

L'affondo controcorrente

Agrusti duro: «Non parliamo solo di violette L'Occidente è in crisi, Europa e Italia ci siano»

Una voce diversa. Preoccupata e allo stesso tempo sferzante, decisa. È stata quella del presidente di Confindustria Alto Adriatico, Michelangelo Agrusti. Presente all'inaugurazione di "Ortogiardino" in Fiera a Pordenone, è salito sul palco con la bandiera dell'Ucraina e ha spostato per qualche istante l'attenzione dall'entusiasmo che si respirava nei padiglioni all'aria pesante che avvolge l'Occidente dopo la lite in mondovisione tra il presidente americano Trump e quello ucraino Zelensky. «Sono naturalmente ammirato dal lavoro e dalla sapienza che dimostra Pordenone Fiere, un ente che rappresenta l'essenza del territorio. Ma oggi non me la sento di



PRESIDENTE Michelangelo Agrusti

parlare solamente di primule e violette. Perché il mondo è un'altra cosa. Voglio cogliere questa occasione, davanti a tutti gli stakeholder del territorio.

Le persone responsabili, la politica, tutti sanno che con quello che è successo ieri (venerdì, il riferimento è alla

lite in diretta tra Trump e Zelensky, ndr) il mondo è cambiato. Io ringrazio Alessandro Ciriani, con il quale con tutte le categorie economiche abbiamo organizzato una grande manifestazione per l'Ucraina, anche come segno d'affetto per tutti i lavoratori di quel Paese, le donne che assistono i nostri anziani. Quello che abbiamo visto in tv ci fa capire che il vecchio Occidente sia al tramonto. In Europa, con il ruolo fondamentale dell'Italia, deve nascere un altro, capace di tutelare i suoi diritti e quelle libertà che abbiamo costruito dopo la Seconda guerra mondiale». Il presidente degli Industriali ha chiuso il suo discorso con il motto "Slava Ukraïni".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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



In 6mila da Austria, Slovenia e Croazia La Fiera sempre più internazionale

LA MANIFESTAZIONE

Si è aperta quindi ieri una nuova ricchissima edizione di Ortogiardino, Salone della floricoltura, orticoltura, vivaismo in programma alla Fiera di Pordenone dall'1 al 9 marzo: 25.000 metri quadri di aree espositive, otto allestimenti a giardino con piante ad alto fusto, giochi d'acqua e arredo esterno di design, 300 stand commerciali. È atteso tanto pubblico in fiera perché, dopo il successo del 2024, si riconferma l'abbinata con Cucinare, Salone dell'enogastronomia di qualità che si tiene in contemporanea nei padiglioni 5bis/ter. Nei dieci giorni di apertura delle due manifestazioni quindi, agli appassionati di giardinaggio ed orticoltura che tradizionalmente affollano Ortogiardino si affiancano anche i gourmet alla ricerca di prodotti di eccellenza e ricette per far bella figura in cucina.

Il sabato si respira un clima

internazionale alla Fiera di Pordenone: sono in arrivo ad Ortogiardino e Cucinare più di 6.000 i visitatori da Slovenia, Croazia e Austria con viaggi organizzati dalle agenzie turistiche che includono ormai da anni Ortogiardino come tappa dei loro tour

**TRECENTO
STAND
COMMERCIALI
SU 25MILA
METRI
QUADRATI**

**LA FORMULA
ABBINATA
A "CUCINARE"
PORTA IL GUSTO
AL CENTRO
DELLA SCENA**

nel Nordest Italia. Le manifestazioni sono anche un'occasione di aggregazione per associazioni di disabili ed anziani che abitualmente visitano i padiglioni della fiera. Più di 500 le richieste già arrivate.

Bagno di folla per le autorità che hanno presenziato alla cerimonia di inaugurazione che ha avuto come ospite d'onore in rappresentanza del governo, il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida accompagnato dal Ministro per i Rapporti con il Parlamento Luca Ciriani. Sono intervenuti anche Alberto Parigi, Sindaco vicario di Pordenone, Michelangelo Agrusti Vice Presidente Ccia di Pordenone e Udine, Stefano Zannier, Assessore regionale Risorse agroalimentari, forestali e ittiche.

Il successo di Ortogiardino e Cucinare è legato anche al ricco programma di eventi che hanno come punta di diamante l'Arena "Pordenone with Love" dove

si terranno in questi giorni più di 30 eventi tra show cooking, degustazioni, master class, presentazioni e tanto altro ancora con un filo conduttore dato dalla sostenibilità e dall'ambiente. Guest star di quest'anno a Cucinare è Tessa Gelisio, conduttrice televisiva scrittrice, blogger e da molti anni in prima linea per la comunicazione dello sviluppo sostenibile, che oggi, alle 16 nell'Arena "Pordenone with Love" al pad. 5bis/ter presenta, intervistata da Valentina Gasparet, la sua ultima pubblicazione, "Le mie ricette salvapianeta" (Rizzoli). Un vero e proprio manuale di sostenibilità che, pagina dopo pagina, ci guida nella scelta degli ingredienti, con un'attenzione speciale alla loro provenienza e alla stagionalità, fornendo anche preziosi consigli su come ridurre l'impronta ambientale della nostra spesa.

