

LINK: <https://www.ilpais.it/2026/03/11/etica-del-gusto-protagonista-a-cucinare/>



Home Primo piano Cronaca Dal territorio Focus A tu per tu Economia Arte & Eventi

Mangja e bevi Appuntamenti Sport



HOME » SCELTI PER VOI

Etica del Gusto protagonista a "Cucinare"

redazione POSTED ON 11 MARZO 2026



Share On Facebook

Tweet It



G+



Con show cooking dedicati alla tradizione dolciaria

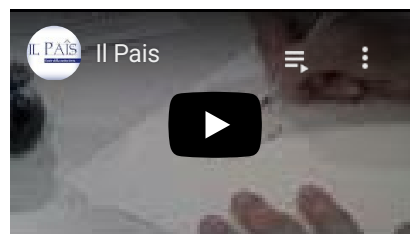
L'associazione Etica del Gusto sarà tra i protagonisti di "Cucinare – Salone dell'enogastronomia di qualità", la manifestazione dedicata alle eccellenze gastronomiche che si svolge all'interno di Ortogiardino, nei padiglioni 5bis e 5ter di Pordenone Fiere, dal 7 al 15 marzo 2026.

A rappresentare l'associazione saranno 4 soci che quotidianamente promuovono la cultura della pasticceria e dell'arte bianca sul territorio. Durante la manifestazione daranno vita a una serie di show cooking e dimostrazioni dal vivo, condividendo tecniche, tradizioni e creatività con il pubblico del salone.

Tra i protagonisti ci saranno Gianfranco Cassin, presidente di Etica del Gusto, che insieme ai fratelli conduce tre pasticcerie a San Vito al Tagliamento, Bagnarola di Sesto al Reghena e Portogruaro, Marino Nardo, titolare di due panifici-pasticcerie a Prata di Pordenone, Stefano Venier di Arte Dolce a Spilimbergo e Flavio Mlinz de La Gubana della



IL PAIS TV



METEO



Nonna di Azzida, nelle Valli del Natisone.

I maestri artigiani porteranno sul palco la propria esperienza professionale attraverso preparazioni dal vivo, raccontando al pubblico ingredienti, tecniche e tradizioni della pasticceria e della panificazione artigianale.

Tra gli appuntamenti in programma:

Sabato 14 marzo, ore 10.00

“L'arte del lievito: dalla Gubana alla Colomba Pasquale”

con Flavio Mlinz (La Gubana della Nonna) e Marino Nardo

Domenica 15 marzo, ore 16.00

“Tradizione pasquale tra lievito e cioccolato”

con Gianfranco Cassin (Panificio Pasticceria Cassin) e Stefano Venier

“La partecipazione a manifestazioni come Cucinare è un'occasione importante per far conoscere il lavoro dei nostri artigiani e raccontare la qualità e la passione che stanno dietro a ogni prodotto” commenta Gianfranco Cassin, presidente di Etica del Gusto. “Come associazione crediamo molto nel valore della condivisione: portare il nostro sapere davanti al pubblico significa avvicinare le persone al mestiere, valorizzare il territorio e trasmettere la cultura dell'artigianalità alle nuove generazioni”.

La presenza di Etica del Gusto al salone rappresenta quindi un momento di incontro tra professionisti, appassionati e pubblico, in cui il talento dei maestri pasticceri e panificatori diventa spettacolo, formazione e racconto del territorio.



Marino Nardo



Gianfranco Cassin





Stefano Venier



Flavio Mlinz

[f Share On Facebook](#) [T Tweet It](#) [P](#) [G+](#) [✉](#)

AUTHOR
redazione

READ NEXT
Il progetto di land art "Tèste Testé" tra le eccellenze regionali alla Fiera di Milano 



Il Païs, gente della nostra terra racconta le storie del Friuli, della sua gente, della sua terra e dei tanti paesi che la compongono.

- Redazione
- Contatti
- Pubblicità
- Cookie policy
- Privacy policy

ORTOGIARDINO. Vivaismo, floricoltura e agroalimentare di qualità a Pordenone Fiere fino a domenica 15 marzo. Con degustazioni e show cooking, giardini d'autore, presentazioni di libri e tante piante

Orchidea regina tra i fiori

In contemporanea, sempre in Fiera, anche la 12^a edizione del salone "Cucinare"

Ha aperto i battenti il 7 marzo e proseguirà fino a domenica 15 marzo alla Fiera di Pordenone la 45^a edizione di Ortogiardino, Salone della floricoltura, dell'orticoltura e del vivaismo: 25 mila metri quadrati di aree espositive trasformati in una 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. In contemporanea in fiera si tiene anche la 12^a edizione di "Cucinare", Salone dell'enogastronomia nei padiglioni 5bis/ter, agli appassionati di giardinaggio ed orticoltura si affiancano quindi 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 mila con molti 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.

«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 – ha commentato **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». Il successo di Ortogiardino è legato anche al ricco programma di eventi collaterali, oltre al Salone Cucinare (più di 80 espositori con prodotti di eccellenza delle filiere agroalimentari locali e nazionali, show cooking, degustazioni, presentazioni di libri), i prodotti dell'agricoltura Fvg sono i protagonisti del Mercato a Km 0 di Campagna Amica a cura di Coldiretti al padiglione 8 mentre al pad. 9 i visitatori incontrano l'Emporio Verde, un'originale mostra di arredi e decori

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





per giardini e terrazzi realizzati da artigiani e piccole aziende. 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^a edizione. Oltre 150 diverse tipologie di orchidee provenienti da collezioni

private o da coltivatori professionisti fanno da contomo 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. Ortogiardino e Cucinare sono visitabili dalle 14 alle 19, sabato e domenica dalle 9.30 alle 19. Per informazioni: www.ortogiardinopordenone.it

V.Z.

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