentazione dei piatti con relative ricette. In collaborazione con la Comunità Montana della Carnia e FRIUL MONT e gli allievi della CIVIFORM di Cividale del Friuli.

A cura di Unione Cuochi FVG Sezione di Udine

ORE 15.00 PADIGLIONE 8

Il Panettone

A cura di ETICA DEL GUSTO

ORE 15.00 PADIGLIONE 6

Show cooking: A scuola senza glutine

A cura dell'Associazione Italiana Celiachia FVG

ORE 15.30 PADIGLIONE 5

Laboratorio per bambini: Manine in Pasta Piccoli Chef (fino alle 20.30)

A cura di Italia Food

ORE 16.00 PADIGLIONE 6

Il Maiale.

Dimostrazione pratica con l'intervento diretto del macellaio nella lavorazione dei vari tagli di carni di maiale e il loro utilizzo in cucina.

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_MACELLAI

ORE 16.30 PADIGLIONE 6

W il cioccolato. In collab. con Civiform.

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI

ORE 16.30 PADIGLIONE 8

“Scoltura e creazioni di cioccolateria”: laboratorio di creatività e scultura per abbellire e addolcire anche la vista...preparare, decorare e altro ancora. Degustazione e curiosità.

I nostri alunni sotto la guida del maestro Stefano Comelli.

Laboratorio di cucina e di sala con degustazione guidata e aperitivo analcolico “Stringher Up”.

Con i proff. Pareschi e Germani e i loro “green sommelier”

A cura di I.S.I.S. Bonaldo Stringher

ORE 17.00 PADIGLIONE 8

Taglio della Torta

A cura di ETICA DEL GUSTO

ORE 17.00 PADIGLIONE 6

Le buone abitudini di Despar Nordest: progetto educazione alimentare per bambini della scuola primaria

