



Pordenone da vivere

Let's Pordenone...



Esperienza	Descrizione	Periodo validità	Durata ?	
QUCINANDO: LA NOSTRA ACCADEMIA DI CUCINA	Corsi di cucina di vario livello presso la nuova Accademia del gusto di Pordenone.	Tutto l'anno, secondo calendario	2/3 ore	Perché la lettera Q è la QUALITA' dei nostri percorsi, dei nostri progetti, dei nostri sogni...
FOOD SHOPPING: AL MERCATO CON LO CHEF	Accompagnati dallo chef per selezionare i migliori prodotti in uno dei nostri mercati settimanali.	Tutto l'anno, esclusa la domenica	2 ore	Film in uscita: il vendicatore, lo chef, i fuggiaschi e la sposa
WINE SHOPPING: IN CANTINA CON IL SOMMELIER	Accompagnati dal sommelier per selezionare i migliori vini da abbinare ai piatti preparati durante il corso di cucina	Tutto l'anno	1 ora	Leghiamo le botti di Napoleone sui nostri dorsi prima di entrare in cucina... La parola "saumelier" ha infatti origine dall'abitudine dei soldati dell'esercito di Napoleone di legare (lier) le botti del generale sul dorso di un mulo da soma (somme).



Esperienza	Descrizione	Periodo validità	Durata	?
VINO, AMORE E FANTASIA	Visita e degustazione light-lunch in compagnia del vignaiolo.	Tutto l'anno, secondo calendario	2 ore	Il nettare di Bacco si sposa con qualsiasi abbinamento: la parola a chi lo produce
DALLE RADICI...AL VINO: BARBATELLIAMO?	Un viaggio didattico guidato dai maestri mondiali della produzione delle barbatelle.	Tutto l'anno (consigliato da ottobre a dicembre)	2 ore	Barbatella: talea, margotta o propaggine della vite che ha emesso la barba, vale a dire le radici
UN PESCE DI NOME WANDA	A pesca della trota in uno dei nostri tanti laghetti...	Primavera-estate	2 ore	Oscar al miglior attore non protagonista: Kevin Kline per un giorno colui che pescherà più trote o più chili di trote.
SENSORIALMENTE DEGUSTANDO...	Degustazioni e cene bendati, laboratori sensoriali e di abbinamento cibo-vino.	Tutto l'anno	2/3 ore	Indovina cosa mangi a cena...
UN MONDO BIO-DINAMICO	Oltre le frontiere della viticoltura tradizionale a contatto diretto con l'applicazione delle teorie di Rudolph Steiner. Tra vivai, serre, cantina e frutteto con degustazione finale di 4 bio vini, affettati e formaggi misti.	Tutto l'anno	1/2 ore	
CHOCOLAT...	Libero sfogo ai dolci desideri di cioccolato!!! Visita e degustazioni da Peratoner.	Tutto l'anno	1 ora	La passione di Giuseppe Faggiotto per il cioccolato nasce nel 1974. Un entusiasmo crescente che lo ha portato alla ricerca e alla scoperta dei migliori cioccolati e ad apprendere i segreti dei grandi Maitres Chocolatiers.
L'ERBAVOGLIO	Passeggiata e raccolta di erbe spontanee nei greti dei nostri fiumi per la creazione di piatti artistici e tradizionali in cucina	Primavera/estate	3 ore	Si fece una grande festa, che durò tre giorni: da tutte le parti del regno vennero principi e principesse, baroni e baronesse, dame e cavalieri. Da quel giorno in poi il re non disse mai più voglio (Gianni Rodari)
ANEA: LA NOSTRA ACCADEMIA DI NATUROPATIA	Direttamente in hotel o presso la sede dell'Accademia la proposta è infinita: cucina ayurvedica, relax e meditazione con le campane tibetane, benessere olistico, trattamenti energetici, laboratori di cosmesi naturale, tecniche di respiro, consulenze naturopatiche	Tutto l'anno	2/3 ore	ANEA: esperienze per nutrire il corpo, la mente e lo spirito.

A questi minitour è possibile aggiungere delle notti sia prima che dopo la partenza per godersi la struttura in completo relax o per andare al mare a Lignano che dista solo pochi chilometri.

Possibilità di eseguire il programma anche per individuali o mini gruppi. Quotazioni su richiesta.



