

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