

Meloni in visita, scatta il piano per blindare teatro e Fiera

IERI RIUNIONE IN PREFETTURA IN VISTA DELL'ARRIVO DELLA PREMIER: STRADE CHIUSE

L'ATTESA

PORDENONE La visita di un presidente del Consiglio in carica non è uno scherzo. Non lo è certamente per la politica, che almeno da una parte attende con ansia l'arrivo in città di Giorgia Meloni in vista delle Europee. E non lo è nemmeno per le forze della polizia e per l'apparato di governo sul territorio. In vista di venerdì 8 marzo, quando la premier sarà a Pordenone per la prima volta da quando è alla guida del Paese, a scaldarsi non è quindi solo il clima politico, ma anche la macchina della sicurezza.

L'arrivo della prima premier donna della storia italiana, infatti, costringerà le autorità di pubblica sicurezza ad uno sforzo ulteriore per rendere la giornata di Giorgia Meloni blindata sotto ogni punto di vista. Per questo, ieri mattina, in Prefettura a Pordenone si è tenuta una riunione interamente dedicata ai dispositivi di sicurezza che dovranno essere messi a terra durante tutta la permanenza della massima autorità di governo nazionale. Nell'agenda del presidente Meloni a Pordenone ci sono due momenti importanti. Nel primo pomeriggio sarà quello prettamente istituzionale, al teatro Verdi (non al pubblico ma solamente su invito), il benvenuto da parte del sindaco e la sottoscrizione dell'accordo per il Fsc, tra Meloni e Fedriga, alla presenza del ministro per gli Affari europei, e Pnrr, Raffaele Fitto e del ministro per i Rapporti con il Parlamento, Luca Ciriani che di fatto sarà a casa. Successivamente Meloni è attesa fra i visitatori a **Pordenone Fiere** della ventitreesima 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. Questo secondo evento, invece, sarà aperto al pubblico. D'altronde la **Fiera** non potrà essere chiusa solo per la premier.

Ovviamente a valle della riunione di ieri mattina in Prefettura, a cui hanno partecipato anche le autorità cittadine (per il Comune era presente l'assessore Elena Ceolin), è stato deciso un netto rafforzamento delle misure di sicurezza. Attorno alla premier, come accade sempre in questi casi, un cordone di polizia che blinderà i luoghi delle visite.

Per quanto riguarda la polizia locale, si sta pensando ad un'ordinanza che sancisca la chiusura almeno di viale Martelli (in ballo viale Cossetti) durante il momento che si concentrerà all'interno del teatro Verdi di Pordenone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fulvio Marino si cimenta con le torte

Tornano gli appuntamenti letterari di "Cucinare", a **PordenoneFiere**, con due incontri a cura di Pordenonelegge. Si parte domani con il mugnaio più famoso d'Italia, Fulvio Marino, maestro dei dolci da forno: in dialogo con Valentina Gasparet farà tappa, alle 15.30, nell'Arena Pordenone With Love (padiglione 5 bis/ter), per la presentazione di "Dulcis in forno. Pani e focacce dolci, sfogliati, brioche e altri dolci da forno" (Mondadori Electa). Dopo il pane e la pizza, per Fulvio è arrivato il momento di esplorare il mondo dei dolci da forno, con ricette facili e gustose, per portare la pasticceria da forno nelle case di tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA VISITA DELL'8 MARZO

Fattore Meloni

C'è un appuntamento a cui i cittadini contrari al taglio degli alberi dell'ex fiera – ma non solo – guardano con interesse. È la visita della presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, in programma l'8 marzo a Pordenone, al teatro Verdi e in Fiera. Anche se la missione della premier sarà super blindata sotto il profilo della sicurezza e non saranno autorizzate manifestazioni che interferiscano con gli eventi in programma, i cittadini impegnati nella tutela dell'ambiente – di Pordenone e non solo – stanno ragionando su come attirare l'attenzione della politica che conta sulle tematiche ambientali e sugli effetti di alcune opere Pnrr.