Nel corso dell'evento lo chef Luca Bidinost realizzerà live una ricetta tratta dal libro. Tra gli altri eventi in programma og-

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





PADIGLIONI I primi visitatori di Ortogiardino

(Nuove Tecniche/Caruso)

gi nell'Arena "Pordenone with Love": uno showcooking dedicato alle frittelle (alle 10), una masterclass sull'impasto della pizza contemporanea (ore 11.30), una degustazione di vini (ore 13.00), di birre artigianali (ore 17.30) e un interessante viaggio enogastronomico nelle valli del Natisone, alla scoperta di sapori e luoghi di questo territorio (ore 14.30). Sempre oggi nello spazio di Campagna Amica al padiglio-

ne 8 sono in programma degustazioni di salumi, formaggi e altri prodotti delle filiere agroalimentari pordenonesi. Come ogni anno Ortogiardino è sede del Convegno dell'Apicoltura Pordenonese giunto alla 43^a edizione. Dalle 9.45 in Sala Zuliani si farà il punto su "Api e apicoltura in difficoltà: produzioni, mercato del miele e analisi dei costi di produzione".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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

Natura e cibo, Friuli centro d'Europa

►Il ministro Lollobrigida loda "Ortogiardino" a Pordenone «Prima non si sapeva dove fosse, oggi è diventata trainante» ►Un settore da tre miliardi l'anno si mette in mostra ma parte una richiesta di tutela verso l'Unione europea

L'INVESTITURA

«C'è un prima e un dopo. Prima dell'entrata in carica di Renato Pujatti come presidente, non si sapeva nemmeno dove fosse la Fiera di Pordenone. Ora è un soggetto in attivo che da della città un punto strategico non solo in Italia, ma in Europa. Un motore che aiuta le imprese ad avere sbocchi commerciali e che genera ricchezza». Con queste parole, il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, ieri mattina ha aperto l'edizione 2025 di Ortogiardino e Cucinare. E Pordenone, per una settimana, si prepara a diventare il centro dell'agroalimentare e del florovivaismo del Nord Italia.

LA CERIMONIA

«Il settore agroalimentare - ha aggiunto ancora il rappresentante del governo Meloni - è a me caro. E il Friuli Venezia Giulia in questo campo ha dimostrato di poter raggiungere grandi risultati». Lollobrigida poi ha lodato il settore alberghiero (erano presenti tanti giovani, tra cui i ragazzi del Flora, ndr) «che deve aiutare a far capire al cliente il lavoro che sta dietro ad ogni preparazione». Lollobrigida ha snocciolato i dati del settore florovivaistico: «In dieci anni ha guadagnato il 30 per cento, con un valore della produzione che tocca i 3,1 miliardi di euro e una quota di export che raggiunge il miliardo e 300 milioni di euro. Siamo la terza nazione al mondo per produzione e la seconda, dopo i Paesi Bassi, per valore aggiunto».

IL MESSAGGIO

La manifestazione, ospitata come sempre dai padiglioni di Pordenone Fiere, è stata inaugurata anche dal ministro per i Rapporti con il Parlamento, Luca Ciriani, dal parlamentare Emanuele Loperfido e dal presidente dell'agenzia Ice, Matteo Zoppas. È intervenuto an-

che l'assessore regionale Stefano Zannier: Un evento che apre la stagione primaverile con una importante storia alle sue spalle, entrato a pieno titolo nel cuore dei pordenonesi e diventato un punto di riferimento nazionale nell'ambito del florovivaismo. È questo, in sintesi, il concetto espresso dall'assessore regionale alle risorse agroalimentari oggi a Pordenone in occasione della cerimonia di inaugurazione delle fiere "Ortogiardino" e "Cucinare" ospitate nei padiglioni espositivi di viale Treviso.

L'ACCOGLIENZA

L'esponente dell'esecutivo, nel suo intervento, ha espresso una considerazione riguardo a ciò che si può trovare, ammirare e incontrare all'interno della fiera, sottolineando come essa rappresenti la capacità di un territorio di mettere in evidenza la propria forza produttiva, innovativa e la volontà di guardare sempre avanti. Inoltre, è stata ricordata l'importanza di questa manifestazione, capace di mostrare al pubblico un'offerta unica, che spazia dal florovivaismo ai prodotti trasformati, fino alle creazioni culinarie. Inoltre è stata evidenziata l'attrattiva della rassegna che trova sede a Pordenone, come dimostra il fatto che gli spazi a disposizione per gli espositori sono stati tutti occupati. Per la Regione questo è dovuto alla capacità imprenditoriale espressa dall'Ente fiera, che ha

saputo nel tempo acquistare sempre più importanza a livello nazionale e internazionale, testimoniando la capacità imprenditoriale di un territorio molto dinamico.

