

## **Il Friuli Venezia Giulia a “Cucinare”, dal 2 al 10 marzo in fiera a Pordenone**

**In vetrina i prodotti del territorio, uno stand con 13 aziende “Io sono Friuli Venezia Giulia”**

**e uno show cooking con tavola rotonda per presentare il marchio collettivo**

Trieste, 29 febbraio 2024 – 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’eno-gastronomia 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 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 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](http://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/](http://www.ortogiardinopordenone.it/cucinare/).