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



Pordenone Fiera: anche Coldiretti ad Ortogiardino

LINK: <https://www.ilpopolopordenone.it/Pordenone/Pordenone-Fiera-anche-Coldiretti-ad-Ortogiardino>

Pordenone Pordenone Fiera: anche Coldiretti ad Ortogiardino La Coldiretti di Pordenone sarà presente dal 2 al 10 marzo a Ortogiardino. In collaborazione con l'associazione Campagna Amica, al padiglione 8, saranno tredici le aziende agricole che proporranno prodotti a chilometro zero del territorio (foto ferdi terrazani) 01/03/2024 di A.B. La Coldiretti di Pordenone sarà presente dal 2 al 10 marzo a Ortogiardino. In collaborazione con l'associazione Campagna Amica, al padiglione 8, saranno tredici le aziende agricole che proporranno prodotti a chilometro zero del territorio. 'Ortogiardino -spiega il presidente di Coldiretti Matteo Zolin- rappresenta un appuntamento che valorizza il rapporto tra il mondo agricolo e i consumatori. Il mercato agricolo di Campagna Amica è un'occasione per i visitatori di conoscere le aziende agricole e con esse i produttori. Oggi più di sempre -conclude Zolin- l'agricoltura va difesa e i cittadini sono alleati importanti e in questi giorni ne incontreremo tanti'. Durante tutto il periodo

della fiera saranno organizzati eventi, presentazioni delle aziende e di prodotti e saranno proposte degustazioni guidate. In occasione della giornata internazionale della donna venerdì 8 marzo dalle 16 le donne di Coldiretti proporranno un incontro sul tema: 'Coltivare il rispetto'. Un confronto, tra donne imprenditrici agricole, ma non solo. L'appuntamento, infatti, è aperto a tutti e ha in programma una scaletta che vedrà, la responsabile delle donne di Coldiretti Pordenone, Francesca Muner, dialogare con Paola Dalle Molle, vice presidente dei giornalisti Fvg. Seguirà la presentazione di cinque aziende agricole al femminile e al termine l'agriaperitivo in rosa. Queste le aziende agricole con i prodotti presenti in fiera: Pancotto, Caneva (latticini); Fare Bio, Dignano (ortaggi biologici e trasformati); Pavan, Cordenons (salumi); apicoltura Ornella, Zoppola (miele); Da Pieve, Porcia (ortaggi e canapa); B-Orto Peppers, Gemona del Friuli (peperoncini); Borgo Decimo, Azzano X (birra); caseificio Dalle Celant, Polcenigo (latticini); Sorgi, Azzano X (salumi); Domini,

Sauris (confetture e succhi di piccoli frutti); azienda agricola Carpenedo, Cavasso Nuovo (cipolla rossa di Cavasso); Spiripau, Pocenia (spirulina bio); De Munari, San Vito al Tagliamento (arachidi e trasformati di mela bio).
Fonte: Comunicato stampa



EVENTI

Cucinare in Fiera a Pordenone. 2-10 marzo

Marzo 1, 2024 / admin2012



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.

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 Tò? 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 mirtilli, 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.

Tutte le informazioni sulla fiera sono disponibili al seguente link: www.ortogiardinopordenone.it/cucinare/

Tags: [cucinare](#), [cucinare pordenone](#), [ortogiardinopordenone](#), [Pordenone](#)

Ultimo fine settimana di visite per la mostra Spilimbergo. Il tesoro del duomo

4 marzo: Giornata Internazionale contro l'HPV: vaccino gratuito ad accesso libero a Tolmezzo, Udine e Codroipo

Da non perdere



Forza venite gente: a Palmanova il musical sulla vita di San Francesco d'Assisi. 2 agosto

Marzo 1, 2024 / admin2012



Margherita Vicario domenica 28 luglio 2024 a Cividale del Friuli

Marzo 1, 2024 / admin2012



FFFF26: ultimi giorni per l'accrediti a prezzo scontato

Marzo 1, 2024 / admin2012



Mystery Concert al No Borders Music Festival. 3 agosto Rifugio Gilberti

Marzo 1, 2024 / admin2012

Contatti:
redazione@udine20.it



Copyright
© 2024
Udine20 |

Cookie
Policy

Theme
by:
Theme
Horse

Proudly
Powered
by:
WordPress

LINK: <https://www.primafriuli.it/pordenonelegge-domani-a-cucinare-lincontro-con-fulvio-marino-il-mugnaio-piu-famoso-ditalia/>



