



Un mercato della terra lungo tre giorni con partecipanti da Polonia, Ucraina, Slovacchia, Croazia, Armenia e da Veneto, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Piemonte, Lombardia e Lazio. Non puoi mancare: assaggerai prodotti unici e di tradizioni lontane. Conoscerai artigiani e agricoltori appassionati e unici



Scopri un menù di piatti tradizionali e artigianali, a base di Pitina Presidio ma anche di legumi e cipolle. Una cucina povera rivisitata grazie ai cuochi e cuoche dell'Alleanza e dell'Unione Cuochi FVG



**Esplora la Val
Tramontina:
noleggia un'ebike**

Scopri liberamente i luoghi dimenticati della valle. Negli orari indicati troverai una "guida" che ti aspetterà sul posto per raccontarti la storia vissuta.



INGLAGNA - SAB-DOM 9-12.
14.30-16.30
MULINO DI CAMPONE - SAB
16.30-18.30
PRADIS - DOM 14.30-16.30
SOTMALEON - SAB - DOM 10.30
Passo Rest: Mala e Casera Rest. -
DOM 12:00
FRASSANEIT - SAB-DOM
10.00/16.00

Chiedi al punto informazioni.
Le e-Bike saranno disponibili tutti i giorni

Tre Giorni con
Produttori agricoli e
artigianali da tutta
Italia e dall'Europa e
non solo.

Incontri,
degustazioni,
avventure
gastronomiche.

Scopri il programma:
prenota la tua
esperienza gustativa.

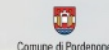
Vieni in bici: scopri
gli APPUNTAMENTI
ALLA SCOPERTA
DELLA VAL
TRAMONTINA.

info:
Slow Food del Pordenonese //
IAT - Pro Loco di Tramonti di Sopra

@festadellapitina @festadellapitina
 328 8220058 / 3203005968
prolocotramontidisopra@gmail.com



Con il patrocinio di:



Venerdì 19, Sabato 20 e
Domenica 21 Luglio 2019

**Tramonti
di Sopra**

III Mercato
della Terra
Internazionale



In collaborazione con



Con il supporto di:



VENERDÌ 19

ORE 18:00 CONVEGNO DI APERTURA

"Il nostro territorio e le sue eccellenze: opportunità attuali e future".

Interranno:

Sergio Emidio Bini, Assessore Att. Produttive RAFVG,
Giacomo Urban, Sindaco di Tramonti di Sopra, Guglielmina
Cucci, Assessore al Turismo Comune di Pordenone,
Giampaolo Bidoli, Presidente Ecomuseo delle Dolomiti friulane,
Diana Candusso, Promoturismo,
Silvio Barbero, vicepresidente Università del Gusto di Pollenzo.

ORE 20:30 LABORATORIO

La Toma di Pecora Brigasca e formaggi di capra/pecora della Val Tramontina: birre artigianali friulane e birra slovacca.

Piazza Verdi.
Incontro a pagamento su prenotazione.

ORE 20:00 LABORATORIO

"Sigari, Rum e Cioccolato" - un viaggio che non ti aspetti nel mondo dell'affumicato.

A cura di Davis Sanchis, docente FIBA e Stefano Marini dell'omonima tabaccheria pordenonese.

Piazza Tramonti di Sopra.
Incontro a pagamento su prenotazione.

nelle migliori ore ENOTECA DI VINI NATURALI

BORDERWINE
NATURAL WINES

L'enoteca di BORDERWINE vi aspetta di fronte al municipio: in un bellissimo cortile di Tramonti di Sopra: una location ricca di storia e tradizione. In occasione della Festa della Pitina con una selezione di vini bianchi, rossi e bollicine rigorosamente naturali.

Abbinamenti con presidi introvabili:

In Enoteca:

Venerdì ore 19:00
Sabato ore 11:00 e ore 18:30
In Enoteca, Fronte Municipio,
a pagamento su prenotazione.

Domenica ore 19:00 (in trasferta a Borgo TITOL)

SABATO 20

ORE 10:00 LABORATORIO per bambini

"Mani in pasta" - kitchen park
Per esplorare i diversi impasti attraverso l'uso di alcune farine diverse: tra cui quella del fagiolo antico di San Quirino.