Infine l'intervento del vicesindaco reggente di Pordenone, Alberto Parigi: «Il 12 marzo la città potrebbe diventare ca-

pitale della cultura, oggi ci godiamo la capitale del verde, della natura e del gusto. Una città, la nostra, che ha imboccato i binari dello sviluppo e della crescita».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**I PADIGLIONI
ACCOLGONO
LE ISTITUZIONI
SI PARLA DI EXPORT
VALORE AGGIUNTO
E GIOVANI**





L'EVENTO L'inaugurazione dell'edizione 2025 di Ortogiardino con i ministri Ciriani e Lollobrigida a Pordenone

(Nuove Tecniche/Caruso)

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

Aviano

Ortogiardino, premiati i pasticceri dello Ial

La Fiera Ortogiardino di Pordenone ha ospitato, ieri mattina, la consegna di un riconoscimento alla squadra della scuola di pasticceria dello Ial Fvg di Aviano, vincitrice del concorso Sigep2025, composta da giovani talenti. E distintasi a Rimini, una delle manifestazioni più importanti dedicate alla pasticceria in Italia. Gli allievi dello Ial Fvg hanno saputo esprimere grande creatività e abilità. Un Il

team salito sul più alto gradino del podio a Rimini è stato guidato verso la vittoria dal Pastry Chef, Thomas De Rosa, con la collega Fabiana Ojan, il maestro cioccolatiere, Danilo Freguja e Lucia Salmaso, che hanno collaborato con grande dedizione e impegno. Le creazioni premiate hanno saputo rappresentare al meglio le tradizioni e i prodotti locali, coniugando l'innovazione al rispetto per il territorio.

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



A PORDENONE

Ortogiardino apre i battenti con Lollobrigida e Ciriani

Una regione che sa dare grandi risultati, una capacità di fare valore e un sistema fiero che presenta un prima e un dopo la presidenza di Renato Pujatti.

Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, intervenuto all'inaugurazione di Ortogiardino, ha espresso ringraziamento per una realtà fieristica che mette insieme visitatori, acquirenti, sa creare ricchezza e lavoro, con dati economici positivi. Il ministro, ac-



L'inaugurazione di Ortogiardino a Pordenone /FOTOBRISSOTTO-PETRUSI

compagnato dal collega Luca Ciriani, ha ricordato inoltre la recente legge sul florovivaiismo, un settore con una produttività da 3,1 miliardi di euro in crescita con un +15,8% in cinque anni. Lollobrigida ha inoltre ricordato come la sfida europea sia quella dell'utilizzo delle armi economiche per difendere l'elemento produttivo dei nostri coltivatori, con sanzioni che non si ritorcano contro a chi le applica.

Sul fronte internazionale, Matteo Zoppas di Ice ha ricordato che «il Made in Italy oggi conta all'estero 624 miliardi: l'obiettivo è di raggiungere 700 miliardi. Il settore del florovivaiismo nei primi 11 mesi del 2024 - ha aggiunto - conta 1,2 miliardi di euro». —

L.V.

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



LA CONDUTTRICE A PORDENONE FIERE

Le ricette di Tessa: piccoli gesti per salvare il pianeta a tavola

GABRIELE GIUGA

Salvare il pianeta con un libro di ricette? Quella che può sembrare una provocazione, in realtà è la solida idea dietro l'ultimo lavoro di Tessa Gelisio, conduttrice televisiva, ospite a Cucinare 2025 oggi, domenica, alle 16, nell'Arena Pordenone with love di Pordenone Fiere. Conduttrice, scrittrice, blogger, presidente

dell'associazione forPlanet Onlus, vicepresidente di Sima e premio nazionale "Comunicazione Costruttiva" 2024, Tessa Gelisio viene a Cucinare per presentare in conversazione con Valentina Gasparet il suo libro "Le mie ricette salvapianeta" pubblicato da Rizzoli a fine 2024.

Si può cambiare il mondo dai quattro fornelli di casa?

«È così, ed è tempo di farlo. Mi occupo di sostenibilità e di

temi legati all'ambiente da sempre. Se si guardano le cose da questa prospettiva è naturale pensare alla correlazione fra il modo di fare la spesa, conservare e cucinare il cibo e l'attenzione al pianeta»

Il suo non è solo un libro di ricette, ma anche una raccolta di consigli per evitare sprechi, ottimizzare consumi, risparmiare energia.

«La gestione della cucina, ciò che comporta l'atto del preparare il cibo può essere fatto a minore impatto ambientale. Adesso questo è un tema su cui c'è una sensibilità crescente, e ho avvertito che fosse il momento giusto per abbinare alle classiche indicazioni per preparare un piatto spunti per suggerire una migliore organizzazione per impattare meno e

meglio sull'ambiente. E mi creda, sono cose semplici, i classici consigli della nonna».

Ci sono intere generazioni che non hanno queste relazioni, o, banalizzo, non ci sono più i nonni di una volta.

«Ha ragione, sì forse penso ai miei nonni e devo dire che sono stata fortunata».

Il suo libro è costruito bene ha foto bellissime, il colpo d'occhio è immediato a ingredienti, ricette e consigli.

«Guardi che le foto sono fatte a casa mia».

Non mi dica!

«Sono proprio i piatti delle ricette, se si seguono vengono così. Li abbiamo preparati, fotografati e poi, ovviamente li abbiamo mangiati!»

Me ne scelga due, quelle che le piacciono di più.

«Sono toscana, siamo in inverno: la zuppa toscana e l'insalata invernale».

Cioè?

«Buonissima e rapidissima: cavolo cappuccio rosso e bianco tagliati a striscioline, carote a julienne e mele a cubetti, noci sminuzzate, feta sbriciolata, condita solo con olio e sale».

Come fa a preparare queste ricette e a mantenersi in forma?

