

“Ortogiardino” sposa “Cucinare”, la Fiera si fa in due

L'EVENTO

PORDENONE Piante e cucina animano l'11a edizione del Festival dei giardini. Dal 2 al 10 marzo, infatti, Pordenone Fiere ospiterà “Ortogiardino”, che quest'anno si svolgerà in concomitanza con “Cucinare”, il salone dell'enogastronomia di qualità. Il tutto su 25.000 metri quadrati per la festa della natura in cui a nove allestimenti dedicati al giardino con piante, giochi d'acqua e arredo esterno di design si alternano circa 200 stand commerciali curati da vivaisti e floricoltori. Il tutto è debitamente accompagnato dalla cucina italiana gourmet, dove più di trenta eventi si diramano

tra show-cooking, pasticceria e molto altro. In programma per domenica c'è anche lo show-cooking di Lume Lami, la lady chef vincitrice di un bronzo e due ori a diversi concorsi culinari. Ad aprire la presentazione di “Ortogiardino” è stato Renato Pujatti, presidente di Pordenone Fiere: «È un'edizione assolutamente importante e ricca di novità. L'agricoltura non è solo bellezza e ambiente, ma è anche cibo». E questo lo ricorda anche Marco De Munari, consigliere della Camera di Commercio di Pordenone. A dare un curioso appunto su questo evento è stata l'assessora comunale, Morena Cristofori: «La cultura è tutto: natura, cibo e arte». Parole che sposano perfettamente il tema

di questa edizione 2024: “Oltre lo sguardo – Ispirazione d'artista”. È proprio questo che è stato chiesto agli espositori: creare un'opera d'arte inedita lasciandosi ispirare dalla natura. Degne di nota sono, invece, le parole di Antonio Bertolla, il presidente di Coldiretti di Pordenone: «La nostra esposizione rivendica il giusto valore del cibo. Fra i tanti eventi del no-

stro stand, abbiamo dedicato il pomeriggio dell'8 marzo ad un momento di riflessione – dato che è la festa della donna – che si intitola “Coltiviamo il rispetto”: un evento focalizzato sull'approfondire quale potreb-

be essere il ruolo delle imprenditrici agricole. Valorizzando il lavoro e la sua dignità si difendono il ruolo e il rispetto che bisogna avere per il genere femminile». In questa occasione sarà presente anche il presidente del Consiglio, Giorgia Meloni. «L'8 marzo lo ricordiamo per il rispetto che dovremo sempre avere – dice Pujatti –: bisogna insegnare l'educazione e il rispetto ai bambini e alle bambine fin da piccoli».

Sara Paolin

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL POLO Uno degli ingressi della struttura fieristica di Pordenone, lungo viale Treviso

**LE MANIFESTAZIONI
PER LA PRIMA VOLTA
IN COMBINATA
PER OTTO GIORNI
DEDICATI A NATURA
E BUON CIBO**



L'8 MARZO LA FIRMA DELL'ACCORDO CON LA REGIONE PER IL FONDO SVILUPPO E COESIONE

La premier a Pordenone con i ministri Fitto e Ciriani

Venerdì 8 marzo, festa della donna, la prima premier donna d'Italia, Giorgia Meloni, arriverà in regione, a Pordenone. Nell'agenda della presidente del Consiglio, al netto di modifiche dell'ultima ora sempre possibili, ci saranno due momenti principali. Nel primo pomeriggio, in un appuntamento prettamente istituzionale, Meloni sarà al teatro Verdi (evento aperto al pubblico) in-

sieme al sindaco di Pordenone Alessandro Ciriani, candidato alle Europee di giugno e amico di vecchia data. In questo contesto sarà sottoscritto l'accordo per il Fondo sviluppo e coesione (Fsc) 2021-2027, tra la presidente del Consiglio e il presidente della Regione Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga, alla presenza del ministro per gli Affari europei, politiche di coesione e Pnrr Raf-

faele Fitto e del ministro per i Rapporti con il Parlamento, di casa in quanto pordenonese, Luca Ciriani.

Successivamente Meloni è attesa fra i visitatori a Pordenone Fiere della 23ª edizione di Ortogiardino, prima Fiera del Nordest con oltre 300 espositori tra floricoltori, rivenditori di attrezzature e prodotti per la cura del giardino e dell'orto, presentata proprio ieri matti-

na tra i padiglioni della città del Noncello. Poi, già in serata, il rientro nella capitale. Nei giorni scorsi in Prefettura a Pordenone è stato messo a punto il dispositivo di sicurezza, con il prefetto Natalino Domenico Manno e le forze dell'ordine impegnati a predisporre quanto necessario perché il programma possa svolgersi senza intoppi.

«Siamo entusiasti e onorati – ha commentato il deputato Emanuele Loperfido, presidente di FdI nel Friuli occidentale – che la firma dei Fondi di sviluppo e coesione, programma unitario di interventi per la nostra regione, finalizzato allo sviluppo infrastrutturale, economico e sociale, sia siglata dal presidente del Consiglio» a Pordenone. —

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Arriva Ortogiardino abbinata a Cucinare E ci sarà la Meloni

Dal 2 al 10 marzo giardini, show cooking e orchidee
Tanti incontri in agenda. Promozione on line per i biglietti

Laura Venerus

Un matrimonio che unisce la terra alla tavola. Questo proporrà Pordenone fiere con il connubio Ortogiardino e Cucinare in un'unica manifestazione, dal 2 al 10 marzo. Degustazioni, show cooking, giardini d'autore, orchidee rarissime, presentazioni di libri tra fiori, piante e decori, arte e cultura rappresenteranno i fili conduttori di un appuntamento tra i più partecipati e conosciuti, presentato ieri in Fiera dal presidente Renato Pujatti alla presenza dei rappresentanti di enti, istituzioni e associazioni: l'evento coinvolgerà i padiglioni dal 2 al 9, con 5 bis e ter, dove si concentrerà Cucinare.

I GIARDINI

Attraverso 25 mila metri quadrati di aree espositive si ammirerà una festa della natura dove 9 allestimenti a giardino con piante ad alto fusto, giochi d'acqua e arredo esterno di design si alternano a circa 200 stand commerciali. Tra le proposte, il Festival dei Giardini che mette a confronto le migliori idee nella progettazione di giardini, quest'anno sul tema "Oltre lo sguardo - Ispirazione d'artista. Come spiegato dalla curatrice Giovanna Belotto, i migliori saranno votati dal pubblico e da una giuria di esperti premiati il 10 marzo.