A cura di Aspiag Service Srl

ORE 17.30 PADIGLIONE 6

Assaporando panettone in forno

A cura di CONFCOMMERCIO UDINE_PANIFICATORI

ORE 18.00 PADIGLIONE 6 AREA EVENTI

Quarta Edizione Trofeo GOOD: Gara Mangiatori di Peperoncino

A cura di Accademia Italiana del Peperoncino



**ORE 16.30
PADIGLIONE 6
AREA EVENTI**

**“THE GOOD
FRIULI!”**

**Show cooking
con Michelangelo Papa
Ristorante Mandi Mandi -
Minorca**

*A cura di Udine e Gorizia Fiere
in collaborazione con Ente Friuli nel Mondo*

ELENCO DEGLI ESPOSITORI

RAGIONE SOCIALE	PROV.	PAD.	CONTATTI	ARTICOLI
ACCADEMIA ITALIANA DEL PEPERONCINO-DELEGAZIONE DI UDINE "YUPPI"	6	UD	pepperyuppy@hotmail.it	Peperoncino
ACETAIA LA TRADIZIONE SOC. COOP.	6	MO	www.acetaialatradizione.com	Aceti
ACQUA DOLOMIA - SORGENTE VALCIMOLAIA srl	6	PN	www.acquadolomia.it	Acqua
AGRIFOGLIO ARTE E SAPORI	5	CO	www.rufozola.com	Formaggi, Apparecchiature industriali, Arredamenti, Bilance, Coltellerie professionali, Contenitori per alimenti, Imballaggi per alimenti, Piatti e vasellame, Posateria, Registratori di cassa
AL CERCJEBEN	6	UD	www.alcercjeben.it	Dolci mini donuts, Snack dolce e salato, chips di zucca e frittelle
ALLIUM di Gianluca Delle Monache	5	PE	www.alliums.it	Confetture, Conserve alimentari, Derivati pomodoro, Marmellate, Miele, Olii, Paste alimentari, Pelati, Pesce, Preparati alimentari, Sciroppi di frutta
AMC	5	UD	339/3355375	Sistemi di cottura innovativi
A.M.I.R.A. - Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi	5	GO	www.amira-trieste-gorizia.com	Rappresentanza
ARCOBALENO srl	5	TS	www.arcobalenotovaglie.it	Arredamenti, tessuti d'arredamento
ARTE E SAPORI DI SICILIA di Tiezzi Sandro	5	SI	arteesaporidisicilia@libero.it	Confetture, Conserve alimentari, Conserve ittiche
ASPIAG SERVICE - DESPAR - EUROSPAR - INTERSPAR	6		www.despar.it	Distribuzione prodotti alimentari e non
ASSOCIAZIONE AUTOKTONA	6	GO	www.autoktona.eu	Biscotti, Caffè, Conserve alimentari, Grappe, Preparati alimentari, Vino
• AZIENDA AGRICOLA BLAZIC FRANCO	6	GO	vinicollio@blazic.it	Friulano Doc Collio 2014, Sauvignon Doc Collio 2014
• AZIENDA AGRICOLA KORSIC WINE	6	GO	www.korsicwines.it	Vino Collio bianco e rosso
• BIOLAB	6	GO	www.rosadigorizia.com	Crema "Rosa di Gorizia", Girasoli con ripieno alla "Rosa di Gorizia", Frico "Rosa di Gorizia", Grappa al radicchio "Rosa di Gorizia"
• BIRRIFICIO ANTICA CONTEA	6	GO	www.facebook.com/AnticaConteaBirrificioinGorizia	Birre artigianali
• CASA DELLE ROSE	6	GO	www.casadellerose.it	Pinot bianco e Sauvignon
• DE STABILE	6	GO	www.destabile.it	Prodotti di alta pasticceria
• EDOARDO MAURI	6	GO	edoardomauri@email.it	Chardonnay 2014, Doc Collio Merlot 2014, Doc Collio
• TORREFAZIONE GORIZIANA	6	GO	www.caffegoriziana.com	Caffè crudi e torrefatti
• PROVINCIA DI GORIZIA	6	GO	www.provincia.gorizia.it	Infopoint prodotti tipici e campagna "Facciamolo con Amore"
ASSOCIAZIONE BUON GUSTO	5	GO	francomiglia@libero.it	Prodotti tipici sardi e vini veneti
ASSOCIAZIONE HAPPY DAYS	6	GO	ferruccio.fabris@alice.it	Birre artigianali, Apparecchiature industriali, Registratori di cassa
• BIRRIFICIO SANTE SABIDE	6	UD		Birra artigianale
ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA F.V.G.	6	UD	www.celiachia.fvg.it	Rappresentanza