Friuli Occidentale tra cucina tipica e “Cantine aperte”



1° giorno

Valvasone – Pordenone

Arrivo e incontro con la guida. Trasferimento a **Valvasone**, piccolo paese adagiato sulla riva destra del Tagliamento, ricco di memorie storiche. Magnifico è sicuramente il Castello medioevale ed il suo centro storico con case porticate, antiche abitazioni medioevali e rinascimentali, la piazza con struttura rinascimentale, l'antico mulino ad acqua del 400 con ruota, le calli, le meridiane e i pozzi. Dopo la

visita partenza per una delle cantine più rinomate della zona per una degustazione con light lunch e visita della cantina. Al termine proseguimento per la visita della città di **Pordenone**, ricca di fascino con il suo corso porticato ricco di affreschi di varie epoche storiche. Tempo libero per un pò di shopping e poi cena in un ristorante tipico. Pernottamento in una bellissima residenza d'epoca fuori città.

2° giorno

Pordenone – Cantine aperte

Dopo la prima colazione partenza dall'hotel ed incontro con l'esperto di vini per l'intera giornata di tour alle “**cantine aperte**” del pordenonese.

Possibilità di scegliere tra due differenti percorsi:

1. Vini la Delizia, Fossa Mala, Castello di Porcia, Vistorta
2. Cantina Principi di Porcia Fattoria di Azzano, I Magredi, Pitars, Castelcosca, Bulfon.

Al termine cena in un ristorante tipico e pernottamento.

3° giorno

Cordovado – San Vito al Tagliamento

Dopo la prima colazione incontro con la guida per la visita di **Cordovado**, antico borgo medioevale con il suo castello, l'area dell'antica pieve di Sant' Andrea e la zona del seicentesco con il Santuario della Madonna e convento dei padri domenicani. Pranzo in un ristorante tipico e continuazione della visita con **San Vito al Tagliamento**, una

cittadina dinamica e vivace, terra antichissima con reperti di insediamenti preromani e romani.

Si visiteranno il Castello, il borgo e la Villa tutti risalenti al XIII-XIV sec. e i resti della cinta muraria, del fossato e le due torri. Al termine partenza per le località di provenienza.

Friuli occidentale

Natura e l'influenza Veneziana



1° giorno

Sacile - Polcenigo

Arrivo e incontro con la guida per la visita di **Polcenigo** piccolo borgo di origine medioevale. Sosta al Gorgazzo, una sorgente alimentata dalle acque che inabissatesi nelle fenditure dell'altopiano del Cansiglio e del Monte Cavallo, riappaiono in superficie. Al termine sosta alla "Santissima" una delle principali sorgenti del fiume Livenza. Pranzo tipico per degustare una delle

specialità locali: la trota. Proseguimento per **Sacile** per visitare il "Giardino delle Serenissima", così chiamato per le sue atmosfere veneziane che si notano dalle architetture degli eleganti palazzi, spesso in stile lagunare che si specchiano nelle azzurre acque del fiume. Dopo una passeggiata attraverso i suoi ponti, partenza per la visita ad una cantina locale con degustazione e cena.

2° giorno

Sacile - Venezia

Dopo la prima colazione partenza verso la stazione del treno per l'escursione di intera giornata a **Venezia**.

Pranzo e cena liberi e in tarda serata rientro in hotel in treno (circa 1 ora).

3° giorno

Sacile – Conegliano – Valdobbiadene

Dopo la prima colazione partenza per **Conegliano** e **Valdobbiadene** territorio del Prosecco DOCG. Dopo la visita di Conegliano e del suo Castello sui colli visita ad una magnifica Villa Veneta sede di una famosa cantina. Dopo la

visita della cantina light lunch con degustazione di prodotti tipici. Nel pomeriggio rientrando verso Sacile si visiterà **Vittorio Veneto** con l'antico borgo di Serravalle di epoca romana. Cena in un ristorante tipico e pernottamento.

4° giorno

Sacile – Spilimbergo

Dopo la prima colazione partenza per **Spilimbergo** una splendida cittadina che custodisce un suggestivo centro storico, con un castello in cui spicca lo scenografico Palazzo dipinto. Non può inoltre mancare la visita all'antica Scuola Mosaicisti del Friuli, che vi sorprenderanno con la loro bravura. Pranzo in un ristorante tipico e nel rientro sosta a

Maniago, piccolo paese a nord di Pordenone conosciuto per la lavorazione dei coltelli. Dopo la visita al Museo dell'Arte Fabbri e delle Coltellerie che documenta la lavorazione dell'acciaio negli opifici della zona e possibilità di fare una sosta per fare un po' di acquisti. Rientro a Sacile e partenza per le località di provenienza.

Friuli Occidentale con la rievocazione medievale a Valvasone



1° giorno

Cordovado – San Vito al Tagliamento

Arrivo e incontro con la guida. Partenza per **Cordovado** antico borgo medievale con il suo castello, l'area dell'antica pieve di Sant' Andrea e la zona del seicentesco con il Santuario della Madonna e convento dei padri domenicani. Pranzo in un ristorante tipico e proseguimento della visita a **San Vito al Tagliamento**, una cittadina dinamica e vivace.