CAMPAGNA AMICA

I prodotti dell'agricoltura saranno i protagonisti anche del Mercato di Campagna Amica a cura di Coldiretti al padiglione 8 mentre i visitatori incontreranno al padiglione 9 l'Em-

porio Verde, un'originale mostra di arredi e decori per giar-

dini e terrazzi realizzati da artigiani e piccole aziende. La regina incontrastata di Ortogiardino sarà, però, anche quest'anno l'orchidea, protagonista della storica mostra mercato al padiglione 5 dove sarà allestita anche l'area di Confartigianato Pordenone. In mostra l'opera di alcuni degli associati nella realizzazione di un giardino/terrazzo da sogno. A cura di Claudia Pavoni, agronoma e presidente dell'Associazione giardinieri, il programma di incontri dedicati ad appassionati e addetti ai lavori.

CUCINARE

Per quanto riguarda Cucinare, nei tremila metri quadri dei Padiglioni 5 bis e ter, più di

80 espositori proporranno prodotti di eccellenza delle filiere agroalimentari locali e nazionali. Il cuore sarà l'Arena "Pordenone with Love", con show cooking e più di 30 eventi in programma. Da sottolineare quelli di domenica 3 e sabato 9 marzo con Gianna Bongiorno e la lady chef pordenonese, pluripremiata in competizioni nazionali e internazionali, Lume Lami. In collaborazione con Fondazione Pordenonelegge ci saranno due incontri: sabato 2 marzo alle 15.30 Fulvio Marino (volto noto televisivo) presenterà il libro "Dulcis in forno. Pani e focacce dolci, sfogliati, brioches e altri dolci da forno", intervistato da Valentina Gasparet (che ieri in conferenza stampa ha illustrato i contenuti delle proposte) mentre sabato 9 marzo alle 16 Davide Nanni si confronta con Gabriele Giuga sulle tematiche toccate dal suo libro "A Sentimento.

La mia cucina libera, sincera, selvaggia".

ARRIVALA PREMIER

Per rendere ancora più conveniente la visita e veloce l'accesso alla manifestazione è attiva la promo on line che consente l'acquisto del biglietto ridotto, unico per Ortogiardino + Cucinare fino alla mezzanotte di domani al prezzo di 7 euro. «La Fiera è centro di attività produttive e culturali - ha osservato, complimentandosi con il presidente Pujatti e il suo staff, l'assessore Morena Cristofori - e grazie anche ai nuovi padiglioni non ha momenti di pausa nelle sue proposte». Nella presentazione del doppio evento avvenuta ieri spazio anche ai sostenitori con i rappresentanti di Camera di Commercio di Pordenone e Udine, Marco De Munari, e di Banca Intesa, Cristina Cipiccia. Ad accompagnare la manifestazione Confartigianato e Confcooperative.

Infine l'annuncio della visita della premier Giorgia Meloni l'8 marzo pomeriggio, giunto proprio in contemporanea alla presentazione degli eventi in Fiera. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Passate edizioni di Ortogiardino e Cucinare e la presentazione degli eventi ieri in fiera F.BRISOTTO/PETRUSI

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Torna in grande stile il Salone della floricoltura, orticoltura, vivaismo Dal 2 marzo in Fiera c'è Ortogiardino

Si apre un'edizione ricchissima di Ortogiardino, Salone della floricoltura, orticoltura, vivaismo in programma alla Fiera di Pordenone dal 2 al 10 marzo: 25.000 mq di aree espositive si trasformano in una spettacolare festa della natura dove 9 allestimenti a giardino con piante ad alto fusto, giochi d'acqua e arredo esterno di design si alternano a circa 200 stand commerciali curati da vivaisti, floricoltori, rivenditori di bulbi e sementi, concimi, attrezzature per il giardinaggio, mobili per esterni, pronti a soddisfare il desiderio di shopping verde dei visitatori. E' atteso tanto pubblico in fiera perché agli appassionati di giardinaggio ed orticoltura che tradizionalmente affollano Ortogiardino si affiancano i gourmet alla ricerca di prodotti di eccellenza e ricette per far bella figura in cucina. Ortogiardino è anche un appuntamento segnato nei calendari di tanti operatori professionali: architetti paesaggisti, vivaisti, agronomi e progettisti del verde pubblico che trovano tra le proposte del Festival dei Giardini stimoli per la propria attività.

Il successo di Ortogiardino è legato anche al ricco programma di eventi collaterali che quest'anno si arricchisce di una presenza importante. Nei nuovi padiglioni 5bis e 5ter si terrà Cucinare, Salone dell'enogastronomia di qualità. 30 espositori con le eccellenze delle filiere agroalimentari locali e nazionali, degustazioni e show cooking saranno il "piatto forte" di questo evento che trasforma Ortogiardino in un contenitore veramente per tutti i gusti. Cuore di Cucinare è l'arena

a lei dedicata al padiglione 5 Pordenone Orchidea giunta alla 24^a edizione. Oltre 150 diverse tipologie di orchidee provenienti da collezioni private o da coltivatori professionisti fanno da contorno ad una delle più grandi mostre mercato italiane. Sempre al padiglione 5 sarà allestita l'a-

rea di Confartigianato Pordenone che mette in mostra l'opera di alcuni degli associati nella realizzazione di un giardino/terrazzo da sogno. Per rendere ancora più conveniente la visita è attiva la promo on line che consente l'acquisto del biglietto ridotto, unico per Ortogiardino + Cucinare. Basta collegarsi al sito www.ortogiardinopordenone.it e con pochi click al prezzo di 7 i visitatori potranno ricevere una mail che permetterà l'ingresso diretto ai padiglioni della fiera evitando così code.

Maurizio Pertegato



"Pordenone with Love" nel pad. 5bis-ter dove sono in programma 2 incontri realizzati in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge. La regina incontrastata di Ortogiardino è anche quest'anno l'orchidea, protagonista della storica mostra mercato



LINK: <https://passioneinverde.edagricole.it/mostre-mercato-di-giardinaggio-in-marzo-2024-nel-nord-est-centro-e-sud/>



Home > Attualità > Mostre mercato di giardinaggio in marzo 2024 nel Nord-Est, Centro e Sud

Attualità

Mostre mercato di giardinaggio in marzo 2024 nel Nord-Est, Centro e Sud



Giardini d'Autore, 16-17 marzo, Rimini.

L'elenco è suscettibile di aggiornamenti man mano che arrivano in Redazione le segnalazioni degli eventi: visitate periodicamente la nostra pagina per le novità.