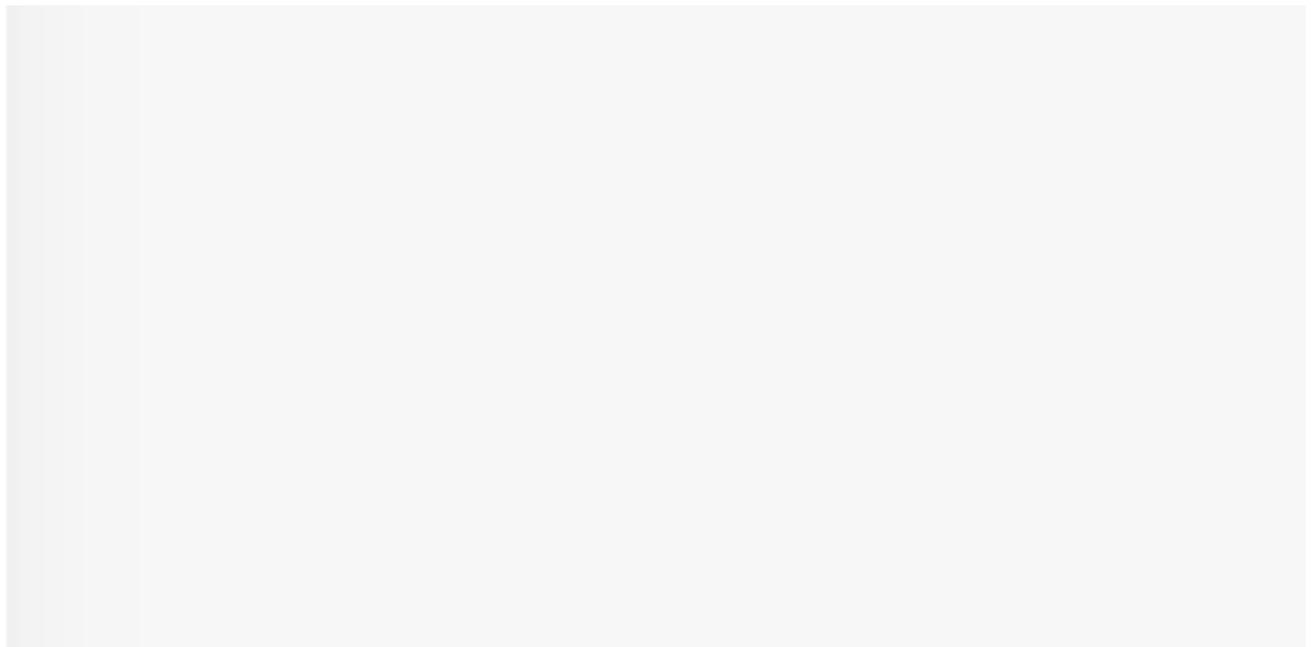
Home > Cronaca

Pordenonelegge, domani a “Cucinare” l’incontro con Fulvio Marino il mugnaio più famoso d’Italia

Il prossimo appuntamento letterario di Cucinare 2024 sabato 9 marzo, alle 16 sempre nell’Arena Pordenone With Love



redazione — 01/03/2024 in Cronaca, Eventi, Notizie, Pordenone



35
Condivisioni

690
Visite

Share on Facebook

Share on Twitter



PORDENONE – Al via **domani**, sabato 2 marzo, gli **appuntamenti letterari di “Cucinare”**: incontri decisamente appetitosi a cura di **Fondazione Pordenonelegge.it**, con **due pubblicazioni capaci di stimolare irresistibilmente i nostri sensi.**

Si parte domani, sabato 2 marzo, alle 15.30 nell’Arena Pordenone With Love (pad. 5 BIS/TER) di PordenoneFiere con il mugnaio più famoso d’Italia, Fulvio Marino, maestro dei dolci da forno: in dialogo con la curatrice di pordenonelegge Valentina Gasparet presenterà “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. **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”.**

Il prossimo appuntamento letterario di Cucinare 2024 sabato 9 marzo, alle 16 sempre nell’Arena Pordenone With Love (pad. 5 BIS/TER) di PordenoneFiere, 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).

Info e prenotazioni: <https://www.ortogiardinopordenone.it/cucinare/>

LINK: <https://www.nordest24.it/pordenonelegge-domani-a-cucinare-lincontro-con-fulvio-marino-il-mugnaio-piu-famoso-ditalia/>



Home > Friuli > PORDENONE

ULTIM'ORA - IN PRIMO



Buon compleanno alle Frece Tricolori, l'orgoglio italiano sui cieli di Rivolto dal 1° marzo 1961

1 MARZO 2024



Evade 4 milioni fingendo di essere residente in Croazia: sequestrati immobili e 700.000 euro

1 MARZO 2024



Omicidio di Sara Buratin, recuperato il furgone ed il corpo di Alberto Pittarello

29 FEBBRAIO 2024



IL MUGNAIO

Pordenonelegge, domani a "Cucinare" l'incontro con Fulvio Marino il mugnaio più famoso d'Italia

Il prossimo appuntamento letterario di Cucinare 2024 sabato 9 marzo, alle 16 sempre nell'Arena Pordenone With Love

REDAZIONE WEB — 1 Marzo 2024

in Cronaca, Eventi, Friuli, Notizie, PORDENONE



28 710
Condivisioni Visite

Share on Facebook

Share on Twitter



PORDENONE – Al via domani, sabato 2 marzo, gli appuntamenti letterari di "Cucinare": incontri decisamente appetitosi a cura di Fondazione Pordenonelegge.it, con due pubblicazioni capaci di stimolare irresistibilmente i nostri sensi.

