

LINK: <https://ilpopolopordenone.it/2026/03/pordenonefiere-dal-7-al-15-torna-cucinare/>

# IL POPOLO

Settimanale della Diocesi di Concordia-Pordenone

0

Area riservata  
Notizie

Il settimanale  
Media

Rubriche

Terremoto 1976-2026  
Agenda del vescovo  
Abbonamenti

ECONOMIA

## PordenoneFiere: dal 7 al 15 torna Cucinare

6 Marzo 2026 - 12:19  
di CS



Prodotti del territorio e tradizioni enogastronomiche del Friuli Venezia Giulia si danno nuovamente appuntamento dal **7 al 15 marzo alla Fiera di Pordenone**, per la nuova edizione di “**Cucinare**”. Il 12° Salone dell’enogastronomia di qualità, ospitato all’interno di Ortogiardino, la prima fiera del Nordest per chi ama i fiori, le piante e il giardinaggio a cui partecipano più di 300 espositori, vedrà anche quest’anno collaborare Agrifood Fvg e PromoTurismoFvg per valorizzare la ‘collettiva’ di **15 aziende aderenti al marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia”** e organizzare un **incontro con tavola rotonda e show cooking** dando voce ai produttori.

L’ampio spazio espositivo nell’area istituzionale “Io sono Friuli Venezia Giulia”, all’interno del padiglione 5 bis-ter, avrà 15 postazioni dedicate alle aziende oltre a un infopoint, in cui il personale di PromoTurismoFvg sarà a supporto per informazioni e dettagli sull’intero territorio regionale. Quindici, come detto, le realtà aderenti al marchio collettivo “Io sono Friuli Venezia Giulia” che porteranno in vetrina la varietà e la ricchezza del comparto agroalimentare regionale tra vino, birra, distillati, olio extravergine di oliva, orticoltura, prodotti da forno, salumi e specialità della tradizione: Alessio Brusadin Invasi dal Gusto, Antica Contea Birrificio, Azienda Agricola Candotti Prodotti di Montagna, Bessich Wines, Birrò Agribirrificio, Borgo delle Rose Agricola Cimolai, Ca’ Modeano, Cooperative Agricole, Copropà, Fricuz di Beltrame Omar, I Fiori di Mari, Liquorificio Susanna Le Friulane, Olio Evo di Corte Tomasin, Salumi Genio Butussi Delizie del Friuli ed Xedequa.

Sempre in collaborazione con Agrifood Fvg e nell'ambito della manifestazione, che nelle precedenti edizioni ha registrato 60mila visitatori in nove giornate, PromoTurismoFvg organizzerà un appuntamento speciale in programma **sabato 14 marzo dalle 13 alle 14 nell'Arena Pordenone With Love** dal titolo: "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". Sarà un evento di presentazione del marchio collettivo, illustrato da Agrifood Fvg e seguito da uno show cooking a cura dello chef dell'Osteria Turlonia, Federico Mariutti. Moderatrice della tavola rotonda sarà Stefania Marcuz, esperta di analisi sensoriale applicata al settore food&beverage, con il contributo dei produttori aderenti al marchio. L'appuntamento è gratuito con prenotazione obbligatoria tramite il sito della manifestazione; per accedere è comunque necessario il biglietto di ingresso alla fiera.

Tutte le informazioni sulla fiera sono disponibili all'indirizzo [www.ortogiardinopordenone.it/cucinare/](http://www.ortogiardinopordenone.it/cucinare/).

## Scopri il percorso della Quaresima, *Parola e parole per risorgere.*

Con i commenti audio al Vangelo  
di Mons. Erio Castellucci, Vicepresidente CEI  
e il messaggio di auguri del Card. Matteo Maria Zuppi, Presidente CEI



CHIESA  
CATTOLICA  
NELLE NOSTRE VITE,  
OGNI GIORNO.



[Cucina](#)



[Sfoggia la rivista online](#) [Sfoggia la rivista](#)

# CHIESA CATTOLICA

NELLE NOSTRE VITE,  
OGNI GIORNO.