Seminat

Piacenza, Piacenza Expo, 1-3 marzo

Dal 1° al 3 marzo a Piacenza presso Piacenza Expo si tiene Seminatt, mostra mercato di piante, fiori e frutti della terra: piante ornamentali e da frutto, sementi, attrezzature e strumenti da lavoro per orti e giardini e tutte le novità del florovivaismo, con una trentina di espositori, seminari tematici e corsi teorico-pratici gratuiti di tecnica giardiniera e di manutenzione del frutteto. In contemporanea si possono visitare anche Buonvivere (prodotti tipici di qualità) e Apimell (apicoltura, prodotti e attrezzature).



www.seminat.it

29
Febbraio
2024

Redazione Passione In Verde



Condividi



Tutte le mostre mercato di piante e fiori e gli eventi legati al mondo del giardinaggio in marzo 2024 nel Nord-Est, Centro e Sud Italia

CERCA NEL SITO

Cerca

RIMANI AGGIORNATO >

Tagliuzzando

Scandicci (Fi), Vivaio Le Rose di Firenze, 2 marzo

Corso di potatura delle rose, teorico e pratico, della durata di un giorno. Fornisce le nozioni basilari sulla messa a dimora delle rose, la loro gestione, le corrette pratiche per la potatura invernale ed estiva e la piegatura delle rampicanti. Il corso, a numero chiuso (4-8 persone) si svolgerà dalle 9 alle 17 presso il vivaio Le Rose di Firenze a Scandicci (Fi) in Via della Prata il 2 marzo. Costo 80 euro di cui 40 euro da versarsi all'atto della prenotazione. La lezione comprende la colazione e il pranzo tipico toscano.



Tel. 329/0529736, www.lerosedifirenze.com

Ortogiardino

Pordenone, Fiera, 2-10 marzo



Mostra-mercato di giardinaggio, orticoltura, arredo outdoor, e Festival di giardini (tema: Oltre lo sguardo – Ispirazione d'artista, previsti 9 giardini dimostrativi), alla 43esima edizione. 200 espositori su 25mila metri quadri e 65mila visitatori, con il Salone dedicato alle orchidee, quello del buon cibo (Cucinare), quello dell'Emporio verde e il mercato a km 0 di Campagna Amica.

www.ortogiardinopordenone.it

Camelie della Lucchesia

Capannori (Lu), Borgo delle Camelie, 2-3, 9-10, 16-17 e 23-24 marzo



A Capannori (Lu), XXXV Mostra delle Antiche Camelie della Lucchesia il tutti gli week-end di marzo tranne quello pasquale. Passeggiate nel verde attraverso il Camellietum Compitese, nel Borgo delle Camelie (i paesi di S. Andrea e Pieve di Compito) e in frazioni come Villa Reale ammirando centinaia di camelie, molte delle quali sono alberi. Ci saranno visite guidate al camelieto e sui sentieri del Monte Pisano, mostre di pittura e fotografia, vendita di camelie certificate e la Cerimonia del Tè. Con piatti tipici della cucina lucchese, mercatino e animazione per bambini.

www.camelielucchesia.it

Pordenone Fiere: dal 2 marzo torna Ortogiardino

LINK: <https://www.ilpopolopordenone.it/Pordenone/Pordenone-Fiere-dal-2-marzo-torna-Ortogiardino>

Pordenone Pordenone Fiere: dal 2 marzo torna Ortogiardino Ortogiardino in contemporanea con Cucinare dal 2 al 10 marzo alla Fiera di Pordenone. L'agroalimentare e di qualità incontra il vivaismo e nasce un grande evento di pubblico con degustazioni e show cooking, giardini d'autore, orchidee rarissime, presentazioni di libri, fiori, piante e decori. 29/02/2024 di S.M. Sia apre un'edizione ricchissima di Ortogiardino, Salone della floricoltura, orticoltura, vivaismo in programma alla Fiera di Pordenone dal 2 al 10 marzo: 25.000 mq di aree espositive si trasformano in una spettacolare festa della natura dove 9 allestimenti a giardino con piante ad alto fusto, giochi d'acqua e arredo esterno di design si alternano a circa 200 stand commerciali curati da vivai, floricoltori, rivenditori di bulbi e sementi, concimi, attrezzature per il giardinaggio, mobili per esterni, pronti a soddisfare il desiderio di shopping verde dei visitatori. E' atteso tanto pubblico in fiera perché agli appassionati di giardinaggio ed orticoltura che tradizionalmente affollano

Ortogiardino si affiancano i gourmet alla ricerca di prodotti di eccellenza e ricette per far bella figura in cucina. Ortogiardino è anche un appuntamento segnato nei calendari di tanti operatori professionali: architetti paesaggisti, vivaisti, agronomi e progettisti del verde pubblico che trovano tra le proposte del Festival dei Giardini spunti innovativi e stimoli per la propria attività. L'evento mette a confronto le migliori idee nella progettazione di giardini su un tema che varia ad ogni edizione: il tema dell'edizione 2024, è 'Oltre lo sguardo - Ispirazione d'artista'. Ai progettisti è stato chiesto di creare un'opera d'arte inedita lasciandosi ispirare dalla natura. Tra i tanti progetti ricevuti durante l'anno la commissione tecnica del Festival dei Giardini ne ha selezionati 9 che sono stati realizzati all'interno dei padiglioni della fiera per essere ammirati ma anche votati da addetti ai lavori e pubblico in visita. Il successo di Ortogiardino è legato anche al ricco programma di eventi collaterali che quest'anno si arricchisce di una presenza importante. Nei nuovi

padiglioni 5bis e 5ter si tiene Cucinare, Salone dell'enogastronomia di qualità che porta in fiera in 3.000 mq coperti, più di 80 espositori con altrettanti prodotti di eccellenza delle filiere agroalimentari locali e nazionali. Due aree collettive offrono a piccoli produttori e artigiani di nicchia l'occasione per partecipare ad un evento così importante e farsi conoscere dal grande pubblico: nell'area IO SONO FVG organizzata da Promoturismo sono presenti aziende che si distinguono per l'attenzione alla sostenibilità e l'origine regionale delle proprie produzioni agroalimentari, Pordenone With Love raccoglie aziende associate a Confcooperative e Unione Artigiani di Pordenone con prodotti di nicchia che ruotano attorno al mondo della cucina e della ristorazione. Cuore di Cucinare è l'Arena 'Pordenone with Love' nel pad. 5bis-ter dove sono in programma più di 30 eventi tra show cooking, dalla pasticceria alle erbe spontanee, degustazioni di vini e birre, master class, dalle farine alla cucina BBQ e tanto altro ancora. E' questo il 'piatto forte' che trasforma Ortogiardino in

un contenitore di intrattenimento e shopping veramente per tutti i gusti. Due sono gli incontri realizzati in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge. Sabato 2 marzo 2024, alle ore 15.30 Fulvio Marino presenta il suo libro 'Dulcis in forno. Pani e focacce dolci, sfogliati, brioche e altri dolci da forno', intervistato da Valentina Gasparet. Fulvio Marino, mugnaio di terza generazione, panificatore esperto e noto volto televisivo - conduce su Real Time il programma 'Il forno delle meraviglie' -, ci regala un libro con tante ricette facili e gustose per portare la pasticceria da forno nelle case di tutti. Sabato 9 marzo, ore 16.00 Davide Nanni si confronta con Gabriele Giuga sulle tematiche toccate dal suo libro 'A Sentimento. La mia cucina libera, sincera, selvaggia'. Davide Nanni, chef di successo conosciuto dal grande pubblico come ospite fisso del programma di Antonella Clerici «E? sempre mezzogiorno!», ci apre le porte della sua cucina e del suo cuore, alla scoperta dei piatti tipici della tradizione abruzzese fino a quelli più innovativi sperimentati in Italia e all'estero. I prodotti dell'agricoltura sono i protagonisti anche del Mercato a Km 0 di Campagna Amica a cura di