«Mangio molto, ma bene. Dall'età di vent'anni mi nutro di cibi biologici, compro dai produttori che conosco. Evito i dolci e gli zuccheri, e limito formaggi e latticini. Non sono vegetariana, ma tre quarti della mia dieta è a base di frutta e verdura. E mi creda, non ci vuole molto. Piccoli gesti quotidiani a salvare il pianeta». —



La conduttrice Tessa Gelisio



Taglio del nastro con due ministri alla rassegna del floro-vivaismo
Già alta la partecipazione anche a Cucinare. Il programma di oggi

Ortogiardino in fiera La città si trasforma in Capitale del verde

TAGLIO DEL NASTRO

LAURA VENERUS

Una regione che sa dare grandi risultati, una capacità di fare valore e un sistema fiera, quello Pordenonese, che presenta un prima e un dopo la presidenza di Renato Pujatti. Il ministro dell'agricoltura Francesco Lollobrigida, intervenuto all'inaugurazione di Ortogiardino, ha espresso ringraziamento per una realtà fieristica che mette insieme visitatori, acquirenti, sa creare ricchezza e lavoro, con dati economici positivi. Il ministro, accompagnato dal collega di esecutivo Luca Ciriani, ha ricordato inoltre la recente legge sul floro-vivaismo, un settore con una produttività da 3,1 miliardi di euro in crescita con un +15,8 per cento in cinque anni. Lollobrigida ha inoltre ricordato come la sfida europea sia quella dell'utilizzo delle armi economiche per difendere l'elemento produttivo dei nostri coltivatori, con sanzioni che non si ritorcano contro a chi le applica.

A margine, ha ribadito il sostegno «senza se e senza ma all'Ucraina», un argomento innestato dal vicepresidente della Cciaa Pordenone Udine Michelangelo Agrusti. Ricco il parterre di ospiti: il presidente Pujatti, nel salutare i convenuti, ha dato la parola al vicesindaco reggente Alberto Parigi. «In attesa del verdetto della Capitale della cultura – ha esordito – Pordenone è da oggi e per dieci giorni la capitale del verde, della natura e del gusto: un mix intelligente di eventi dimo-



Il taglio del nastro e uno stand di Cucinare e Ortogiardino

strano la centralità di Pordenone fiere e della città a livello regionale e oltre». Presente, tra i partner, Banca Intesa San Paolo, che consegnerà il premio del pubblico del Festival dei giardini. «È una fiera che ha una storia alle spalle – ha affermato l'assessore regionale alle risorse agroalimentari Stefano Zannier – e rappresenta la capacità di un territorio di mettere in evidenza la propria forza produttiva, innovativa e la volontà di guardare avanti. La Fiera di Pordenone ha saputo acquistare sempre più importanza a livello nazionale e internazionale, testimoniando la capacità imprenditoriale di un territorio molto dinamico».

Sul fronte internazionale, Matteo Zoppas di Ice ha ricordato che «il Made in Italy oggi conta all'estero 624 miliardi, più di un terzo del prodotto interno lordo: l'obiettivo è di raggiungere 700 miliardi di export e di farlo insieme al Sistema Paese. Il settore del floro-vivaismo nei primi 11 mesi del 2024 – ha aggiunto – conta 1,2 miliardi di euro in crescita del 6,17% rispetto al 2023».

Già nel primo giorno Ortogiardino, in abbinata a Cucinare, ha raggiunto numeri importanti con più di seimila visitatori da Slovenia, Croazia e Austria e sono più di 500 le richieste arrivate da associazioni di disabili e anziani per visitare i padiglioni inclusivi. Sono inoltre più di 30 gli eventi di questi dieci giorni, tra questi, oggi alle 16 nell'Arena "Pordenone with Love" quello con Tessa Gelisio, intervistata da Valentina Gasparet, che presenterà la sua ultima pubblicazione, "Le mie ricette salvapianeta" (Rizzoli). Tra gli altri eventi, sempre oggi, showcooking su frittelle, pizza al vino e alle birre, degustazioni di Campagna amica e apicoltura. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CONSTATAZIONE
AMICHEVOLE**
di ENRICO GALIANO

Taglio del nastro
per Ortogiardino
In tema di verde in città
è l'unico taglio
che mette d'accordo tutti

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



Ortogiardino, il salone del floro-vivaismo, è stata inaugurata ieri e resterà aperta sino a domenica prossima FOTO BRISOTTO/PETRUSI

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

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

A PORDENONE

Ortogiardino apre i battenti con Lollobrigida e Ciriani

Una regione che sa dare grandi risultati, una capacità di fare valore e un sistema fiera che presenta un prima e un dopo la presidenza di Renato Pujatti.

Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, intervenuto all'inaugurazione di Ortogiardino, ha espresso ringraziamento per una realtà fieristica che mette insieme visitatori, acquirenti, sa creare ricchezza e lavoro, con dati economici positivi. Il ministro, ac-



L'inaugurazione di Ortogiardino a Pordenone /FOTOBRISOTTO-PETRUSI

compagnato dal collega Luca Ciriani, ha ricordato inoltre la recente legge sul florovivai-smo, un settore con una produttività da 3,1 miliardi di euro in crescita con un +15,8% in cinque anni. Lollobrigida ha inoltre ricordato come la sfida europea sia quella dell'utilizzo delle armi economiche per difendere l'elemento produttivo dei nostri coltivatori, con sanzioni che non si ritorcano contro a chi le applica.