* C.D.A. di Cattelan	6	UD	www.cdacom.it	Acque minerali, Bibite e bevande, Biscotti, Caffè, Cioccolato, Frutta e verdura, Frutta secca, Prodotti per celiaci, Snack dolce e salato, Tè e tisane, Distributori automatici
* FRIULBAKER SRL	6	UD	www.friulbaker.it	Prodotti per celiaci
* LAB. ART. SRLS	6	UD		
* LA GHIOTTONERIA	6	UD	facebook: la ghiottoneria oasi senza glutine	Pane, Pasticceria, Prodotti per celiaci
* PER TUTTI I GUSTI di Jessica Lestani	6	UD	338/9306793	Pane, Pasticceria, Prodotti per celiaci
ASSOCIAZIONE CULTURALE "NATURALMENTE LAVARIANO"	6	UD	carlabernardis@gmail.com	Formaggi, Salumi, Vino
ASSOCIAZIONE ZERO LIMITI aps	6	UD	g.petrussa.me.com	Birre artigianali, Frico
BEER CONCEPT	5 E 6	UD	info@beerconcept.it	Birre artigianali
• PRIVATBRAUEREI SCHNITZLBAUMER	6	D		Birra artigianale tedesca
• BIRRIFICIO MENARESTA	6	MI		Birra artigianale italiana
• BRASSERIE HET SAS	6	B		Birra artigianale belga
BOSCARIOL PRODOTTI TIPICI ITALIANI S.N.C.	5	TV	www.boscariolsnc.it	Conserven alimentari, conserve ittiche, olii
BUIESE DISTILLERIE SRL	6	UD	buiese@buiese.it	Distillati, Grappe, Liquori
BURBA ENNIO	Est. C	UD	0432/993102	
CAS. SOC. S. LUCIO MONTARDONE	6	MO	www.caseificio-montardone.it	Formaggi
CIVIFORM	8	UD	www.civiform.it	Rappresentanza
CONFCOMMERCIO UDINE GRUPPO MACELLAI	6	UD	www.confcommercio.udine.it	La lavorazione delle carni friulane
CONFCOMMERCIO UDINE GRUPPO PANIFICATORI	6	UD	www.confcommercio.udine.it	La lavorazione del pane
CONFCOMMERCIO UDINE GRUPPO FOOD	6	UD	www.confcommercio.udine.it	Ortofrutta
CORDOVANI FABIO	5	IM	cordovani.fabio@gmail.com	Padelle in pietra lavica e terracotta
DANIELI "IL FORNO DELLE PUGLIE"	5	BA	www.ilfornodellepuglie.it	Pane
DELIZIE VATICANE DI TROPEA	5	VV	www.delizievaticane.it	Condimenti, Confetture, Conserven alimentari, Marmellate, Paste alimentari, Salumi, Sottoli, Spezie
DIRETTA ADV	6	UD	antonella.nardon@direttaadv.it	
DOLCEZZE di A. Ferrentino	5	SA	info@dolcezzedicioccolato.it	Cioccolato, Liquori
DORBOLO' GUBANE SNC	6	UD	info@gubanedorbolo.com	Dolci, Gubane
ERSA - AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE	6	UD	www.ersa.fvg.it	Rappresentanza

ELENCO DEGLI ESPOSITORI

ETICA DEL GUSTO	8	UD	www.eticadelgusto.it	Biscotti, Cioccolato, Gelati, Pane, Pasticceria
• AL BOM BOM srl	8	TS	bombom@libero.it	
• ALLA TORINESE PASTICCERIA snc	8	UD	santofiorini@alice.it	
• ARTE DOLCE	8	PN	arte.dolce@libero.it	
• BERIN PANIFICIO	8	UD	tizianaberin@libero.it	
• CAFFÈ DEL CUORE	8	PN	stefa.berna@gmail.com	
• CASTELLARIN srl	8	UD	panificiocastellarin@hotmail.it	
• CAVALLO ENZO PANIFICIO PASTICCERIA	8	UD	info@pasticceriacavallo.it	
• CHARLOTTE PASTICCERIA	8	UD	charlotte-dolegnano@gmail.com	
• CRAGNOLINI WALTER snc	8	UD	enzocra@tin.it	
• CREMERIA VENETA snc	8	PN	stephanebuosi@gmail.com	
• DA MARINO snc	8	PN	damarino@libero.it	
• DE LUISA G. & C. snc	8	UD	info@panificiodeluisa.it	
• DOLCEVITA PASTICCERIA GELATERIA	8	UD	dolcevitacodroipo@libero.it	
• DUSCI srl	8	UD	info@dusci.com	
• EPPINGER CAFFÈ srl	8	TS	eppingercaffes@gmail.com	
• FIORDILATTE GELATERIA	8	UD	fiordilatte@tin.it	
• F.LLI GANGI PASTICCERIA snc	8	UD	info@pasticceriagangi.com	
• F.LLI SONCIN snc	8	UD	crok69@libero.it	
• FERRARESE PASTICCERIA snc	8	UD	pastute@libero.it	
• GELATERIA AQUOLINA snc	8	PN	valdessnc@gmail.com	
• GELATERIA ESQUIMOU	8	GO	esquimou@alice.it	
• GIULY PASTICCERIA snc	8	UD	info@pasticceriagiuly.it	
• GLACÈ PASTICCERIA	8	UD	mii1984@alice.it	
• GOBATTO PANIFICIO snc	8	UD	info@panificiogobattosnc.it	
• IL GELATIERE snc	8	UD	gabrielegelatiere@gmail.com	
• IL GELATO snc	8	PN	il_gelato@yahoo.it	