Coldiretti al padiglione 8 mentre i visitatori incontreranno al pad. 9 l'Emporio Verde, un'originale mostra di arredi e decori per giardini e terrazzi realizzati da artigiani e piccole aziende. La regina incontrastata di Ortogiardino è anche quest'anno l'orchidea, protagonista della storica mostra mercato a lei dedicata al padiglione 5 Pordenone Orchidea giunta alla 24^a edizione. Oltre 150 diverse tipologie di orchidee provenienti da collezioni private o da coltivatori professionisti fanno da contorno ad una delle più grandi mostre mercato italiane. Sempre al padiglione 5 sarà allestita l'area di Confartigianato Pordenone che mette in mostra l'opera di alcuni degli associati nella realizzazione di un giardino/terrazzo da sogno. Sono in programma in quest'area incontri dedicati ad appassionati e addetti ai lavori sulla manutenzione del verde urbano, la cura degli alberi e anche sui fiori commestibili e sul loro uso in cucina. Per rendere ancora più conveniente la visita e veloce l'accesso alla manifestazione è attiva la promo on line che consente l'acquisto del biglietto ridotto, unico per Ortogiardino + Cucinare. Basta collegarsi al sito [www.ortogiardinopordenone](http://www.ortogiardinopordenone.it)

.it e con pochi click al prezzo di 7 EUR i visitatori potranno ricevere una mail che permetterà l'ingresso diretto ai padiglioni della fiera evitando così code a assempiamenti. La promozione sarà attiva fino alle ore 23.59 di venerdì 1 marzo. Poi è sempre possibile acquistare il biglietto on line o alle casse della fiera a 9 EUR. Ortogiardino+Cucinare, Fiera di Pordenone 2 - 10 Marzo 2024 Orari di apertura: Lunedì - Venerdì: 14.00 - 18.30 Sabato e Domenica: 9.30 - 19.00 [www.ortogiardinopordenone .it](http://www.ortogiardinopordenone.it)

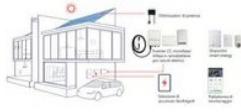
LINK: <https://www.friulioggi.it/pordenone/giorgia-meloni-friuli-programma-visita-pordenone-29-febbraio-2024/>



CONTRIBUTO REGIONALE
DEL 40% + 50%
DETRAZIONE FISCALE



- INVERTER MONOFASE / TRIFASE
- SISTEMI DI ACCUMULO
- DISPOSITIVI SMART ENERGY
- APPLICAZIONE DI MONITORAGGIO



AIRTECH SERVICE s.r.l.

UDINE - Piazzale Valle del B.it - Tel. 0432543202
info@airtechservice.it - www.airtech-service.it

INSTALLA IL TUO FOTOVOLTAICO,
ALLE PRATICHE CI PENSIAMO NOI!

PRIMA PAGINA	UDINE	PORDENONE	ALTOFRIULI	GORIZIA	CRONACA	ECONOMIA	SPORT	EVENTI	GUSTO	
GUIDE	NECROLOGIE	CHI SIAMO	ABBONATI	LOGIN						
UDINE	CODROIPO	TAVAGNACCO	CERVIGNANO	LATISANA	CIVIDALE	S. DANIELE	LIGNANO	MANZANO	PALMANOVA	VALLI DEL NATISONE
FRIULI VENEZIA GIULIA	TRICESIMO	TARGETO	GEMONA DEL FRIULI	TOLMEZZO	TARVISIO					
TEMI CALDI	29 FEBBRAIO 2024 PICCHIA LA COMPAGNA LA SERA DI SAN VALENTINO: PER LUI SCATTA IL						CERCA...			

HOME » PORDENONE

Giorgia Meloni in Friuli, il programma della visita a Pordenone



NOTIZIE RECENTI



Giorgia Meloni in Friuli, il programma della visita a Pordenone



Picchia la compagna la sera di San Valentino: per lui scatta il braccialetto elettronico



Advan continua a crescere, in Carnia nasce un centro di formazione internazionale



Incidente ad Azzano Decimo, auto finisce contro un palo: un ferito



Chiusura dei centri islamici, minacce di morte al sindaco di Monfalcone



29 FEBBRAIO 2024



di Redazione

Giorgia Meloni sarà a Pordenone l'8 marzo.

Pordenone si prepara per la visita della Premier **Giorgia Meloni, prevista per venerdì 8 marzo**. Saranno due i momenti principali nell'agenda della Presidente del Consiglio: la firma dell'Accordo per il Fondo sviluppo e coesione (FSC) 2021-2027 e la visita a Ortogiardino.

Al Teatro Verdi aperto al pubblico, la premier Meloni sarà accolta dal sindaco Alessandro Ciriani per poi passare sottoscrizione dell'Accordo per il Fondo sviluppo e coesione (FSC) 2021-2027. Questo momento istituzionale vedrà la partecipazione del presidente della Regione **Massimiliano Fedriga**, del ministro per gli Affari europei, politiche di coesione e PNNR **Raffaele Fitto** e del ministro per i Rapporti con il Parlamento, **Luca Ciriani**.

Successivamente, la presidente Meloni visiterà **Pordenone Fiere per partecipare alla 23esima edizione di Ortogiardino**, la prima fiera del nord-est con oltre 300 espositori tra floricoltori, rivenditori di attrezzature e prodotti per la cura del giardino e dell'orto. Questa parte della visita è vista come un segnale di forte attenzione e riconoscimento al territorio e alle sue eccellenze, considerati un vanto e una vetrina dell'economia locale.

TEMI: [Giorgia Meloni](#) [Giorgia Meloni Friuli](#) [Notizie Pordenone](#) [Premier Giorgia Meloni](#) [Visita Giorgia Meloni Pordenone](#)

Vuoi rimuovere le pubblicità nazionali?