CHE

LINK: <https://ilpopolopordenone.it/2026/03/pordenone-chef-stellati-in-fiera-domenica-8-robotto-valbuzzi-sabato-14-raffaele-scarabelli/>

# IL POPOLO

Settimanale della Diocesi di Concordia-Pordenone

0

Area riservata  
Notizie

Il settimanale  
Media

Rubriche

Terremoto 1976-2026  
Agenda del vescovo  
Abbonamenti

ECONOMIA

Pordenone: chef stellati in Fiera. Domenica 8 Roberto Valbuzzi sabato 14 Raffaele Scarabelli

6 Marzo 2026 - 11:11  
di CS



Roberto Valbuzzi (foto fornita dal comunicato stampa)

Sono **Roberto Valbuzzi**, lo chef di *Cortesie per gli ospiti* su Real Time, diventato uno dei volti più noti e amati del “gusto” in TV, e **Raffaele Scarabelli**, il nutrizionista che si è affermato come “normalizzatore” del settore, attraverso le sue regole certe e semplici per un’alimentazione calata nella vita reale di tutti noi, i **protagonisti degli incontri di Cucinare 2026** dedicati ai **libri sul tema**: faranno tappa, rispettivamente, nelle giornate di **domenica 8 marzo** e di **sabato 14 marzo** a **Pordenone Fiere** (nell’Arena Pordenone with love, PAD Bis/Ter alle 16), per **due incontri organizzati da Fondazione Pordenonelegge.it, curati da Valentina Gasparet**. Due dialoghi, e due nuove pubblicazioni, per viaggiare piacevolmente fra luoghi, ingredienti e sapori, ed esplorare nel quotidiano la passione per il cibo, imparando a bilanciare le esigenze della dieta e quelle del palato. **Tutte le info per partecipare agli eventi**, acquistare il biglietto di ingresso a Ortogiardino e Cucinare con **prenotazione del proprio posto**: [www.cucinare.pn](http://www.cucinare.pn)

**Si parte domenica 8 marzo, alle 16.00, con la presentazione del libro di Roberto Valbuzzi, 50 (Rizzoli), pagine che schiudono la storia dell’autore e della sua famiglia.** «Ho scelto di raccontarla attraverso cinquanta ingredienti che diventano i protagonisti di altrettanti capitoli – spiega Valbuzzi, che da tempo abbina all’attività di chef e imprenditore un’intensa presenza televisiva, partita su Gambero Rosso Channel – Alcuni sono finestre aperte sul passato, altri sono incontri con chi condivide il mio amore per questa vita fatta di passione e dedizione. Ogni ingrediente è accompagnato da una ricetta che mi appartiene, proprio

come io sento di appartenere a questa terra che non cambierei con nessun'altra al mondo». In dialogo con Valentina Gasparet, l'autore sfoglierà così il libro della sua "maturità": guidandoci attraverso luoghi, voci, stagioni e sapori che per celebrano i cinquant'anni del Crotto Valtellina di Malnate, lo storico ristorante di famiglia, icona di un territorio che ha radici salde nell'amore per la cucina.

**Sabato 14 marzo, sempre alle 16.00, la seconda tappa si focalizzerà sugli aspetti legati all'alimentazione: protagonista sarà Raffaele Scarabelli, il nutrizionista "per persone normali" più famoso del web**, apprezzato per le sue competenze in tema di alimentazione e sport, che dialogherà con la giornalista **Paola Dalle Molle**. Noto sui social come @beardedscara, attraverso spiegazioni semplici e dirette ci aiuta a comprendere i principi fondamentali per vivere bene e allenarsi in modo efficace, senza eccessive complicazioni o false promesse. Il suo recentissimo "manuale", *La dieta della vita vera. Il metodo per raggiungere la forma fisica senza rinunciare a sé stessi* (Vallardi), è basato sul principio scientifico del bilancio energetico: insegna a scegliere cibi che saziano davvero, a gestire le porzioni e a godersi ogni pasto senza sensi di colpa. Il primo rivoluzionario libro di dieta a prova di imprevisti: che si tratti dei cannelloni della nonna, dell'aperitivo al bar o di finire gli avanzi di nostro figlio. Poche regole, molto chiare, applicabili tutti i giorni e in ogni occasione.



**Scopri il percorso della Quaresima,  
Parola e parole per risorgere.**

CHIESA CATTOLICA  
NELLE NOSTRE VITE,  
OGNI GIORNO.

