

LINK: <http://messaggeroveneto.gelocal.it/pordenone/cronaca/2018/02/12/news/cucinare-tra-lotta-allo-spreco-e-valorizzazione-del-territorio-1.164703...>

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

MENU

ACCEDI | ISCRIVITI | SEGUICI SU   

Messaggero Veneto EDIZIONE PORDENONE

NOI MESSAGGERO VENETO

EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO
SCOPRI DI PIÙ

CAMBIA EDIZIONE 

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

NORDEST ECONOMIA

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

METEO

RISTORANTI

ANNUNCI LOCALI 

PRIMA

SI PARLA DI **ELEZIONI 2018** **BANDA LARGA IN FVG** **IL CASO FINTE VACCINAZIONI**
PORDENONE CALCIO **VIAGGIO NELLE MALGHE**

Cerca nel sito



Sei in: PORDENONE > CRONACA > CUCINARE TRA LOTTA ALLO SPRECO E...

Cucinare tra lotta allo spreco e valorizzazione del territorio

Nella seconda giornata protagonisti anche i "tre stelle" Niederkofler e Cerea Videomessaggio di Antonella Clerici e curiosità per gli insetti commestibili
di Gabriele Giuga

12 febbraio 2018



La seconda giornata di Cucinare, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina allestito in Fiera a Pordenone, ha subito centrato gli obiettivi offrendo al pubblico, già dalla mattina, importanti focus su territorio, lotta allo spreco, educazione alimentare e contaminazione nella grande cucina. Lotta



ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti San Michele al Tagliamento
via Orsa Maggiore - 107118

Vendite giudiziarie - Messaggero Veneto
Tribunale di Pordenone
Tribunale di Udine

[Visita gli immobili del Friuli](#)

NECROLOGIE



Patatti Marika
Tolmezzo, 13 febbraio 2018



Chiarotto Adelia
Tiveriaco di Majano, 13 febbraio 2018



Listuzzi Nicolò
Pavia di Udine, 13 febbraio 2018

allo spreco e valorizzazione del territorio sono i temi proposti costantemente dalla Fipe, accendendo i riflettori in arena Fipe sui presidi Slow food. Il punto su prodotti storici e new entry lo hanno fatto Roberto Peduto, fiduciario della condotta pordenonese, e l'assessore del Comune di Pordenone Guglielmina Cucci, che ha sottolineato la grande attenzione dell'amministrazione nei confronti del territorio, dei principi di Slow food e della necessità di sostenere i piccoli produttori. "Radic di mont", rosa di Gorizia e fagiolo di San Quirino, ma non soltanto, hanno fatto aperte delle degustazioni curate dai fratelli Martin. Sempre in arena Fipe la tradizione con balota, asino e tartufo friulano di Dario Martina, riferimento da sempre nella sua osteria Da Afro a Spilimbergo, ed esempio di lotta allo spreco e alta cucina evolutiva con Carlo Nappo, del Podere dell'Angelo a Pasiano, che ha mostrato come esaltare il baccalà utilizzando anche gli scarti.

Territorio pure nello spazio Ersa, presente quest'anno in Fiera con 22 show cooking, grandi spazi per i prodotti a marchio Aqua e altrettanta attenzione per le Pro loco. Ieri, in particolare, si sono misurate con i palati del pubblico la Pro loco di Cordenons, con ricette a base di asparagi, e la Pro loco di Gemona, con menù dedicati a ricotte e formaggi prodotti dalla latteria turnaria di Campolessi. Grande successo anche per i piccoli e futuri chef nello stand Coop Alleanza 3.0, pubblico inevitabilmente coinvolto dall'energia comunicativa di Arianna Contenti, finalista di Masterchef.

Contaminazione e tradizione in arena Stars cooking con il format "Dalle malghe al mare", eccellenza carnica che si sposa con i profumi marini per l'occasione creati da Stefano Buttazoni e Alessandro Businaro.

Domenica anche di superstelle e di solidarietà. Incassi e raccolta fondi durante gli show cooking della prestigiosa arena andranno alla onlus Glocne, amica dell'area giovani del Cro di Aviano, con i complimenti di Antonella Clerici in videomessaggio da Sanremo, compresi i cachet del tre stelle Michelin Norbert Niederkofler. Sublimi i suoi gnocchi di rapa rossa con crema di rafano, sorprendente il canederlo di gianduia. Tre stelle anche quelle di Bobo Cerea, una delizia il suo risotto alla parmigiana con spuma di castagne. Impossibile non citare la curiosità della giornata, lo show cooking dei gemelli pordenonesi Bozzaotra "Insetti commestibili: cibo del futuro". Gli insetti commestibili saranno il cibo del futuro, lo stabilisce la Commissione europea che consente da quest'anno la commercializzazione al pubblico di grilli, bachi, cavallette, formiche, larve e vermi. È una questione culturale, ed è vero, in degustazione però non c'è stato l'obbligo dell'assaggio.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

12 febbraio 2018



Tramontina Mario
Spilimbergo, 13 febbraio 2018



Marino Nicola
Udine, 13 febbraio 2018



Boschin Mario
San Giorgio di Nogaro, 13 febbraio 2018

CERCA FRA LE NECROLOGIE

PUBBLICA UN NECROLOGIO »

CASE MOTORI LAVORO ASTE



Appartamenti

manzano Via Cividale del Friuli (UD) 70 mq
Ottimo n. bagni 1 1 piano cucina: A vista Posto
auto Vendesi mini appartamento terrazzato con 2
posti auto termo autonomo con predisposizione
climatizzatore stufa. . .

CERCA UNA CASA

Vendita Affitto Asta Giudiziarla

Provincia

Gorizia

Cerca

[Pubblica il tuo annuncio](#)

Messaggero Veneto
Risparmia 32.00€
con i nostri Buoni Sconto

Polenta Valsugana
Una confezione di Polenta
...
EURO SCOUTS 0,50€

STAMPA

TrovaCinema

[Tutti i cinema »](#)

Scegli la città o la provincia

Solo città Solo provincia

Scegli

oppure trova un film

oppure inserisci un cinema

tvzap la social TV

Seguici su

STASERA IN TV

Rai 1 20:30 - 21:25
Soliti ignoti - Il Ritorno

Rai 2 21:20 - 23:45
**Stasera tutto è possibile -
Stagione 3 - Ep. 5**

ILMIOLIBRO

PER GLI SCRITTORI UN'OCCASIONE IN PIU'
La novità: vendi il tuo libro su Amazon