Puoi abbonarti a **solì € 1,10 al mese** cliccando [qui](#)

Sei già abbonato?

Puoi effettuare l'accesso andando nella sezione **Login** dal menù del sito o cliccando [qui](#)



Chili di droga e migliaia di euro nel fabbricato in ristrutturazione: arrestato un giovane



Incendio nel portico di casa, i vigili del fuoco evitano il peggio

NECROLOGIE



ROBERTO TRAVAN

Roberto Travan



MATEO PITTANA

Matteo Pittana



Giorgio Sponchia



Gianmatteo De Luise



BRUNO VENTURINI

Bruno Venturini

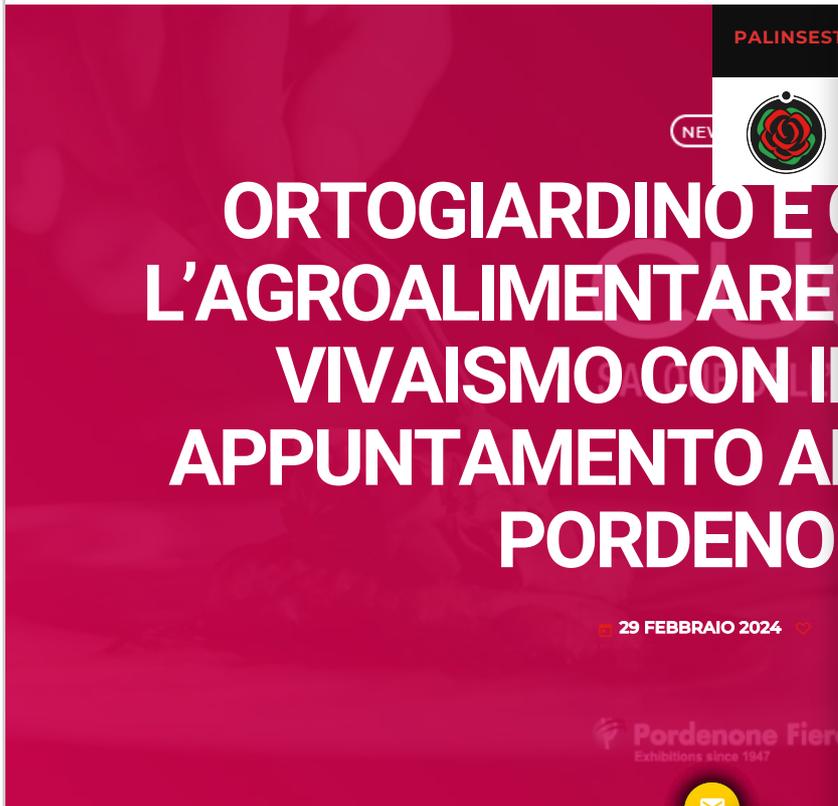


Giancarlo Bettuzzi



Amabile Ciani

LINK: <https://www.radiopuntozero.it/ortogiardino-e-cucinare-lagroalimentare-incontra-ilvivaismo-con-il-doppio-appuntamento-alla-fiera-di-pordenon...>



Dal 2 al 10 marzo alla Fiera di Pordenone

L'agroalimentare di qualità incontra il vivaismo e nasce un grande evento di pubbliche relazioni con orchidee rarissime, presentazioni di libri, fiori, piante e decori.

Sabato 2 marzo, dopo l'inaugurazione, alle 12.30 il primo show cooking della giornata "Radio Punto Zero Chef" per celebrare insieme i 10 anni del programma di cucina di Radio Punto Zero. Un viaggio dolce con i "Biscotti della meditazione" e una torta di compleanno speciale con gusti semplici ma non banali. Non mancherà una dolce degustazione. Evento gratuito.

Ortogiardino

Si apre un'edizione ricchissima di **Ortogiardino**, Salone della floricoltura, orticoltura e vivaismo che si chiuderà il 10 marzo: 25.000 mq di aree espositive si trasformano in una spettacolare festa di vivaismo. Ad alto fusto, giochi d'acqua e arredo esterno di design si alternano a circa 200 stand con bulbi e sementi, concimi, attrezzature per il giardinaggio, mobili per esterni, pronti a essere acquistati. E' atteso tanto pubblico in fiera perché agli appassionati di giardinaggio ed orticoltura affiancano i gourmet alla ricerca di prodotti di eccellenza e ricette per far bella figura.

Ortogiardino è anche un appuntamento segnato nei calendari di tanti operatori e progettisti del verde pubblico che trovano tra le proposte del **Festival dei Giardini** un'occasione per mettere a confronto le migliori idee nella progettazione di giardini su un tema che vale **lo sguardo - Ispirazione d'artista**. Ai progettisti è stato chiesto di creare un'opera d'arte in tanti progetti ricevuti durante l'anno la commissione tecnica del Festival dei Giardini. All'interno dei padiglioni della fiera per essere ammirati ma anche votati da addetti ai lavori.

Cucinare, il salone dell'enogastronomia di qualità

Il successo di Ortogiardino è legato anche al ricco programma di eventi collaterali che si svolgono in un'area importante. Nei nuovi padiglioni 5bis e 5ter si tiene **Cucinare, Salone dell'enogastronomia di qualità** con altrettanti prodotti di eccellenza delle filiere agroalimentari. Un'occasione per produttori e artigiani di nicchia l'occasione per partecipare ad un evento così importante. **IO SONO FVG** organizzata da Promoturismo sono presenti aziende che si distinguono a livello regionale delle proprie produzioni agroalimentari, **Pordenone With Love** raccoglie aziende di Pordenone con prodotti di nicchia che ruotano attorno al mondo della cucina. **"Pordenone with Love"** nel pad. 5bis-ter dove sono in programma **più di 30 eventi** tra cui:



NEWS

VIDEO

PODCAST

RADIO CHEF

BROCHURE

METEO

WEBCAM

RADIO PUNTO ZERO TV

PALINSESTO

FREQUENZE

TEAM

CONTATTI

COMMERCIALE



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

degustazioni di vini e birre, master class, dalle farine alla cucina BBQ e tanto a Ortogiardino in un contenitore di intrattenimento e shopping veramente per tutti i gusti.

