



CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE



ISNART

Convegno

Mirabilia 2026:

# L'IDENTITÀ DEL SAPER FARE TRA PATRIMONIO UNESCO, GRANDE CUCINA E INNOVAZIONE

**XIV Borsa Mirabilia del turismo culturale e  
delle produzioni agoralimentari di qualità**

Fiera di Udine

Martedì 16 giugno 2026

ore 10:00-13:00

### Ore 10:00

Registrazione dei partecipanti e *welcome coffee* in Sala Bianca

### ore 10:30

Introduce e modera i lavori **Tessa Gelisio**, giornalista esperta di settore

Saluti Istituzionali

**Giovanni Da Pozzo** | Presidente della Camera di Commercio di Pordenone-Udine

**Andrea Prete** | Presidente Unioncamere

**Loretta Credaro** | Presidente ISNART

### Ore 10:50

## LA CUCINA ITALIANA, PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO: SAPERI D'ECCELLENZA, LEVA DI COMPETITIVITÀ E VALORE NEL MONDO

« *La diversità bioculturale della cucina italiana volano di identità culturale italiana nel mondo* »

**Maddalena Fossati Dondero** | Direttrice "La Cucina Italiana" e Coordinatrice della candidatura della cucina italiana al riconoscimento UNESCO

« *La cucina italiana come driver della strategia di proiezione sui mercati esteri del Paese* »

**Matteo Zoppas** | Presidente dell'Agenzia ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

« *La cucina italiana come impegno etico e sociale nel futuro dell'Italia* »

**Fabrizio Nonis** | Giornalista, Gastronomo e Ambasciatore della "cucina italiana"

Ore 11:20

## IL VERO SOFT POWER DEL MADE IN ITALY: LA BELLEZZA DIFFUSA E IL PRESTIGIO DEL SAPER FARE ITALIANO

« *L'idea di mestiere d'arte: tradizione e frontiera* »

**Paolo Colombo** | Professore dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, già Direttore scientifico del Centro di ricerca "Arti e Mestieri"

« *Imprese culturali e creative, "infrastruttura" del soft power dell'Italia* »

**Alessandro Rinaldi** | Vice Direttore Generale del Centro Studi Guglielmo Tagliacarne

« *La valorizzazione delle competenze artigiane come leva di attrattività: il Progetto "Scarpetti: i scarpéts de Cjargne"* »

**Aurelia Bubisutti** | Direttrice Museo Carnico delle Arti Popolari 'Michele Gortani'

« *Custodire le radici, costruire il futuro: una nuova misura per difendere e promuovere l'artigianato tipico del FVG* »

**Massimo Giordano** | Direttore Centrale alle Attività Produttive e Turismo, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Ore 12.00

## I TERRITORI UNESCO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA E L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

*Un dialogo aperto per esplorare come il patrimonio del Friuli Venezia Giulia possa sprigionare nuove energie attraverso l'innovazione organizzativa e l'intelligenza artificiale, trasformando l'identità del territorio in un'esperienza di accoglienza moderna e competitiva, in conversazione con:*

**Roberto Corciulo** | Presidente Fondazione Aquileia

**Graziano Danelin** | Direttore del Parco Dolomiti Friulane

**Doris Zaccaria** | The Vortex srl – Digitalizzazione e AI applicate alla fruizione del patrimonio e al turismo esperienziale

**Andrea Granelli** | Presidente Kanso – Innovazione e cambiamento

## Ore 12:40

Sessione conclusiva con interventi istituzionali

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

È stato invitato il Ministro del Turismo, On. **Gianmarco Mazzi** (\*)

## Ore 13:00

### CERIMONIA DI CHIUSURA: VERSO LA BORSA MIRABILIA 2027

alla presenza del Presidente **Pietro Alfredo Falbo**, CCIAA Catanzaro-Crotone-Vibo Valentia (edizione 2025), con passaggio del testimone dal Presidente **Giovanni Da Pozzo**, CCIAA Pordenone-Udine (edizione 2026) al Presidente della Camera di commercio designata per l'edizione 2027.

## Contatti



isnart\_official  
mirabilia.project



isnart\_official



Isnart  
Mirabilia



Isnart  
Mirabilia

Siti web: [www.mirablianetwork.eu](http://www.mirablianetwork.eu) e [www.isnart.it](http://www.isnart.it)

E-mail: [segreteria@isnart.it](mailto:segreteria@isnart.it)