

I CONFINI



LEGENDA ICONE

- Kermesse, chef e prodotti
- Vino e degustazioni
- Spettacoli musicali
- Eventi e workshop
- Iniziative 40° ann. Terremoto
- Cucina e territorio
- Laboratori
- Iniziative Grande Guerra

Tutti gli aggiornamenti
sulla pagina Taste The Borders
e su www.tastetheborders.eu

graphic design: nashstudio.com

TASTE THE BORDERS

ECCELLENZE AGROALIMENTARI
AUTENTICHE DELLE TERRE
DI CONFINE. CIBO, LUOGHI
E RIFLESSIONI SU UN NUOVO MODO
DI VIVERE LA MONTAGNA.

**TASTE THE BORDERS
PONTEBBA 3/4 SETTEMBRE 2016**
PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

SABATO 3 SETTEMBRE 2016

- 11.00-12.00, Sala consigliare Municipio
**INAUGURAZIONE MOSTRA
FOTOGRAFICA ITINERANTE**
in ricordo del maestro **Arturo Zardini**
- 15.00-18.00, Palatenda in Piazza Garibaldi
**CONVEGNO: AGRICOLTURA
IN MONTAGNA. IDEE CONCRETE
PER VALORIZZARE MESTIERI
ANTICHI IN CHIAVE MODERNA**
Organizzato dall'Amministrazione
Comunale in collaborazione
con Slow Food dell'Alto Friuli.
Nel contesto del convegno alle 18.00
APERITIVO SLOW DRINK
presso Bar da Romina
- 18.00-20.00, Teatro Italia
**CONCERTO DELLA FANFARA
ALPINA JULIA**
- 20.00, Municipio
**KERMESSE "TASTE
THE BORDERS" 2016**
Il nostro territorio interpretato da
chef, ristoratori e produttori di vino
dei tre confini (Ingresso a pagamento).
A seguire dalle 22.30 presso Palatenda
DJ SET
aperta al pubblico

DOMENICA 4 SETTEMBRE 2016

- 9.30, Partenza Località "Gamischen"
Km 3 lungo la strada per Pramollo
PARCO TEMATICO GRANDE GUERRA
Visita guidata e gratuita organizzata
dall'Associazione "Quello che
le montagne restituiscono"
- 10.00, Piazza Dante / Piazza Garibaldi /
Via Zardini / Via della Pace
**APERTURA STAND ENOGASTRONOMICI
E STREET FOOD "TASTE THE BORDERS"**
Degustazione e vendita delle eccellenze
dei tre confini da parte dei produttori
agricoli. Alle 12.00, presso i locali del
paese, **Piatti tipici della tradizione**
- 13.30, Palatenda / Area Street Food
TONY LONGHEU, BLUES SINGLE MAN
- 16.30, Palatenda presso Piazza Garibaldi
**PRESENTAZIONE DELLA PRIMA
SLOW FOOD TRAVEL DESTINATION
DEL MONDO: LE VALLI GAILTAL
E LESACHTAL IN CARINZIA**
A cura di Herwig Ertl, presidente
di Slow Food Convivium Alpe Adria
- 17.00-18.30, Palatenda in Piazza Garibaldi
**LE ERBE SELVATICHE
E I FUNGHI DI STAGIONE**
**Conoscere e utilizzare in cucina
erbe e funghi da raccolta spontanea**
A cura di Ennio Furlan e Luigi Faleschini
- Dalle 18.30, Palatenda in Piazza Garibaldi
MUSICA DAL VIVO E DJ SET

FESTA DI CHIUSURA

**KERMESSE
SABATO 3 SETTEMBRE
ORE 20.00, MUNICIPIO**

SLOW FOOD Condotta Gianni Cosetti
Tolmezzo / I formaggi dei presidi
Slow Food / **Ecomela La Carnica** Sidro
di mele antiche

I SALUMI DI CARNIA Ovaro / salumi
tradizionali della Carnia / **Vigneti Pittaro**
Ribolla gialla spumante metodo classico

RISTORANTE BORGO POSCOLLE Cavazzo
Carnico / Jota carnica / **Zigante Grisignana**
(HR) Malvasia Istriana 2015

CORTIULA HOSTARIA Zampis di
Pagnacco / Patate di Cercivento e formadi
di Salmuerie / **Valchiarò** Nexus DOC 2015

ANTICA TRATTORIA DA GIUSI
Malborghetto / Gnocchi di patate e battuto
di Aglio di Resia conditi con la Trota
Affumicata di Ovaro / **Tenuta di Angoris**
Friulano DOC 2015

RISTORANTE VALLEVERDE Tarvisio
Estratto di pomodoro e grano saraceno,
nuvola di Quincir e Speck / **Rocca**
Bernarda Novecento IGT 2015

ALBERGO AL SOLE Forni Avoltri
Gnocchi di pane con i gialletti / **Adriano**
Gigante Sauvignon DOC 2015

STELLA D'ORO Verzegnis / Rivisitazione
del Kaput cun las fricias / **Borgo Trevisan**
Malvasia Istriana DOC 2015

KIRCHENWIRT BAR MACORATTI Tarvisio
La zuppa dell'Imperatore / **Valentino**
Butussi Rosso di Corte DOC 2011

OSTERIA CASA COLÒ Maiaso di
Enemonzo / Bocconcini di carni bianche
alla crema di funghi con polentina /
Venchiarezza Schioppettino bio IGT 2015