Due sono gli incontri realizzati in collaborazione con **Fondazione Pordenoneleggi** presenta il suo libro "Dulcis in forno. Pani e focacce dolci, sfogliati, brioche e altri dolci". **Fulvio Marino**, mugnaio di terza generazione, panificatore esperto e noto volto televisivo, ci regala un libro con tante ricette facili e gustose per portarcelo in tavola. **Il 1° marzo**, ore 16.00 **Davide Nanni** si confronta con **Gabriele Giuga** sulle tematiche tocanche: "Cucina e territorio: una sincera, selvaggia". **Davide Nanni**, chef di successo conosciuto dal grande pubblico, ci apre le porte della sua cucina e del suo cuore, alla scoperta di prodotti e tecniche quelli più innovativi sperimentati in Italia e all'estero. I prodotti dell'agricoltura sono in vendita al padiglione 8 mentre i visitatori incontreranno al padiglione 9 i giardinieri e i terrazzieri per giardini e terrazzi realizzati da artigiani e piccole aziende. La regina incontrerà la protagonista della storica mostra mercato a lei dedicata al padiglione 5 **Pordenone** con diverse tipologie di orchidee provenienti da collezioni private o da coltivatori professionisti. Sempre al padiglione 5 sarà allestita l'area di **Confartigianato F** con i suoi associati nella realizzazione di un giardino/terrazzo da sogno. Sono in programma anche corsi e laboratori addetti ai lavori sulla manutenzione del verde urbano, la cura degli alberi e anche s

Biglietti e orari

Per rendere ancora più conveniente la visita e veloce l'accesso alla manifestazione, è stato creato un biglietto ridotto, unico per **Ortogiardino + Cucinare**. Basta collegarsi al sito www.ortogiardino.it e i visitatori potranno ricevere una mail che permetterà l'ingresso diretto ai padiglioni. La promozione sarà attiva fino alle ore 23.59 di venerdì 1 marzo. Poi è sempre possibile acquistare il biglietto a 9€.

Orari di apertura: lunedì – venerdì: 14.00 – 18.30 e sabato e domenica: 9.30 – 19.00
www.ortogiardinopordenone.it

SCRITTO DA: **MARIA**



RATE IT ★★★★★

POST SIMILI

LINK: <https://pordenoneoggi.it/pordenone/pordenonelegge-a-cucinare-il-2-e-9-marzo-marino-mugnaio-piu-famoso-ditalia-e-nanni/>

29 Febbraio 2024 **Ultime news:**



PORDENONE **OGGI**.it



FINO A € 7100
DI INCENTIVI NISSAN
ED ECOBONUS
ROTTAMAZIONE

NISSAN
SINA

SCOPRI DI PIÙ

HOME PORDENONE PROVINCIA NORDEST COMUNE IN..FORMA LEGGI IL MENSILE



EVIDENZA Pordenone

Pordenonelegge a Cucinare, il 2 e 9 marzo Marino, mugnaio più famoso d'Italia e Nanni

29 Febbraio 2024

PORDENONE – Tornano gli appuntamenti letterari di “Cucinare” con due incontri decisamente appetitosi a cura di Fondazione Pordenonelegge.it, e due pubblicazioni capaci di stimolare irresistibilmente i nostri sensi: gli autori sono veri e propri “ambasciatori” di un approccio autentico e sostenibile al cibo e alla cucina, entrambi popolarissimi sui social ed entrambi familiari al grande pubblico tv perché approdati nel cast di “È sempre mezzogiorno” su Rai1, accanto ad Antonella Clerici.

Si parte con il mugnaio più famoso d'Italia, Fulvio Marino, maestro dei dolci da forno: in dialogo con la curatrice di pordenonelegge Valentina Gasparet farà tappa sabato 2 marzo alle 15.30 nell'Arena Pordenone With Love (pad. 5 BIS/TER) di PordenoneFiere, per la presentazione di “Dulcis in forno. Pani e focacce dolci, sfogliati, brioche e altri dolci da forno” (Mondadori Electa).

«Un libro che è frutto di un lungo lavoro durato ben quindici anni – spiega l'autore – e propone un viaggio bellissimo per cambiare il modo di vedere i dolci». Dopo il pane e la pizza, per Fulvio Marino è arrivato il momento di esplorare il mondo dei dolci da forno attraverso ricette facili e gustose, per portare la pasticceria da forno nelle case di tutti.

Cornetti, brioche, croissant, torte, crostate e pani dolci: ancora una volta, il talento e la bravura di Fulvio Marino ci prendono per mano e ci conducono alla scoperta dei sapori e dei profumi che solo i dolci da forno sanno regalare.

Senza dimenticare gli approfondimenti sugli ingredienti, gli impasti, le tecniche e i metodi di cottura. Fulvio Marino, mugnaio di terza generazione nel mulino di famiglia in provincia di Cuneo, produce esclusivamente farine da agricoltura biologica. È un panificatore, esperto di cerealicoltura, di agricoltura biologica e di arti panificatorie in genere.



NECROLOGI **Vedi Tutti**



Da marzo 2023 veste i panni del padrone di casa in un programma televisivo tutto suo: "Nel forno di casa tua", in onda su Food Network al canale 33. E da dicembre 2023 conduce su Real Time il programma "Il forno delle meraviglie".

Sabato 9 marzo, alle 16 sempre nell'Arena Pordenone With Love (pad. 5 BIS/TER) di PordenoneFiere, si prosegue con lo chef "wild", Davide Nanni, in dialogo con il giornalista Gabriele Giuga per presentare il libro "A sentimento. La mia cucina libera, sincera, selvaggia" (Mondadori Electa).

Prima di raggiungere il successo, Davide Nanni ha affrontato una dura gavetta e un profondo percorso interiore. Cresciuto a Castrovalva, un piccolo paese di quindici persone nel cuore dell'Abruzzo, si è fatto strada nel mondo della cucina dopo le esperienze nei ristoranti di Londra, Roma e degli Stati Uniti, nelle quali ha toccato con mano il bello e il brutto del mondo della ristorazione.

Ma il destino l'ha riportato alle sue radici e con questo libro apre le porte della sua cucina e del suo cuore, alla scoperta dei piatti tipici della tradizione abruzzese, imparati dal nonno Angelo quando assieme portavano al pascolo le pecore, fino a quelli più innovativi sperimentati in Italia e all'estero. Il tutto amalgamato "a sentimento", senza rigidità e imposizioni, mettendo sempre al centro le persone e le relazioni.

Popolarissimo sui social per i video girati fra i boschi a suon di "J so wild", è tornato nella splendida Valle del Sagittario per ritrovare l'autenticità del suo lavoro e il rapporto con la sua terra.

Info e prenotazioni: <https://www.ortogiardinopordenone.it/cucinare/>
Dettagli www.pordenonelegge.it Fondazione Pordenonelegge tel 0434 1573100.