Portico palazzo comunale.
Incontro gratuito su prenotazione.

ORE 11:00 CONVEGNO

"Il Turismo Sociale in Regione FVG: situazione, esperienze e opportunità"
A cura di Slow Food Condotta del Pordenonese in collaborazione con il Forum Nazionale dell'Agricoltura Sociale e Confcooperative Pordenone e FVG, PromoturismoFVG

Sala consiliare Tramonti di Sopra, ingresso libero.

ORE 15:00 INCONTRO CON L'AUTORE

Lorenzo Cardin presenta il suo libro sulla Val Tramontina: "L'acqua e la memoria"
A cura di Slow Food Condotta del Pordenonese

Giardino Villa Sina, Ingresso libero

ORE 16:00 INCONTRO CON L'AUTORE

Cinzia Scaffidi presenta il suo libro "Il mondo del miele e delle Api"
A cura di Slow Food Condotta del Pordenonese.
Giardino Villa Sina, Ingresso libero.

ORE 17:00 PLASTIC FREE, OFFICINA dell'alternativa alla plastica

"Un futuro avvolgente" - Possiamo limitare l'uso della pellicola alimentare? Quali le alternative possibili?
A cura di Sandra Fancello del Movimento per la Decrescita felice
Portico palazzo comunale, Incontro gratuito su prenotazione.

ORE 18:00 PLASTIC FREE "... plastica addio?"

Lauren Moreira racconta il progetto "More clay less plastic"
Sala consiliare Tramonti di Sopra.
Ingresso libero.

ORE 19:00 PRESENTAZIONE PRESIDI NAZIONALI ED ESTERI

I produttori del Mercato e le loro specialità.

A cura di Slow Food Condotta del Pordenonese
Piazza Tramonti di Sopra

ORE 19:30 APERITIVO E PITINA

Momento di piacere aperto a tutti: aperitivo di fine giornata con crostini gratuiti di pitina, formaggi e alte leccoridne assieme ai produttori

ORE 20:00 Degustazione con Abbinamenti

Degustazione guidata dei presidi Introvabili con abbinamenti a cura della Condotta Slow Food del Pordenonese.

Fronte Locanda, Piazza Verdi, A pagamento su prenotazione..

DOMENICA 21

ORE 10:00 PLASTIC FREE, OFFICINA delle alternative alla plastica

"Riciclare tessendo": laboratorio di tessitura utilizzando materiali di riciclo.
A cura di Lucia Mainetti e Gianna Bongiorno di Foodetica

Portico Municipio tramonti di Sopra.
Incontro gratuito su prenotazione.

ORE 11:00 PLASTIC FREE "Dalla plastica alla canapa: alternative possibili"

A cura di Andrea Pavan del Movimento per la decrescita felice.

Sala consiliare Tramonti di Sopra: ingresso libero.

ORE 15:00 INCONTRO CON L'AUTORE

Daniela Doretto presenta il libro "45 Ricette per l'estate".

A cura di Slow Food Condotta del Pordenonese

Giardino Villa Sina, Incontro gratuito.

OFFICINA DELLA PITINA come si prepara e come degustarla?

Ore 16:00

pitina

Perché non è un insaccato?
Dimostrazione live con Manuel Gambon de La Tana delle Pitine.

Portico palazzo comunale,
incontro aperto a tutti.

FOOD FOR CHANGE Ore 18:00

FOOD FOR CHANGE

Dal progetto internazionale Food For Change di Slow Food. Disco Soup, cena contro lo spreco alimentare: menu ideato al momento dai cuochi della cucina.

Piazza Tramonti di Sopra: ingresso libero.

SPECIAL GUEST

E INOLTRE:

Sabato mattina e domenica ore 11 circa l'"OFFICINA WALDEN" direttamente dal Piemonte farà una dimostrazione pratica di lavorazione del terreno!

Durante le tre giornate per i più piccini ci saranno in mostra alcuni animali Del Consorzio delle Valli e Dolomiti Friulane

OFFICINA WALDEN
DOLOMITI FRIULANE
SAVORS