

# MIRABILIA DAY



*I siti Unesco sono una preziosa  
rappresentazione della cultura  
e del turismo che il mondo ci invidia  
e di cui la cucina fa parte.  
Un settore in costante evoluzione  
il cui concetto di sostenibilità  
è complesso da definire.*

## La cucina del Friuli Venezia Giulia tra sostenibilità e turismo

**13 novembre 2023 ore 10:30**  
Borgo Nonino, Persereano

ore 10:30 - Registrazione partecipanti

ore 11:00 - Inizio lavori



CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE



Saluti Istituzionali

*Giovanni Da Pozzo*, Presidente della Camera di commercio di Pordenone-Udine

*Angelo Tortorelli*, Presidente Associazione Mirabilia Network

*Vito Signati*, Coordinatore Tecnico Associazione Mirabilia Network

*Sergio Bini*, Assessore Attività Produttive e Turismo, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

**I nuovi valori del patrimonio enogastronomico,  
tra innovazione e marketing territoriale.**

*Antonio Scuderi* - CEO di Capitale Cultura Group

**Connessione cucina-turismo del territorio.**

**Un esempio virtuoso che ha fatto scuola: il Consorzio FVG Via dei Sapori.**

*Walter Filiputti*, autore di libri di enogastronomia

**La sostenibilità in cucina interpretata da grandi cuochi.**

*Giovanni Santini*, tre stelle Michelin, Ristorante dal Pescatore di Canneto sull'Oglio

*Alessandro Gavagna*, una stella Michelin, La Subida di Cormòns

*Federico Kratter*, Ristorante Mondschein di Sappada

**Testimonianze di antesignani della sostenibilità in Friuli Venezia Giulia.**

*Friultrota, DOK Dall'Ava, Salumi Vida, Forchir Viticoltori, Oro Caffè, Nonino Distillatori*

**Show Cooking con dimostrazione e assaggio di un piatto sostenibile.**

*Massimiliano Sabinot*, chef del Vitello d'Oro di Udine

Aperitivo Nonino

ore 14:00 - **Lunch, l'esperienza gustativa prosegue con l'assaggio di prodotti e vini che,  
della sostenibilità, sono il risultato.**

ore 15:00 - Chiusura dei lavori

Si prega di confermare la presenza  
entro il 9 novembre,  
Tel. 0432 273508-538