• IL PANE QUOTIDIANO srl	8	TS	info@ilpanequotidiano.com	
• LA GUBANA DELLA NONNA snc	8	UD	info@gubanadellanonna.it	
• L'ANGOLO DELLA DOLCEZZA	8	PN	l.angolo.della.dolcezza.sq@hotmail.it	
• LIRUSSI GABRIELLA PANIFICIO PASTICCERIA	8	UD	panpaslirussi@me.com	
• LUCCHESI PANIFICIO snc	8	PN	lospanaderos@alice.it	
• MASUTTI ETTORE snc	8	PN	masutt01@panificiomasuttietto.191.it	
• MONTENEGRO PASTICCERIA	8	PN	info@albergomontenegro.it	
• MOSAICO sas	8	UD	pasticceriamosaico@alice.it	
• NONNA PALLINA GELATERIA PASTICCERIA	8	UD	nonnapallina@yahoo.it	
• ORSO&BRANDOLIN PANIFICIO PASTICCERIA snc	8	UD	panyko@libero.it	
• PAN DI CASA	8	UD	carla.dalrus@libero.it	
• PANIFICIO PASTICCERIA IL FORNO snc	8	UD	alessandrizzo1964@libero.it	
• PANIFICIO TONINATO	8	GO	borghesi.a@libero.it	
• PARADISO DEI GOLOSI snc	8	UD	d.marseu@virgilio.it	
• PASTICCERIE BERARDI snc	8	PN	pasticcerieberardi@alice.it	
• PASTIPAN snc	8	PN	graz2002@libero.it	
• PECCATI DI GOLA	8	TS	gianlucabellafontana@gmail.com	
• PIZZERIA SAN MARCO	8	PN	doubleout58@yahoo.it	
• SANNABAR	8	TS	sannabar@alice.it	
FIPE - FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI	6	Roma	www.fipe.it	Rappresentanza
FRICO SAVIO	6	UD	info@fricosavio.it	Formaggi, Prodotti caseari, Snack salato e dolce
GRANATI D.O.O.	6	CRO	zorzlara@yahoo.it	Formaggi, Olii, Prosciutti, Salumi di selvaggina, Tartufi, Vino
GUSTO SICILIANO	5	AG	davideparla@libero.it	Acciughe di Sciacca, olive miste
HOTEL WILLY di Goi Ottone & C. snc	6	UD	www.hotelwilly.com	Biscotti, Dolci, Gubane, Pasticceria
IL BUON MERCATO	6	UD	www.slowfood.it	Rappresentanza
* ADELIA DI FANT	6	UD	www.adeliadifant.it	Cioccolato, Distillati, Grappe, Liquori
* ASSOCIAZIONE MUZZANA AMATORI TARTUFI	6	UD	338/9323907	Tartufi
* AZ. AGRICOLA BIOLOGICA TENUTA ZARNIC	6	UD	www.zarnic.it	Zafferano del Zarnic biologico e prodotti biologici a base di frutti di bosco