Con i commenti audio al Vangelo  
di Mons. Erio Castellucci, Vicepresidente CEI  
e il messaggio di auguri del Card. Matteo Maria Zuppi, Presidente CEI

[ChefCortesie per gli ospiti](#)[Fiera di Pordenone](#)[Roberto Valbuzzi](#)



[Sfoggia la rivista online](#) [Sfoggia la rivista](#)



LINK: <https://ilpopolopordenone.it/2026/03/pordenonefiere-torna-ortogiardino-dal-7-al-15-marzo/>

# IL POPOLO

Settimanale della Diocesi di Concordia-Pordenone

0

Area riservata  
Notizie

Il settimanale  
Media

Rubriche

Terremoto 1976-2026  
Agenda del vescovo  
Abbonamenti

ECONOMIA

## PordenoneFiere: torna Ortogiardino dal 7 al 15 marzo

6 Marzo 2026 - 07:44  
di SM



Sia apre una edizione ricchissima di **Ortogiardino, 45° Salone della floricoltura, orticoltura, vivaismo in programma alla Fiera di Pordenone dal 7 al 15 marzo**: 25.000 mq di aree espositive si trasformano in una spettacolare festa della natura dove **7 allestimenti a giardino con piante ad alto fusto, giochi d'acqua e arredo esterno di design** si alternano a circa **300 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 in contemporanea si tiene anche la 12<sup>a</sup> edizione di **Cucinare, Salone dell'enogastronomia nei padiglioni 5bis/ter**. Nei 10 giorni di apertura delle due manifestazioni quindi, agli appassionati di giardinaggio ed orticoltura che tradizionalmente affollano Ortogiardino si affiancheranno anche i gourmet alla ricerca di prodotti di eccellenza e ricette per far bella figura in cucina. Lo scorso anno i visitatori hanno toccato quota 60.000 con tantissimi arrivi da Slovenia e Croazia grazie ai numerosi viaggi organizzati dalle agenzie turistiche che includono ormai da anni Ortogiardino come tappa dei loro tour nel Nordest Italia.

Main partner delle manifestazioni è anche quest'anno Banca Intesa Sanpaolo *“Rinnoviamo anche quest'anno il nostro sostegno a Ortogiardino e Cucinare perché crediamo che questo tradizionale appuntamento tra imprese, professionisti del settore e pubblico rappresenti un'importante occasione di visibilità, relazioni e sviluppo commerciale* – commenta **Cristina Cipiccia, direttrice regionale Veneto Est e Friuli Venezia Giulia di Intesa Sanpaolo** –. *Intesa Sanpaolo è al fianco delle aziende con strumenti finanziari e consulenza dedicata, sostenendo investimenti e progetti che rafforzano la*

competitività del tessuto imprenditoriale e generano valore per l'intera comunità. Nel 2025 abbiamo erogato a famiglie e imprese del Friuli Venezia Giulia oltre 850 milioni di euro.”

«Ortogiardino e Cucinare rappresentano per Pordenone Fiere uno degli appuntamenti più identitari e attesi dell'anno. Sono manifestazioni che raccontano la vocazione del nostro territorio: da un lato la cultura del verde, della sostenibilità e della qualità della vita; dall'altro l'eccellenza agroalimentare e il saper fare delle nostre imprese. – Commenta **Renato Pujatti presidente di Pordenone Fiere**. –La contemporaneità dei due eventi rafforza ulteriormente la loro attrattività, creando un'esperienza completa che unisce natura, gusto e intrattenimento, capace di coinvolgere pubblici diversi e di generare importanti ricadute economiche per l'intero territorio”.

