

Programma della mattina a Sequals

Ore 10.30

Cerimonia di inaugurazione di una targa commemorativa

presso la vecchia sede del Comune di Sequals,
sita in Piazza del Municipio, 1

Ore 11.00

Ricordo della Famiglia Fabiani

“Una storica Famiglia di Sequals”

Seguirà un breve momento conviviale

Ore 13.00

Visita guidata a Villa Carnera

sita a Sequals in via Roma, 12

Partecipazione libera



Per informazioni

Accademia Italiana della Cucina

Delegazione di Pordenone

e-mail: accademia1953.pn@virgilio.it

Comune di Cavasso Nuovo

Piazza Plebiscito, 12

33092 Cavasso Nuovo

Tel. 0427 77014 - Fax 0427 778000

e-mail: segreteria@comune.cavassonuovo.pn.it

Comune di Sequals

Piazza C. Pellarin, 29

33090 Sequals

Tel. 0427 789111 - Fax 0427 938855

e-mail: segreteria@comune.sequals.pn.it



ACCADÉMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

DELEGAZIONE DI PORDENONE

con l'apporto dei Comuni



Comune di
Cavasso Nuovo



Comune di
Sequals

e il patrocinio della Regione Friuli Venezia Giulia



**DOLOMITI FRIULANE
E VALLI PORDENONESI
CARATTERE E GUSTO**

sabato 6 ottobre 2018

L'**Accademia Italiana della Cucina**, Istituzione Culturale di rilevante interesse pubblico, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero.

La montagna pordenonese intende attirare nel cuore delle Dolomiti Friulane un turismo per appassionati.

E' un'area eccellente per la pratica di attività sportive e all'aria aperta, per la scoperta della natura e dei suoi fenomeni, un'esperienza arricchita da elementi e prodotti fortemente tipici e autentici. Non solo paesaggio.

La Delegazione di Pordenone, con l'apporto dei Comuni di **Sequals** e di **Cavasso Nuovo**, intende dare il proprio contributo con l'organizzazione del convegno.

Si parla in Italia di cucine di campanile, qui i campanili sono le vette, ai piedi delle cime scorrono vallate con popolazioni, e quindi culture, che si sono preservate ed evolute nei secoli.

Il gusto o enogastronomia è sicuramente quello che provoca sensazioni che rimangono in tasca come biglietti da visita e cartoline al ritorno della vacanza.

Natura incontaminata e borghi suggestivi

Montagna vera, natura intatta, come le antiche tradizioni e le essenziali architetture delle costruzioni. Paesaggi a volte selvaggi. Patrimonio dell'umanità le Dolomiti friulane, simbolo dell'ancora selvatica apparenza delle cime dolomitiche.

Frutti dei campi e degli orti

Molti locali nascosti - a volte modesti, ma non per questo meno pregevoli - si sforzano di utilizzare per le loro proposte culinarie il piccolo, non di rado semi-sconosciuto, prodotto tipico del territorio. Su tali prodotti, e sul loro utilizzo, è rivolto l'obiettivo del convegno. Sono produzioni agricole che non possono entrare nei grandi circuiti di distribuzione, il messaggio vuole essere: venite a gustarli sul bordo dell'orto.

Prati, pascoli e stalle

Lo stesso vale anche per carni, formaggi e salumi, a volte autentiche piccole perle, che bisogna aiutare a scovare. Gastronomi, allevatori, coltivatori e operatori ai fornelli si possono associare per cercare di utilizzare le risorse native, dettate dalla stagione, dalle consuetudini, dalle conoscenze.

Si beve

Non può mancare, su una tavola che si rispetti, un bicchiere ad accompagnare le pietanze. Le valli presentano svariate opportunità. Vini rari prodotti da uve di vitigni autoctoni si affiancano a vini "internazionali" che acquistano dall'ambiente e dal terreno caratteristiche peculiari. Piccole birrerie artigianali offrono creazioni originali. Dalle sorgenti montane sgorgano acque di particolare pregio.

Una scommessa culturale

La stretta connessione tra turismo, territorio e gastronomia suggerisce un approfondimento con chi si occupa della valorizzazione delle specialità della zona.

Programma del pomeriggio a Cavasso Nuovo

Convegno presso Palazzo Conti Polcenigo-Fanna ("Palazat") sito in Piazza Plebiscito, 12

Ore 16:30 - Saluti autorità:

Sindaco di Cavasso Nuovo, Emanuele ZANON
Assessore regionale, Sergio Emidio BINI
Assessore regionale, Stefano ZANNIER
Assessore regionale, Tiziana GIBELLI
Vice Presidente Regione FVG, Riccardo RICCARDI
Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina

Ore 17:00 - Inizio convegno

Moderatore il Delegato di Pordenone, Stefano Zanolin

Natura incontaminata e borghi suggestivi

Fabiano Bruna – Guida naturalistica

Prati, pascoli e stalle

Alessandro Fadelli – Società Filologica Friulana

Frutti dei campi e degli orti

Giorgio Viel – Accademia Italiana della Cucina

Si beve: acqua, birra, vini autoctoni e non

Pierangelo Dal Mas – Delegato A.I.S. di PN

Una scommessa culturale - Patrimonio immateriale

Chiara Aviani - Ecomuseo regionale delle Dolomiti Friulane "Lis Aganis"

Una scommessa culturale – Cucina verso il futuro

Angelo Buffo - IAL Scuola alberghiera FVG

Conclusioni

Roberto Ariani - Segretario Generale Accademia Italiana della Cucina

Ore 19:00 - Interventi programmati e dibattito