Sul fronte internazionale, Matteo Zoppas di Ice ha ricordato che «il Made in Italy oggi conta all'estero 624 miliardi: l'obiettivo è di raggiungere 700 miliardi. Il settore del florovivai-smo nei primi 11 mesi del 2024 - ha aggiunto - conta 1,2 miliardi di euro». —

L.V.



LA CONDUTTRICE A PORDENONE FIERE

Le ricette di Tessa: piccoli gesti per salvare il pianeta a tavola

GABRIELE GIUGA

Salvare il pianeta con un libro di ricette? Quella che può sembrare una provocazione, in realtà è la solida idea dietro l'ultimo lavoro di Tessa Gelisio, conduttrice televisiva, ospite a Cucinare 2025 oggi, domenica, alle 16, nell'Arena Pordenone with love di Pordenone Fiere. Conduttrice, scrittrice, blogger, presidente

dell'associazione forPlanet Onlus, vicepresidente di Sima e premio nazionale "Comunicazione Costruttiva" 2024, Tessa Gelisio viene a Cucinare per presentare in conversazione con Valentina Gasparet il suo libro "Le mie ricette salvapianeta" pubblicato da Rizzoli a fine 2024.

Si può cambiare il mondo dai quattro fornelli di casa?

«È così, ed è tempo di farlo. Mi occupo di sostenibilità e di

temi legati all'ambiente da sempre. Se si guardano le cose da questa prospettiva è naturale pensare alla correlazione fra il modo di fare la spesa, conservare e cucinare il cibo e l'attenzione al pianeta»

Il suo non è solo un libro di ricette, ma anche una raccolta di consigli per evitare sprechi, ottimizzare consumi, risparmiare energia.

«La gestione della cucina, ciò che comporta l'atto del preparare il cibo può essere fatto a minore impatto ambientale. Adesso questo è un tema su cui c'è una sensibilità crescente, e ho avvertito che fosse il momento giusto per abbinare alle classiche indicazioni per preparare un piatto spunti per suggerire una migliore organizzazione per impattare meno e

meglio sull'ambiente. E mi creda, sono cose semplici, i classici consigli della nonna».

Ci sono intere generazioni

che non hanno queste relazioni, o, banalizzo, non ci sono più i nonni di una volta.

«Ha ragione, sì forse penso ai miei nonni e devo dire che sono stata fortunata».

Il suo libro è costruito bene ha foto bellissime, il colpo d'occhio è immediato a ingredienti, ricette e consigli.

«Guardi che le foto sono fatte a casa mia».

Non mi dica!

«Sono proprio i piatti delle ricette, se si seguono vengono così. Li abbiamo preparati, fotografati e poi, ovviamente li abbiamo mangiati!»

Me ne scelga due, quelle che le piacciono di più.

«Sono toscana, siamo in inverno: la zuppa toscana e l'insalata invernale».

Cioè?

«Buonissima e rapidissima: cavolo cappuccio rosso e bianco tagliati a striscioline, carote a julienne e mele a cubetti, noci sminuzzate, feta sbriciolata, condita solo con olio e sale».

Come fa a preparare queste ricette e a mantenersi in forma?

«Mangio molto, ma bene. Dall'età di vent'anni mi nutro di cibi biologici, compro dai produttori che conosco. Evito i dolci e gli zuccheri, e limito formaggi e latticini. Non sono vegetariana, ma tre quarti della mia dieta è a base di frutta e verdura. E mi creda, non ci vuole molto. Piccoli gesti quotidiani a salvare il pianeta». —



La conduttrice Tessa Gelisio



LINK: <https://www.ilfriuli.it/cronaca/anno-nero-dellapicoltura-pesano-nuovi-parassiti-ed-importazioni-low-cost/>

CRONACA POLITICA ECONOMIA CULTURA COSTUME E SOCIETÀ

Pordenone

ITALIA E MONDO ALTRO

BUSINESS FVG

domenica 2 Marzo 2025

ULTIM'ORA



Causò il decesso di una 33enne sulla A23, in carcere dopo...

ilFRIULI.it

CRONACA

L'anno nero dell'apicoltura. Pesano nuovi parassiti ed importazioni low cost

Ma anche i cambiamenti climatici

Autore: Alberto Comisso | 2 Marzo 2025



Difficili condizioni climatiche, diffusione di nuovi parassiti e concorrenza sul mercato, con importazioni a basso costo. Un comparto in sofferenza, quello dell'apicoltura in Friuli Venezia Giulia, che, a causa di questi fattori, ha subito nel 2024 un importante calo produttivo. In Regione sono presenti mille e 800 apicoltori e 38mila alveari.

Il punto della situazione è stato fatto questa mattina, in Fiera a Pordenone, nel corso di un convegno nell'ambito del programma di Ortogiardino. All'incontro ha partecipato l'assessore regionale Stefano Zannier.

Nel corso dell'evento è stato evidenziato come il settore apistico sia regolato dalle stesse normative dell'agricoltura, con vincoli che ne condizionano il sostegno economico, in particolare a livello europeo.