**RISTORANTE DELLA TENUTA
SANT'HELENA** Vencò / Gelato di montagna
(cono di frico e polenta conciata con formaggi
freschi, vecchi e affumicati, salame, salsiccia
fresca e affumicata) / **Fantinel** Collio Bianco
"Frontiere" 2015

GOSTILNA DVOR San Floriano del Collio
Straccetti di tagliolungo (sottofesa) di Pezzata
Rossa allevata in Val Romana a Fusine /
D'Attimis Maniago Vignaricco DOC 2010

KÄRNTNER KOCH & GENUSS SCHULE
Mein Sonntag / Villacher Kirchtagsuppe /
Ronc dai Luchis Merlot DOC 2015

BAR MACORATTI Tarvisio / Gelato
artigianale ai mirtilli e fragoline della foresta /
Distilleria Casato dei Capitani Infusi
e distillati di frutta

PANIFICIO CARNICO Villasantina
Bon pan, Torta alle noci, mele e yogurt,
Biscotti artigianali / **Ecomela La Carnica**
Succo di mela e Ginger apple

Ingresso € 22,00
Cauzione bicchiere € 3,00



LUOGHI E PERCORSI

- Percorso delle roste veneziane e Leoni di San Marco
- Percorso dei vicoli
- Stand
- Giardini pubblici
- P Parcheggi

PUNTI DI INTERESSE

- 1** Piazza Dante – Fontana – Info point
- 2** Casa Natale “Arturo Zardini”
- 3** Ponte Storico / Vecchio Confine
- 4** Palazzo del Municipio di Provino Valle, Lapide Severilla
- 5** Piazza Garibaldi / Palatenda
- 6** Cinema Teatro “Italia”
- 7** Santuario Santa Maria Maggiore – Flügelaltar – Altare Alato
- 8** Chiesa di San Giovanni Battista
- 9** Palaghiaccio / Claudio Vuerich
- 10** Stazione Ferroviaria
- 11** Proloco

**MENÙ A TEMA
DOMENICA 4 SETTEMBRE
NEI LOCALI DEL PAESE**

- 12 PATIO DE CUBA**
Sapori “Taste The Borders”
Pitina, formadi frant, con creme a sorpresa
- 13 BAR DA CAVAN**
Menù “Taste The Borders”
Assaggi di formaggi con salse
- 14 PIZZERIA PONTAFEL**
Menù “Taste The Borders”
Tagliatelle alla selvaggina e funghi misti
- 15 BAR DOPOLAVORO FERROVIARIO**
Tagliere “Taste the Borders”
Assaggi eno-gastronomici del territorio
- 16 BAR POSTA**
Aperitivo “Taste The Borders”
Formaggio malga Glazzat, confettura Gigi Faleschini, birra Foglie d’Erba, crema di scapi d’aglio di Resia, crostini pane Fassal, con aperitivo di sambuco e menta

- 17 DOLCI E PENSIERI**
Dolci della Valcanale
Strudel della Valcanale e strudel ricotta e mirtilli
- 18 LA TAVERNETTA**
Bar Pizzeria e piatti tradizionali
Salsiccia con točjo in braide, cjarsons dolci alla ricotta
- 19 BAR AL SANTUARIO**
Menù “Taste The Borders”
Gialletti con polenta e funghi e fetta formaggio
- 20 CAFFÈ VECCHIO**
Menù balcanico
Cevapcici, salsicce fatte in casa e pleskaviza
- 21 CAFFÈ COMMERCIO**
Pasticceria “Taste The Borders”
- 22 NUOVO CAFFÈ STELUTIS**
Menù “Taste The Borders”
Degustazioni di formaggio di malga “rio secco” e crostate casalinghe con marmellata home made “di Luisa”
- 23 PANIFICIO MACOR**

**STREET FOOD
DOMENICA 4 SETTEMBRE
PALATENDA IN PIAZZA GARIBALDI**

TRATTORIA DA GIUSI Malborghetto
Gnocchi di susine conditi con burro fuso e cannella

INTEGRALDO Majano
Crema tiepida di zucca, grano saraceno, porcini e ricotta affumicata (speziata).
Torta carnica di pere, mele, uvetta e noci (senza latticini e senza uova)

ENVICONS Casarsa della Delizia
Ravioli di riso alla Shangai con ripieno di: formadi frant e fichi, trota salmonata ed emulsione di crema di aglio orsino. Zuf con formaggio morbido di malga con crostino insaporito all’Aglio di Resia

TRATTORIA FRICHERIA “AL CAVALLINO” Strassoldo
Tris di frico-frico da passeggio

AZ. AGR. BIOLOGICA ALESSANDRO BRIATTI Colloredo di Montalbano
Pizze bio con pasta da lievito madre cotte in forno a legna (con ingredienti bio, farina di produzione propria macinata a pietra)

GOSTILNA “DVOR” San Floriano del Collio
Straccetti di tagliolungo (sottofesa) di pezzata rossa allevata in Val Romana a Fusine

AZ. AGR. LA FATTORIA Pavia di Udine
Birra dell’Associazione Produttori Orzo e Malto Friuli Venezia Giulia

BIRRA ZHARE Sauris
Birra artigianale di Sauris

ENOTECA
I vini presentati alla Kermesse

KIRCHENWIRT BAR MACORATTI Tarvisio
Il carrello storico dei gelati

GLI AMICI DI STUDENA BASSA
Gjalčions dolci tipici della frazione