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 del Festival dei Giardini 2026, sempre con la direzione artistica dell'architetta Giovanna Bellotto, è **“Paesaggio consapevole. Dall'obiettivo all'anima”**. Ai progettisti è stato chiesto di realizzare un giardino inteso come una porzione di un paesaggio che, visto attraverso l'obiettivo della fotocamera, rappresentasse una scena perfetta alla quale scatterebbero una foto. Un viaggio fotografico che, come la vita stessa, è una ricerca di prospettive, consapevolezza e autenticità. Tra i tanti progetti ricevuti durante l'anno la commissione tecnica del Festival dei Giardini **ne ha selezionati 7** 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 hanno come punta di diamante nei padiglioni 5bis e 5ter **Cucinare**, Salone dell'enogastronomia di qualità che porta in fiera in 3.000 mq coperti, più di 80 espositori con 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** porta invece a **Cucinare** piccole aziende con prodotti di nicchia che ruotano attorno al mondo della cucina e della ristorazione: birra artigianale, coltelli oggettistica ad esempio. Cuore di **Cucinare** è l'**Arena “Pordenone with Love”** dove sono in programma più di 30 eventi tra show cooking, degustazioni, master class, presentazioni e tanto altro ancora. E' questo il “piatto forte” che trasforma Ortogiardino in un contenitore di intrattenimento e shopping veramente per tutti i gusti.

Lo chef **Roberto Valbuzzi**, volto noto di Gambero Rosso Channel e protagonista di “Cortesie per gli ospiti” su Real Time, e il nutrizionista **Raffaele Scarabelli**, portavoce di regole chiare e importanti fondate sul principio scientifico del bilancio energetico, sono i protagonisti di **Cucinare 2026**. Domenica 8 marzo e sabato 14 marzo alla Fiera di Pordenone (**Arena Pordenone With Love**, ore 16) presenteranno i loro libri, due pubblicazioni preziose per viaggiare fra luoghi, ingredienti e sapori, e per “alimentare” nel nostro quotidiano la passione per il cibo, equilibrando dieta e piacevoli concessioni. I due incontri sono a cura di Fondazione Pordenonelegge.

Tra gli eventi da segnalare ci sono gli show cooking e le dimostrazioni organizzati da **Etica del Gusto**: un'associazione di artigiani e professionisti del Friuli Venezia Giulia dedicata a valorizzare l'eccellenza nel mondo della pasticceria, panificazione, gelateria, cioccolateria, caffetteria e bartending. Tra gli incontri più attesi c'è sicuramente quello in programma sabato 14 marzo dalle 10 alle 11 in cui verranno presentate la Gubana e la Colomba pasquale, approfondendo impasti, lievitazioni e caratteristiche che le rendono simboli della pasticceria tradizione italiana.

In occasione della giornata Internazionale della Donna, domenica 8 marzo alle ore 10.00 si terrà un incontro di sensibilizzazione e informazione dedicato a **“La Camminata per la Vita”**, un progetto che vuole commemorare le vittime di femminicidio arrivando nei luoghi dove sono accaduti i tragici eventi. A completare l'incontro ci saranno due show cooking con degustazioni, di due ricette dedicate alle donne, preparate dalle Lady Chef FVG che saranno condotte e guidate dalla Chef Lume Lami grazie alla collaborazione del gruppo Coldiretti Donne.

I prodotti dell'agricoltura sono i protagonisti 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'originalissima 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 26<sup>a</sup> 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 è 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.

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** al prezzo di 8 € +ddp invece che 10 €. Basta collegarsi al sito [www.ortogiardinopordenone.it](http://www.ortogiardinopordenone.it) e con pochi click i visitatori potranno ricevere via mail il ticket che esibito anche sul cellulare permetterà l'ingresso diretto ai padiglioni della fiera evitando così code e assembramenti. La promozione sarà attiva fino alle ore 23.59 di venerdì 6 marzo. Poi è sempre possibile acquistare il biglietto on line o alle casse della fiera al prezzo intero di 10 €.

**Ortogiardino+Cucinare, Fiera di Pordenone 7 – 15 Marzo 2026**

**Orari di apertura: Lunedì – Venerdì: 14.00 – 19.00 Sabato e Domenica: 9.30 – 19.00**[www.ortogiardinopordenone.it](http://www.ortogiardinopordenone.it)



Scopri il percorso della Quaresima,  
Parola e parole per risorgere.

Con i commenti audio al Vangelo  
di Mons. Erio Castellucci, Vicepresidente CEI  
e il messaggio di auguri del Card. Matteo Maria Zuppi, Presidente CEI

CHIESA  
CATTOLICA  
NELLE NOSTRE VITE,  
OGNI GIORNO.

BotanicaFieraOrtogiardino