Si visiteranno il Castello, il borgo e la Villa tutti risalenti al XIII-XIV sec. e i resti della cinta muraria, del fossato e le due torri. Al termine corso di cucina presso un tipico ristorante con showcooking e cena. Sistemazione e pernottamento in una bellissima residenza d'epoca fuori città.

2° giorno

Pordenone - Valvasone

Dopo la prima colazione, incontro con la guida per la visita di **Pordenone**, città ricca di fascino con il suo corso uno dei più lunghi del nord Italia e ricco di affreschi.

Al termine partenza per una delle cantine più rinomate della zona per una degustazione con light lunch e visita della cantina. Nel primo pomeriggio visita di **Valvasone** uno dei "Borghi più belli d'Italia" in festa per la rievocazione Medievale. Piccolo paese adagiato sulla riva destra del

Tagliamento, ricco di memorie storiche con il Castello medioevale ed il suo centro storico con case porticate, antiche abitazioni medioevali e rinascimentali, la piazza con struttura rinascimentale, l'antico mulino ad acqua del 400 con ruota, le calli, le meridiane e i pozzi. Si termina la serata con la fiabesca Cena Medievale che si terrà sotto il chiostro dell'ex convento dei Frati Servi di Maria, con attori in costume d'epoca. Pernottamento.

3° giorno

Sacile

Dopo la prima colazione partenza in direzione **Sacile** per visitare il "Giardino delle Serenissima", così chiamato per le sue atmosfere veneziane che si notano dalle architetture degli eleganti palazzi, spesso in stile lagunare

che si specchiano nelle azzurre acque del fiume. Dopo una passeggiata attraverso i suoi ponti, sosta in un ristorante tipico per il pranzo e rientro per le località di provenienza.

Friuli occidentale

Tra cucina e buon vino

Esperienza culinaria e degustazioni



1°giorno

Cordovado – San Vito al Tagliamento

Arrivo e incontro con la guida. Partenza per **Cordovado**, antico borgo medievale con il suo castello, l'area dell'antica pieve di Sant' Andrea e la zona del seicentesco con il Santuario della Madonna e il convento dei padri domenicani. Pranzo in un ristorante tipico e degustazione di piatti locali. Proseguimento per **San Vito al Tagliamento**, una cittadina dinamica e vivace, terra antichissima con reperti di

insediamenti preromani e romani. Si visiteranno il Castello, il borgo e la Villa tutti risalenti al XIII-XIV sec. e i resti della cinta muraria, del fossato e le due torri. Al termine corso di cucina presso un tipico ristorante con showcooking e cena. Sistemazione nelle camere e pernottamento in una bellissima residenza d'epoca fuori città.

2°giorno

Valvasone - Pordenone

Dopo la prima colazione, incontro con la guida per la visita di **Valvasone**. Piccolo paese adagiato sulla riva destra del Tagliamento, ricco di memorie storiche. Magnifico è sicuramente il Castello medievale e il suo centro storico con case porticate, antiche abitazioni medioevali e rinascimentali, la piazza con struttura rinascimentale, l'antico mulino ad acqua del 400 con ruota, le calli, le meridiane e i pozzi. Proseguimento con la visita alla splendida cantina locale con light lunch e degustazione.

Dopo pranzo partenza per **Pordenone** città ricca di fascino con il suo corso uno dei più lunghi del nord Italia ricco di affreschi e palazzi di varie epoche storiche.

Nel pomeriggio sosta della cioccolateria Peratoner e possibilità di assistere alla preparazione dei loro fantastici cioccolatini dai maitre chocolatier.

Cena in un ristorante tipico per la degustazione di formaggi e prosciutto di San Daniele. Pernottamento in hotel.

3°giorno

Pordenone

Dopo la prima colazione incontro con il cuoco per la splendida esperienza culinaria presso la nostra unica scuola di cucina pordenonese. Si inizierà con la spesa accompagnati dallo chef in negozi tipici o al mercato, per poi recarsi ai fornelli e partecipare alla preparazione del pranzo con le

proprie mani e poi consumarlo nella sala in compagnia dello stesso chef.

Resto della giornata libera per lo shopping in città in base agli orari dei singoli rientri.



Livenza Viaggi srl

33170 Pordenone
Via Oberdan, 5/B
T. +39 0434 521 555
F. +39 0434 245 501
pordenone@livenzaviaggi.it
www.livenzaviaggi.com

33077 Sacile (Pn)
Via Matteotti, 14
T. +39 0434 789 200
F. +39 0434 780 040
staff@livenzaviaggi.it

www.livenzaviaggi.com