Condividi



← [Ortogiardino con Cucinare dal 2 al 10 marzo alla Fiera di Pordenone](#)



Progetti di comunicazione
Testi
Immagini
Video
Impaginazione
Pubblicazioni su carta e su web

studiocomunicare@studiocomunicare.com



INTERSPAR Il valore della scelta



LINK: <https://www.pordenonetoday.it/eventi/davide-nanni-fulvio-marino-pordenone-2-9-marzo-2024.html>

Giovedì, 29 Febbraio 2024

 Coperto con pioggia



 [Accedi](#)

La destra è minoranza nel Paese ma Conte e Calenda devono parlarsi
 [Fabio Salamida](#)

Caro Fedez, ecco gli studi che dimostrano gli effetti dei social media
 [Francesco Marino](#)

[EVENTI](#) / [INCONTRI](#)

Davide Nanni e Fulvio Marino, dai fornelli del mezzogiorno di Rai1 a Pordenone



DOVE

[Fiera di Pordenone - padiglione 5-ter](#)

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 02/03/2024 al 09/03/2024

Orario non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web pordenonelegge.it



Redazione

29 febbraio 2024 17:15



Tornano gli appuntamenti letterari di “Cucinare” con due incontri decisamente appetitosi a cura di Fondazione **Pordenonelegge.it**, e due pubblicazioni capaci di stimolare irresistibilmente i nostri sensi: gli autori sono veri e propri “ambasciatori” di un approccio autentico e sostenibile al cibo e alla cucina, entrambi popolarissimi sui social ed entrambi familiari al **grande pubblico tv** perché approdati nel cast di “È sempre mezzogiorno” su Rai1, accanto ad Antonella Clerici.

Fulvio Marino

Si parte con il mugnaio più famoso d’Italia, **Fulvio Marino**, maestro dei dolci da forno: in dialogo con la curatrice di pordenonelegge Valentina Gasparet farà tappa sabato 2 marzo alle 15.30 nell’Arena Pordenone With Love (pad. 5 BIS/TER) di PordenoneFiere, per la presentazione di “Dulcis in forno. Pani e focacce dolci, sfogliati, brioche e altri dolci da forno” (Mondadori Electa). *«Un libro che è frutto di un lungo lavoro durato ben quindici anni – spiega l’autore – e propone un viaggio bellissimo per cambiare il modo di vedere i dolci»*. Dopo il pane e la pizza, per Fulvio Marino è arrivato il momento di esplorare il mondo dei dolci da forno attraverso ricette facili e gustose, per portare la pasticceria da forno nelle case di tutti. Cornetti, brioche, croissant, torte, crostate e pani dolci: ancora una volta, il talento e la bravura di Fulvio Marino ci prendono per mano e ci conducono alla scoperta dei sapori e dei profumi che solo i dolci da forno sanno regalare.

Da marzo 2023 veste i panni del padrone di casa in un programma televisivo tutto suo: “Nel forno di casa tua”, in onda su Food Network al canale 33. E da dicembre 2023 conduce su Real Time il programma “Il forno delle meraviglie”.



Davide Nanni

Sabato 9 marzo, alle 16 sempre nell’Arena Pordenone With Love (pad. 5 BIS/TER) di PordenoneFiere, si prosegue con lo chef “wild”, **Davide Nanni**, in dialogo con il giornalista Gabriele Giuga per presentare il libro “A sentimento. La mia cucina libera, sincera, selvaggia” (Mondadori Electa). Prima di raggiungere il successo, Davide Nanni ha affrontato una dura gavetta e un profondo percorso interiore. Cresciuto a Castrovalva, un piccolo paese di quindici persone nel cuore dell’Abruzzo, si è fatto strada nel mondo della cucina dopo le esperienze nei ristoranti di Londra, Roma e degli Stati Uniti, nelle quali ha toccato con mano il bello e il brutto del mondo della ristorazione. Popolarissimo sui social per i video girati fra i boschi a suon di “J so wild”, è tornato nella splendida Valle del Sagittario per ritrovare l’autenticità del suo lavoro e il rapporto con la sua terra.

I più letti

LINK: <https://www.pordenonetoday.it/eventi/fiere/io-sono-fvg-cucinare-pordenone-2-10-marzo-2024.html>

Giovedì, 29 Febbraio 2024

 Coperto con pioggia debole



 Accedi

La destra è minoranza nel Paese ma Conte e Calenda devono parlarsi
 Fabio Salamida

Caro Fedez, ecco gli studi che dimostrano gli effetti dei social media
 Francesco Marino

[EVENTI](#) / [MANIFESTAZIONI](#)

Il Friuli Venezia Giulia a “Cucinare”, in vetrina i prodotti del territorio



DOVE

Fiera di Pordenone - padiglione 5-ter

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 02/03/2024 al 10/02/2024

Orario non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

29 febbraio 2024 16:31



Da sabato 2 a domenica 10 marzo il Friuli Venezia Giulia sarà presente a “**Cucinare**” assieme a Fab Fvg - Fondazione Agrifood & Bioeconomy Fvg, con un’area istituzionale per la promozione turistica, una collettiva di 13 aziende aderenti al marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia” e un incontro per approfondire la conoscenza su alcune delle eccellenze del territorio regionale.

Per questa edizione, il **salone dell’enogastronomia** dedicato al pubblico e agli appassionati troverà spazio all’interno della fiera Ortogiardino, dedicata all’orticoltura, floricoltura e al vivaismo, organizzata sempre alla fiera di Pordenone dal 2 al 10 marzo, e la nuova collocazione offrirà agli espositori una maggiore visibilità, contando anche sulle decine di migliaia di visitatori che nei nove giorni affolleranno la manifestazione dedicata alla botanica.

Allo stand “Io sono Friuli Venezia Giulia”, all’interno del padiglione 5-ter della fiera, saranno dunque ospitate 13 aziende aderenti al marchio collettivo - Antico Molino Pussini, Azienda agricola Carusone Sandra, Azienda agricola Saliè, B-Api, Birrifico Forum Iulii, Borgo delle Rose, Borgo Titol, Buosi Ettore, Corte Tomasin, Cucina di Carnia, Distilleria Pagura, Gubane Giuditta Teresa, La Glacere, - nonché un’area infopoint dedicata alla promozione del territorio e alla presentazione dell’offerta turistica del Friuli Venezia Giulia.

La tavola rotonda

Sempre in collaborazione con Fab FVG, PromoTurismoFVG organizzerà un appuntamento speciale in programma sabato **9 marzo** dalle 11.30 alle 12.30 all’arena Pordenone With Love: “L’esperienza del marchio collettivo Io Sono Fvg - Le voci dei produttori a confronto e la proposta gastronomica dello chef con i prodotti regionali a marchio”, una tavola rotonda per la presentazione del marchio collettivo, illustrato dalla Fondazione Agrifood FVG, e seguito da uno show cooking a cura dello chef dell’Osteria Turlonia, Federico Mariutti. Moderatrice dell’incontro sarà Stefania Marcuz, esperta di analisi sensoriale al settore food&beverage e in scienze e cultura del cibo, con il contributo dei produttori dell’azienda agricola Buosi Ettore e della Distilleria Pagura, che condivideranno con il pubblico presente il racconto della propria esperienza.