Le restrizioni sui contributi per alveare pongono limiti alle possibilità di intervento, rendendo necessario un confronto più ampio per individuare soluzioni efficaci e strutturali.

Cerca

Pordenone

CERCA

ULTIME NOTIZIE

Resistenza: Lenarduzzi a Sacileto di Ruda: Europa dove sei?

Più di mille persone alla sfilata di Carnevale di Codroipo

Frena e il trattore che traina T-Rex si ribalta: ferito un giovane

Palmanova piange il professor Aldo Masolino

Il campione Duplantis salterà l'ex confine tra Gorizia e Novgorica

Udine svolta per la sosta: si tratta per i 260 posti del Park di via Bassi

Furti a raffica in Friuli: da cinque abitazioni spariscono gioielli

PORDENONE

LINK: <https://www.rainews.it/tgr/fvg/video/2025/03/ortogiardino-il-trionfo-della-natura-in-fiera-a-pordenone-31e0a1d0-818c-4eca-a052-1f5804eaf137...>



Ortogiardino, il trionfo della natura in fiera a Pordenone

Migliaia di visitatori in cerca di ispirazione per l'angolo verde in casa o in giardino, tra feng-shui e orchidee. E gli imprenditori regionali del verde studiano come non sprecare le ramaglie

02/03/2025 Natascia Gargano

Con oltre 22mila ingressi nel primo fine settimana la manifestazione Ortogiardino in Fiera a Pordenone, abbinata al Salone dell'enogastronomia di qualità Cucinare, conferma il successo di pubblico. Cinquemila le prenotazioni dall'estero, soprattutto da Slovenia, Croazia e Germania. Nei 25mila metri quadrati di aree espositive dedicate alla floricoltura e al vivaismo, spiccano le nuove proposte dei progettisti con 8 allestimenti di giardino.

Giovanna Bellotto, architetta del paesaggio e direttrice artistica Festival dei giardini: "In un unico progetto si possono trovare una parte feng-shui, una parte più autoctona, una più mediterranea o anche più moderna, una tendenza che rispecchia la necessità delle persone di avere più luoghi dove evadere con la mente".

Tra le criticità del settore - sono 500 le imprese del verde di Confartigiano in regione - la gestione dei materiali di risulta.

Orlando De Pra, presidente Imprese del verde FVG: "Le ramaglie vogliamo trattarle come prodotti e non come rifiuti, c'è un tavolo in Regione sul tema per individuare la gestione più corretta di questo materiale".

Interessante il lavoro sulle zone umide realizzato dagli studenti dell'Istituto Il Tagliamento di Spilimbergo, immancabile un passaggio nel mondo delle rose o delle orchidee.

Manuele Teano, collezionista e vivaista: "Io ho 6mila orchidee, ma sono poche perché ci sono 30mila specie in natura più gli ibridi. E' il fiore preferito dai collezionisti, è all'apice

dell'evoluzione vegetale, con la capacità che ha di adattarsi e con la bellezza che ci regala".

Ricco anche il programma di incontri, in mattinata il convegno dell'apicoltura pordenonese su problemi e prospettive del settore.

Tag Floricoltura Giardino Vivaismo Ortogiardino
Pordenone Giovanna Bellotto Orlando De Pra



(AGENPARL) – dom 02 marzo 2025 L'assessore alle Risorse agroalimentari al convegno all'interno di Ortogiardino

Pordenone, 2 mar – Le prospettive e le criticit? del comparto apistico sono state al centro del convegno organizzato nell'ambito della manifestazione "Ortogiardino 2025" dall'Associazione Apicoltori Pordenone FVG APS, in collaborazione con la Federazione Apicoltori Italiani (FAI) e l'Osservatorio Nazionale Miele.

All'incontro ha partecipato l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari insieme a esperti del settore e docenti delle Universit? di Udine e Pisa.

Nel corso dell'evento ? stato evidenziato come il settore apistico sia regolato dalle stesse normative dell'agricoltura, con vincoli che ne condizionano il sostegno economico, in particolare a livello europeo. Le restrizioni sui contributi per alveare, legate a una visione produttiva del settore, pongono limiti alle possibilit? di intervento, rendendo necessario un confronto pi? ampio per individuare soluzioni efficaci e strutturali.

Il convegno ha rappresentato anche un'occasione per analizzare l'impatto delle recenti crisi sul comparto. L'apicoltura regionale, con circa 1.800 apicoltori e 38.000 alveari, ha subito nel 2024 un calo produttivo significativo a causa delle difficili condizioni climatiche, della diffusione di nuovi parassiti e della concorrenza sul mercato, con importazioni a basso costo che penalizzano le produzioni locali.

ARC/EP/pph
021305 MAR 25

SHARE.