Più lette nelle ultime 24 ore



Omicidio di Sara Buratin, recuperato il furgone ed il corpo di Alberto Pittarello

29 FEBBRAIO 2024



Evade 4 milioni fingendo di essere residente in Croazia: sequestrati immobili e 700.000 euro

1 MARZO 2024



Incendio a Fiume Veneto nel cuore della notte, in fiamme il sottoportico dell'abitazione

29 FEBBRAIO 2024



Derubano un coetaneo sul bus, poi il furto in casa: arrestati 2 minori

🕒 29 FEBBRAIO 2024



Beccate sei lavoratrici in nero nei centri massaggi cinesi

🕒 29 FEBBRAIO 2024

ALTRE NOTIZIE A NORDEST



Pordenone. Ecco il "mangiaplastica" che farà "guadagnare" punti ai cittadini: più ricicli, più ti premi

🕒 1 MARZO 2024



Roberto Guarino è il nuovo direttore del Pronto Soccorso di Portogruaro

🕒 1 MARZO 2024



Cia Fvg, «aziende agricole montane in gravissima difficoltà»

🕒 1 MARZO 2024



Si parte domani, sabato 2 marzo, alle 15.30 nell'Arena Pordenone With Love (pad. 5 BIS/TER) di PordenoneFiere con il mugnaio più famoso d'Italia, Fulvio Marino, maestro dei dolci da forno: in dialogo con la curatrice di pordenonelegge Valentina Gasparet presenterà "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. **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"**.

Lignano, in arrivo un mese ricco di eventi: Festa delle Cape, Puro Cioccolato, Carnevale e Boat Show

🕒 28 FEBBRAIO 2024



Derubano un coetaneo sul bus, poi il furto in casa: arrestati 2 minori

🕒 29 FEBBRAIO 2024

Più lette della settimana



Omicidio a Bovolenta: Sara Buratin, madre di 41 anni, uccisa a coltellate. Si cerca il marito

🕒 28 FEBBRAIO 2024



Colto da un improvviso malore si accascia sul sentiero e muore

🕒 25 FEBBRAIO 2024



Dramma sfiorato nella Bassa friulana, auto nel canale nel cuore della notte

🕒 25 FEBBRAIO 2024



Inaugurato il rinnovato distaccamento dei Vigili del Fuoco di Lignano Sabbiadoro

🕒 29 FEBBRAIO 2024



Lignano, in arrivo un mese ricco di eventi: Festa delle Cape, Puro Cioccolato, Carnevale e Boat Show

🕒 28 FEBBRAIO 2024

Le più lette nelle ultime 24 ore



Omicidio di Sara Buratin, recuperato il furgone ed il corpo di Alberto Pittarello

🕒 29 FEBBRAIO 2024



Evade 4 milioni fingendo di essere residente in Croazia: sequestrati immobili e 700.000 euro

🕒 1 MARZO 2024



Incendio a Fiume Veneto nel cuore della notte, in fiamme il sottoportico dell'abitazione

Il prossimo appuntamento letterario di Cucinare 2024 sabato 9 marzo, alle 16 sempre nell'Arena Pordenone With Love (pad. 5 BIS/TER)

di **PordenoneFiere**, 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).

Info

e prenotazioni: <https://www.ortogiardinopordenone.it/cucinare/>

Dettagli www.pordenonelegge.it Fondazione Pordenonelegge tel 0434 1573100.

Rimani sempre aggiornato in tempo reale, iscriviti ai nostri canali [Whatsapp](#) e [Telegram](#). Per segnalazioni 327 94 39 574



Il guado è chiuso, ma lo attraversa e rimane bloccato con il furgone

🕒 28 FEBBRAIO 2024



Lutto a Rivignano Teor, si è spento il sorriso di Lucia Presacco

🕒 25 FEBBRAIO 2024



Furto in casa, ladri senza pietà: rubata anche la carrozzina di Laura Bassi

🕒 27 FEBBRAIO 2024