* AZIENDA AGRICOLA DELLA MEA	6	UD	340/6775331	Erbe di montagna
* AZIENDA AGRICOLA LA RIVIERA STRUZZI di Martina Michele	6	UD	340/9039666	Carni, Preparati alimentari, Salumi, Uova
* AZIENDA AGRICOLA RONCO ALBINA di Marco Carminati	6	UD	www.roncoalbina.it	Confetture e salumi, Affettatrici, Imballaggi per alimenti, Registratori di cassa
* AZIENDA AGRICOLA SAN JURI di Valle Lucia	6	UD	www.formadifrantcarnia.it	Confetture, Formaggi, Grissini, Marmellate, Prodotti caseari (Formadi Frant)
* AZIENDA AGRICOLA PECOL s.s.	6	UD	pecol.uberto@gmail.com	Confetture, Sciroppi di frutta
* BIRRA DI SAN GIORGIO - AZ. AGR. COMUZZI	6	UD	info@birradisangiorgio.com	Birre artigianali, Birre agricole
* BIRRIFICIO CITTAVECCHIA	6	TS	www.cittavecchia.com	Birre artigianali
* BIRRIFICIO FOGLIE D'ERBA	6	UD	www.birrificiofoglierba.it	Birre artigianali
* CIOCCOLATO VALENTINIS	6	UD	0432/299042	Cioccolato
* EUROBLADES srl	6	PN	info@euroblades.com	Coltellerie professionali
* LA BIRRA DI MENI	6	PN	www.birraartigianaledimeni.it	Birre artigianali
* LA BOTTEGA DEI DESIDERI	6	UD	331/2710599	Dolci Focaccia, Farina di polenta, Verdura, Patate, Cipolle, Zucche, Fagioli, Frutta secca, Miele, Bilance, Contenitori per alimenti, Imballaggi per alimenti, Registratori di cassa.
* MALGA ALTA CARNIA sas	6	UD	www.malgacarniaformaggi.it	Formaggi
* MISSIONE GELATO di Zanitti Mario - GELATERIA GUSTO ANTICO	6	UD	info@gelateriagustoantico.it	Gelati, Articoli per pasticceria e gelateria, Registratori di cassa
* PANIFICIO STEFANUTTI di S. Andrea & C. snc	6	UD	panificio.stefanutti@virgilio.it	Biscotti, Dolci, Grissini di vari gusti, Pane, Strudelcarnia (strudel di mele), Strudel di pere
• Pasticceria De Marchi snc	6	UD	www.biscottidemarchi.it	Biscotti di varie tipologie, Crostate di vari gusti
* PASTICCERIA "DA PAOLO" di Cecon Gloria	6	UD	gloria.cecon@gmail.com	Biscotti, Dolci, Gubane, Pasticceria
* SAURIS AGRIS BEER sas	6	UD	www.zahrebeer.com	Birra artigianale produzione propria (Pils, rossa, canapa, affumicata)
* SOCIETA' AGRICOLA DRUSIANA S.S.	6	VC	info@drusiana.com	Farine di riso, Gallette di riso, Riso e suoi derivati, Risotti pronti disidratati
* SOTTOZERO di Minato Roberta	6	PN	roberta.minato@yahoo.it	Gelato di produzione propria artigianale
IL RE TORTELLINO	5	UD	infoilretortellino@yahoo.it	
IL TENTATORRONE di Caddeu Ignazio	5	CA	347/3121035	Biscotti, Confetture, Dolci, Dolci sardi, Miele, Mirto, Torrone
IL TIPICO MERIDIONALE SNC	5	BO	iltipicomeridionale@gmail.com	Formaggi
I.S.I.S. Bonaldo Stringher - Udine	8	UD	www.stringher.it	Rappresentanza
ITALIA FOOD	5	TV	www.garganofood.com	Bibite, Birre artigianali, Formaggi, Latte/Latticini, Olii, Pane, Paste alimentari, Riso, Salumi, Vino