RELATED POSTS

LINK: <https://www.cafetv24.it/friuli-vg/fiera-ortogiardino-di-pordenone-alla-scuola-di-pasticceria-dello-ial-fvg-riconoscimento-dalle-mani-dei-min...>

domenica, Marzo 2 2025

Breaking News

CONCLUSI I LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE DELL_



Med news Itapress
un notiziario, tre lingue,
un ponte tra culture

In Italiano, Inglese e arabo.
Ogni giorno news,
Interviste, schede
e approfondimenti

>> **Itapress**
Agenzia di stampa



HOME TOP NEWS VENETO **FRIULI VG** BELLUNO MAI SENZA CHI SIAMO CONTATTI PALINSESTO PODCAST

Home / FRIULI VG / Fiera Ortogiardino di Pordenone: alla scuola di pasticceria dello IAL FVG riconoscimento dalle mani dei ministri

FRIULI VG

Fiera Ortogiardino di Pordenone: alla scuola di pasticceria dello IAL FVG riconoscimento dalle mani dei ministri

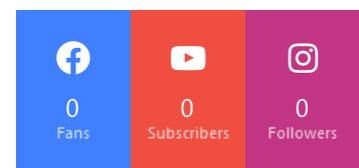
La squadra dei vincitori del premio SIGEP2025 ha ricevuto ieri un riconoscimento alla presenza dei Ministri Luca Ciriani e Francesco Lollobrigida. Il presidente Ial Fvg Giulio Arbanassi: "Questo evento non è stato solo una vetrina di grande prestigio per la nostra scuola, ma anche un'importante occasione per celebrare le eccellenze del Friuli Venezia Giulia".

19 minuti ago

27 🔖 1 minute read



Follow Us



Weather



5 °C

Padova

Clear Sky

12° - 4°

75%

0.89 km/h



12 °C

Dom



13 °C

Lun



14 °C

Mar



14 °C

Mer



14 °C

Gio

Popular

Recent

Comments



VENEZIA : IL PRESIDENTE DEL VENETO LUCA ZAIA ANCORA CONTESTATO "Infrastrutture: autostrada A4, CAV, SPV, opere olimpiche; in Veneto va tutto bene?"

03 Luglio 3, 2023



Foto do gruppo alla Premiazione del Team di Pasticceria dello Ial di Aviano a Ortogiardino

Pordenone, 1° marzo 2025 – Alla Fiera Ortogiardino di Pordenone un riconoscimento è stato consegnato alla squadra della scuola di pasticceria dello Ial Fvg di Aviano, vincitrice del prestigioso concorso Sigep2025, composta da giovani talenti. Alla cerimonia, tenutasi nell’Arena principale della Fiera, hanno preso parte i Ministri per i Rapporti con il Parlamento Luca Ciriani e dell’Agricoltura Francesco Lollobrigida, oltre all’assessore regionale alle Risorse Agroalimentari Stefano Zannier.

La scuola di pasticceria dello Ial Fvg si è distinta per aver ottenuto il primo posto a livello nazionale nel concorso Sigep Giovani, svoltosi al Sigep World 2025 di Rimini, una delle manifestazioni più importanti dedicate alla pasticceria in Italia.

“Questi ragazzi lavorano quotidianamente per perfezionare quello che abbiamo alle spalle: tremila anni di storia e di contaminazioni di capacità che ci hanno portato ad avere il nostro Made in Italy, che nel mondo significa buono, fatto bene, di ottima qualità, e quindi di grande valore”, ha evidenziato il ministro Lollobrigida.

Complimentandosi con la squadra premiata, il ministro ha puntualizzato: “Siete pluripremiati, oggi e al Sigep, l’evento degli eventi per la produzione e la trasformazione nel campo della pasticceria”.

“Ringrazio gli studenti, i docenti, perché gli istituti alberghieri in Friuli Venezia Giulia sono una grande scuola – ha proseguito -: non sono secondi a nessuno e formano alte e qualificate professioni tecniche”. “Grazie per la scelta intelligente che avete fatto – ha detto ancora il ministro dell’Agricoltura rivolgendosi agli allievi -: il vostro esempio servirà a tanti, in futuro, anche genitori, per provare gioia e soddisfazione perché con ogni probabilità chi frequenta una scuola come la vostra avrà un posto di lavoro sicuro e la grande responsabilità di essere tra gli ambasciatori della qualità della nostra in tanti Paesi del mondo, cosa che viene già riconosciuta dai mercati”.

“Siamo onorati della presenza dei Ministri, che hanno voluto riconoscere il prestigioso premio ricevuto dai nostri ragazzi – commenta il presidente dello Ial Fvg, Giulio Arbanassi. La creazione realizzata è un perfetto equilibrio tra creatività e livello tecnico, con un risultato eccellente di alta pasticceria. Un grande lavoro di squadra tra studenti e docenti, dei quali siamo molto orgogliosi, che hanno lavorato con impegno e passione, ben interpretando e valorizzando le peculiarità del nostro bellissimo territorio regionale”.



CAFETV24

Iscriviti alla Newsletter per essere sempre informato



Enter your Email address

Subscribe



TREVISO: SCOPERTE E BLOCCATE IN PROVINCIA DI TREVISO TRUFFE SERIALI AI DANNI DI SOCIETÀ DI LEASING, REALIZZATE ATTRAVERSO LA VENDITA DI MACCHINARI INESISTENTI. 30 DENUNCIATI E 22 IMPRESE COINVOLTE

Giugno 14, 2024



VENEZIA : “ Per Regione del Veneto altra sconfitta dal Tar. Chiusa da subito la caccia a tutti gli uccelli acquatici”

Gennaio 23, 2023



PADOVA : La Provincia di Padova è sesta in Italia, prima in Veneto, nella classifica sulla qualità della vita.

