

IN FIERA

A Cucinare cala il sipario con la “rusticità d'autore”

Tre i grandi filoni che hanno contraddistinto l'edizione 2018

di Gabriele Giuga

Con la “rusticità d'autore” di Giorgione, popolare volto di Gambero Rosso channel, cala il sipario anche sulla sesta edizione di “Cucinare, per piacere, per mestiere”, il salone dedicato all'enogastronomia e alle tecniche di cucina allestito in Fiera a Pordenone. Un'edizione contraddistinta da importanti filoni dell'agroalimentare, dalla lotta allo spreco e dalla contaminazione delle culture. Contaminazione che comincia dal territorio, dalla curiosa e creativa combinazione di ingredienti che nel Friuli Venezia Giulia hanno fatto la storia dell'alimentazione, un percorso recuperato dal nuovo format “Dalle malghe al mare” – novità dell'edizione 2018 – curata dalla scuola di Veronica Defilippis “Cuciniamo con... la Carnia” che non ci ha messo molto a far capire quanto anche le tradizioni secolari locali sappiano esprimere modernità ed eccellenza.

Lo spreco alimentare è stato l'altro tema affrontato dalla manifestazione che ha segnato in senso trasversale l'edizione, dagli show glamour dell'arena Stars cooking diretta da Fabrizio Nonis, palcoscenico dell'olimpico Michelin, a incontri, presentazioni, convegni e dimostrazioni curati dalla Fipe, per esempio. In arena Fipe si sono sviscerati i vari e complessi aspetti della lotta allo spreco, da quelli che coinvolgono il semplice consumatore alla grande ristorazione capace di percorsi ambiziosi, in tema di riciclo, recupero e riutilizzo.

Altro tema, costantemente presente a Cucinare, è l'attenzione al territorio, ambito su cui si è misurata l'Ersa con il

contributo insostituibile delle Pro loco. Territorio e attenzione al consumo anche nello stand di Coop Alleanza 3.0, re-

gno dei consumatori del futuro, ai quali ha dedicato non soltanto laboratori di cucina, ma anche percorsi guidati ai modi corretti di riempire il carrello della spesa.

Ricco il contributo fornito dagli espositori, dai formaggi alle birre artigianali, importan-

te lo spazio Vinum, aperto anche a curiose realtà nazionali, sempre affollato lo spazio di degustazione di sigari toscani. Completano il quadro di eccellenze le scuole, Flora, Stringher e Beltrame, e non da ultima la solidarietà, con il Charity day e gli spazi dedicati ad

Amatrice. Per la cronaca, Giorgione ha cucinato in diretta maltagliati con fantasia di cavoli, pinoli e uva passa, accompagnati da uno strepitoso Malabranche, un uvaggio rosso prodotto da Le Crete a Trequanda, vicino Siena.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Lo spazio Ersa e quello di Coop Alleanza 3.0 all'interno del salone Cucinare (Foto Ferdi Terrazzani)