LAB. ART. SRLS	6	UD	0432/714289	Prodotti per celiaci
LA FUMISTERIA NEW	Est. C	UD	www.lafumisterianew.com	Arredamenti, Rappresentanze
LE TORTINE DI MA	6	UD	letortinedima@libero.it	Biscotti, Biscotti salati, Dolci, Pasticceria, Pasticceria salata, Snack dolce e salato
MADOGGIO MAURIZIO	5	TO	cinghialeubriaco@gmail.com	Formaggi, Preparati alimentari, Prosciutti, Salumi, Affettatrici
MANIFATTURE SIGARO TOSCANO	5	Roma	www.toscanoitalia.it	
MEZZODÌ di Gargano Carmine	6	TS	nellacastaldo@alice.it	Birre artigianali al tartufo, Condimenti al tartufo, Formaggi al tartufo, Grappe al tartufo, Miele al tartufo, Olio tartufato bianco e nero, Sughì al tartufo, Tartufi e prodotti derivati
MORAVIA - SLESIA REGIONE	6	CZ	www.moraviasilesia.cz	Birre, Biscotti, Dolci, Vino, Prodotti tipici regionali
Regione Moravia - sud			www.jizni-moravia.cz	
			www.jihomoravsky.cz	
Regione Moravia - Slesia			www.kr-moravskoslezsky.cz	
Regione di Olomouc			www.kr-olomoucky.cz	
Regione Moravia orientale			www.kr-zlinsky.cz	
			www.vychodni-morava.cz	
NOI DUE SAS	5	SA	marianocaliendo@alice.it	
NUNZIO FONDSBITURI E FIGLI snc	5	BA	www.anticamasseriadipuglia.it	Olii, Sottoli
OLEIFICIO DEI FIORI SRL	6	RI	www.villagricola.it	Cioccolato, Condimenti, Olii, Sottoli, Vino
ORTOFRUTTA MENEGUZ SEVERINO SNC	est. C	TV	valemenegez@gmail.com	Castagne e frutta
PLANET KONOPLJE	6	SLO	planetkonoplje@gmail.com	Prodotti alimentari a base di canapa
RADIO FANTASY	6	UD	393/0090700	
RADIO PUNTO ZERO	6	TS	amministrazione@radiopuntozero.it	
RONCADIN SPA	6	PN	www.roncadin.it	Pizza surgelata, Snack dolce e salato
SAPORI CONTADINI	5	SA	www.produmiesaporidalmondo.it	Confezioni alimentari

SICILIA IN TAVOLA s.a.s	5	BO	siciliaintavola74@libero.it	Biscotti, Creme dessert, Dolci, Liquori, Miele, Pasticceria, Bilance, Forno micronde
SCUOLA DELLA PIZZA ITALIANA	6	UD	www.scuoladellapizza.com	Formazione professionale
• ZANOLI FORNI - BLM	6	UD	www.zanoli.it	
• MOLINO MORAS	6	UD	www.molinomoras.it	
TRATTORIA AL PICCHIO	6	UD	trattoriaalpicchio@libero.it	Olive ripiene di prosciutto di S. Daniele Dop, formaggio montasio, trota di S. Daniele
UDINESE TV	6	UD	redazione.udinews@gmail.com	Emittente televisiva Udine
UNIONE CUOCHI FRIULI VENEZIA GIULIA - SEZIONE DI UDINE	5	UD	info@trattoriamiculan.com	Rappresentanza
VINARTE S.A.	6	Romania	www.vinarte.com	Biscotti, Conserve alimentari, Dolci, Formaggi, Miele, Preparati alimentari, Prosciutti, Salumi, Vino
• Romania Prod			florin.simon@romania-prod.it	Alimentari

...e dal **26** al **29** novembre ti aspettiamo in Fiera
per vivere la magia della festa più bella dell'anno con



IDEANATALE

...dove iniziano le Feste

Tra gli stand un ricco calendario di corsi,
dimostrazioni, spettacoli, iniziative solidali
ed eventi culturali.

27^a
edizione

NOVITÀ A IDEA NATALE 2015

LIBR/INSIEME

*Autori, lettori, editori, librai per
un'esperienza da condividere,
una passione da scoprire,
un piacere da regalare.*

IN COLLABORAZIONE CON



www.ideanatale.it

ORARI:

GIOVEDÌ	15.00 - 21.00
VENERDÌ E SABATO	10.00 - 21.00
DOMENICA	10.00 - 20.00

**TUTTI I GIORNI
SERVIZIO DI BABY PARKING
GRATUITO
AL PADIGLIONE 4**

ORGANIZZAZIONE

Udine **U** Fiere
Udine e Gorizia Fiere SpA

FONDAZIONE
CRUP

IN COLLABORAZIONE CON

Provincia di Udine
Provincie di Udine

Comune di Udine

PATROCINIO

COMUNE DI
f. g. e

MAIN SPONSOR

BANCA DI UDINE
CREDITO COOPERATIVO

PARTNER

DES PAR
EUROSPAR
INTERSPAR



DOLOMIA
DOLOMIA

GOOD

DAL 5 AL 8 NOVEMBRE 2015
UDINE FIERE