Novembre 20, 2023



CHIOGGIA (VE) : Conforama Italia inaugura il 1° negozio con insegna “Confocity” a Sottomarina di Chioggia (VE)

Giugno 26, 2023

Recent Tech News



LINK: https://www.ilgazzettino.it/schede/export_minaccia_dazi_boom_agroalimentare_matteo_zoppas_rincari_pordenone-8688426.html

ACCEDI **PROMO FLASH**

MENU CERCA

IL GAZZETTINO.it

f

X

SCHEDE

Domenica 2 Marzo - agg. 04:20

Export minacciato dai dazi (ma con il boom dell'agroalimentare a +9% in un anno). Matteo Zoppas (Ice): «Bisogna assorbire i rincari»

Domenica 2 Marzo 2025, 04:20



1 di 2



di Elena Del Giudice

2 Minuti di Lettura

1

Il quadro

2

Nuovi mercati

f

PORDENONE - Con 70 miliardi di **export** nel 2024, + 9% rispetto all'anno precedente, l'**agroalimentare** italiano sale all'11% del totale export del made in Italy che vale 623 miliardi, confermandosi come un settore capace di crescere oltre la media andando in parte a compensare la flessione di altri comparti come la meccanica e l'automotive.

X

✉

Il quadro

La performance del settore è stata richiamata ieri (1 marzo), all'inaugurazione di **Ortogiardino** da **Matteo Zoppas** (a destra nella foto), presidente dell'Ice, l'Istituto del commercio estero, che indica anche il prossimo obiettivo: «Una crescita ulteriore delle esportazioni per raggiungere i 700 miliardi di euro». Dal

distretto pistoiese e quello toscano fino ad arrivare ai prodotti top del Friuli e del Nordest come il prosecco, il prosciutto di San Daniele, ma anche i formaggi e le barbatelle di Rauscedo, l'agroalimentare deve affrontare anche nuove e vecchie sfide. Una è la contraffazione, l'altra sono i dazi. Di mezzo anche il cosiddetto "italian sounding", imitazioni che assumono vesti più subdole e meno perseguibili dei falsi.

«Se per la contraffazione abbiamo armi con cui difenderci, perché esistono le norme, per l'italian sounding occorre aggredire il fenomeno in altro modo. Ci stiamo lavorando – aggiunge Zoppas – anche con l'aiuto delle autorità e insieme agli imprenditori». Ed è una battaglia cruciale perché «vale qualcosa come 120 miliardi di euro l'anno, quasi il doppio dell'export del settore. Significa – dettaglia il presidente dell'Ice – che per ogni euro realizzato dall'agroalimentare italiano, ce ne vengono rubati due. E se pensiamo a ciò che negli anni i nostri imprenditori hanno costruito, con fatica, impegno, investimenti, lavoro nella costruzione di un brand riconosciuto in tutto il mondo, ecco che l'italian sounding rappresenta un doppio danno, rubando quanto abbiamo investito nel passato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1 di 2



Potrebbe interessarti anche

PORDENONE

Scritte ingiuriose contro Giorgia Meloni e il governo apparse in centro: oggi in città i ministri Ciriani e Lollobrigida

PORDENONE

Pedofilia, 2.200 video con bambini abusati in età infantile nel telefonino: arrestato un 60enne

• Pedopornografia online, 6 arresti (uomini tra 51 e 70 anni) e 7 perquisizioni a Venezia, Belluno, Rovigo, Vicenza, Padova e Verona • Sexy ricatti, la polizia fa scuola a 300 studenti su pedopornografia ed estorsioni sessuali

PORDENONE

«Suonano il campanello a tutte le ore, di giorno e di notte», residenti disperati lanciano l'Sos: i bulli catturati dagli steward urbani a Torre

• Bulli sputano sullo scivolo dei bambini al parco giochi: un genitore esasperato li filma e poi mette il video online • Bulli di Torre, anche minacce di morte nel periodo caldo: tutti denunciati

Il ministro Lollobrigida

«Si potrebbero rivedere le sanzioni contro i fertilizzanti russi»

Rivedere le sanzioni contro la Russia, ma limitatamente ai fertilizzanti. Il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida ha sollevato il tema ieri a Pordenone, in occasione dell'inaugurazione della fiera "Ortogiardino", in programma fino a domenica prossima. «Noi - ha ribadito - siamo con l'Ucraina fino alla fine, ma sulle sanzioni che riguardano i fertilizzanti abbiamo qualche dubbio. È necessaria una riflessione, perché le sanzioni devono avere l'obiettivo di indebolire l'aggressore, in questo caso Vladimir Putin, non di penalizzare i nostri imprenditori. È un metodo che in questa fattispecie non ci entusiasma». Lollobrigida ha poi parlato del ruolo dell'Unione europea, che «deve usare le armi economiche e diplomatiche che ha a disposizione per proteggere la sua produzione e la sua qualità». Un passaggio anche sui costi energetici, «figli di errori del passato». Lollobrigida si è soffermato infine sui numeri del settore del florovivaismo: «In dieci anni ha guadagnato il 30 per cento, con il valore della produzione che tocca oggi i 3,1 miliardi di euro e quello dell'export che ha raggiunto il miliardo e 300 milioni di euro».

M.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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