Nello show cooking dello chef Mariutti sarà poi preparato un piatto con l’utilizzo dei prodotti di alcune delle aziende a marchio presenti in fiera, tra le quali Buosi Ettore, Borgo Titol e Molino Pussini: **il Tòč in braide con Pitina, tartufo nero friulano e cornetti di mais**, mentre, solo in degustazione, sarà proposta una panna cotta “rimontata” al pino mugo con grappa ai mirtili, realizzata con le specialità dell’azienda agricola Saliè e della Distilleria Pagura. All’appuntamento si può prendere parte gratuitamente, ma la prenotazione è obbligatoria (crm.fierapordenone.it/prenotazioni/prenota.php?id=MzUz&lang=IT) e per accedere è comunque necessario il biglietto di ingresso alla manifestazione.

I più letti

1. **TEATRO**
[Mamma mia!, a Pordenone la commedia musicale con le musiche degli Abba](#)

2. **VALLENONCELLO**
[Torna a Pordenone la più grande fiera del disco in Italia](#)

3. **CENTRO STORICO**
[Torna il carnevale in città, attesa per la sfilata dei carri in centro](#)

4. **EVENTI**
[San Vito saluta le feste con un tributo agli Abba](#)



TORNA LA FIERA CUCINARE A PORDENONE DAL 2 AL 10 MARZO 2024

29 Febbraio 2024

L'agroalimentare di qualità incontra il vivaismo di Ortogiardino: nasce un grande evento di pubblico con degustazioni e show cooking, giardini d'autore, orchidee rarissime, presentazioni di libri, fiori, piante e decori

Una grande novità a PordenoneFiere

Sia apre un'edizione ricchissima di **Ortogiardino, Salone della floricoltura, orticoltura, vivaismo in programma alla Fiera di Pordenone dal 2 al 10 marzo**: 25.000 mq di aree espositive si trasformano in una spettacolare festa della natura dove **9 allestimenti a giardino con piante ad alto fusto, giochi d'acqua e arredo esterno di design** si alternano a circa **200 stand commerciali** curati da vivai, floricoltori, rivenditori di bulbi e sementi, concimi, attrezzature per il giardinaggio, mobili per esterni, pronti a soddisfare il desiderio di shopping verde dei visitatori. È atteso tanto pubblico in fiera perché agli appassionati di giardinaggio ed orticoltura che tradizionalmente affollano Ortogiardino si affiancano i gourmet alla ricerca di prodotti di eccellenza e ricette per far bella figura in cucina.

CUCINARE
SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ

Cucinare 2024

Il successo di Ortogiardino è legato anche al ricco programma di eventi collaterali che quest'anno si arricchisce di una presenza importante. Nei nuovi padiglioni 5bis e 5ter si tiene **Cucinare**, Salone dell'enogastronomia di qualità che porta in fiera in 3.000 mq coperti, più di 80 espositori con altrettanti prodotti di eccellenza delle filiere agroalimentari locali e nazionali.



Due aree collettive offrono a piccoli produttori e artigiani di nicchia l'occasione per partecipare ad un evento così importante e farsi conoscere dal grande pubblico: nell'area **IO SONO FVG** organizzata da Promoturismo sono presenti aziende che si distinguono per l'attenzione alla sostenibilità e l'origine regionale delle proprie produzioni agroalimentari, **Pordenone With Love** raccoglie aziende associate a Confcooperative e Unione Artigiani di Pordenone con prodotti di nicchia che ruotano attorno al mondo della cucina e della ristorazione. Cuore di Cucinare è l'**Arena "Pordenone with Love"** nel pad. 5bis-ter dove sono in programma più di 30 eventi tra show cooking, dalla pasticceria alle erbe spontanee, degustazioni di vini e birre, master class, dalle farine alla cucina BBQ e tanto altro ancora. È questo il "piatto forte" che trasforma Ortogiardino in un contenitore di intrattenimento e shopping veramente per tutti i gusti.

Gli appuntamenti da non perdere

Due sono gli incontri realizzati in collaborazione con **Fondazione Pordenonelegge**. Sabato 2 marzo 2024, alle ore 15.30 **Fulvio Marino** presenta il suo libro "Dulcis in forno. Pani e focacce dolci, sfogliati, brioche e altri dolci da forno", intervistato da Valentina Gasparet. Fulvio Marino, mugnaio di terza generazione, panificatore esperto e noto volto televisivo - conduce su Real Time il programma "Il forno delle meraviglie" -, ci regala un libro con tante ricette facili e gustose per portare la pasticceria da forno nelle case di tutti.

Sabato 9 marzo, ore 16.00 **Davide Nanni** si confronta con Gabriele Giuga sulle tematiche toccate dal suo libro "A Sentimento. La mia cucina libera, sincera, selvaggia". Davide Nanni, chef di successo conosciuto dal grande pubblico come ospite fisso del programma di Antonella Clerici «È sempre mezzogiorno!», ci apre le porte della sua cucina e del suo cuore, alla scoperta dei piatti tipici della tradizione abruzzese fino a quelli più innovativi sperimentati in Italia e all'estero.

I prodotti dell'agricoltura sono i protagonisti anche del **Mercato a Km 0 di Campagna Amica** a cura di Coldiretti al padiglione 8 mentre i visitatori incontreranno al pad. 9 **l'Emporio Verde**, un'originale mostra di arredi e decori per

giardini e terrazzi realizzati da artigiani e piccole aziende.

La regina incontrastata di Ortogiardino è anche quest'anno l'orchidea, protagonista della storica mostra mercato a lei dedicata al padiglione 5 **Pordenone Orchidea** giunta alla 24^a edizione. Oltre 150 diverse tipologie di orchidee provenienti da collezioni private o da coltivatori professionisti fanno da contorno ad una delle più grandi mostre mercato italiane

calameo   

SEGUI RISTORAZIONE

Il più diffuso magazine della ristorazione e della pizza italiana

Made with **calameo**

ABBONATI ORA
a soli € 30

RISTORAZIONE ITALIANA

ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA

Edita da: Accademia Group s.r.l. - via dell'Artigianato 23, 30020 Gruaro (Ve)
Direttore Responsabile: Enrico Famà

Tel. +39 0421761247 | E-mail redazione@ristorazioneitalianamagazine.it
Privacy Policy / Cookie Policy

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

ISCRIVITI SUBITO

SEGUICI SU    

