

Si rinnova l'appuntamento con il mondo dell'enogastronomia dal 15 al 17 febbraio alla Fiera di Pordenone

In arrivo Cucinare 2020, fra protagonisti della cucina, percorsi tematici e stand commerciali: una fiera pronta a soddisfare tutti i gusti

Un'ottava edizione fra tante conferme e altrettante novità, quella di Cucinare 2020. In programma dal 15 al 17 febbraio presso il quartiere fieristico pordenonese, la manifestazione dedicata alla cucina e alle sue tecnologie è pronta a stupire nuovamente, con i suoi ospiti di rilievo e i tanti eventi in calendario.

Cucinare è una fiera davvero unica, durante la quale il visitatore può immergersi nei **percorsi espositivi tradizionali** e partecipare ad una molteplicità di eventi diversi. Il tutto, in un contesto dove **il mondo dell'enogastronomia è protagonista**, grazie ai diversi contributi che puntano a **valorizzarlo** sotto differenti punti di vista. Dopo il grande successo dello scorso anno tornano, infatti, i quattro filoni tematici che il pubblico potrà seguire in base alle proprie preferenze. La cucina è vista in ottica di salute, territorio, cucina green, tendenza&ricerca, con l'obiettivo di mettere in primo piano il tema del mangiare salutare, la valorizzazione delle specialità territoriali, le nuove tendenze alimentari e le novità del settore in generale.

Una manifestazione pronta ad accogliere un pubblico che ogni anno si fa sempre più partecipe, grazie alla presenza di **appassionati e professionisti del settore**. Fra gli stand, trovano spazio tanti espositori che in fiera presentano produzioni selezionate, prodotti artigianali e molto altro. Di particolare richiamo anche le due aree specifiche dedicate alle aziende vinicole, provenienti da tutta Italia (Area VINUM) e ai birrifici artigianali (Area BEER&CO).

Ad arricchire e completare il progetto "Cucinare" sono anche i diversi eventi che spaziano **da degustazioni a incontri dedicati a specifici temi**, a veri e propri **laboratori**, ospitando ogni edizione **personaggi di spicco** del settore. Tanti i nomi che in questi anni sono stati protagonisti delle varie arene, da personaggi televisivi a food blogger, da chef stellati a pasticceri rinomati, dalle eccellenze locali a quelle internazionali.

Anche la prossima edizione, vedrà l'intervento di numerosi ospiti del panorama enogastronomico e molti sono i visitatori attesi in arrivo da diverse regioni d'Italia e dall'estero.

Fra le prime anticipazioni, troviamo il nome di **Natale Giunta**, chef siciliano diventato un volto noto della televisione grazie a "La Prova del Cuoco". Molto amato dagli spettatori, la sua cucina è un mix fra tradizione e modernità e si propone di rivisitare piatti tipici locali in chiave gourmet.

Ad accompagnarci in un viaggio nel mondo della pasticceria sarà, invece, **Luca Montersino**. Mastro pasticcere, anche lui diventato celebre in TV ("Accademia Montersino", "Peccati di Gola", "Segreti in cucina"), segue il filone della pasticceria salutistica, attenta alle intolleranze alimentari e pensata per coloro che vogliono mangiare al meglio, tanto da aver chiamato il suo marchio "Golosi di Salute".

Ci sarà, poi, **Elisa Isoardi**: direttamente dalla sua amatissima striscia quotidiana "La Prova del Cuoco" su Rai 1 a Cucinare 2020, per presentare il libro "Buonissimo. La grande avventura della cucina italiana" (Rai Libri), scritto a sei mani con Natale Giunta e Alessandra Spisni. Uscito a ottobre 2019, tramite 120 ricette il libro offre una panoramica sulla cucina del belpaese, fra tradizione e innovazione. L'evento di presentazione del libro sarà realizzato in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge.

Grande attesa anche per **Gianfranco Vissani**: chef e critico gastronomico che vedremo protagonista di uno show cooking dove svelerà al pubblico alcuni dei suoi segreti, portando in fiera la sua vasta conoscenza di cucina internazionale e territoriale

A brillare saranno anche le eccellenze del territorio: a Cucinare troveremo, infatti, **Ivan Bombieri**, chef de La Taverna di Colloredo di Monte Albano (dove è arrivato nel 2017), storico ristorante che dal 1997 ad oggi è sempre stato premiato con una Stella della Guida Michelin. La cucina di Bombieri

è fatta di continua ricerca dei presidi Slowfood e delle eccellenze di piccoli allevatori, agricoltori, casari e in generale degli artigiani friulani.

Ma non ci saranno solo proposte per il pubblico: l'ottava edizione della manifestazione vedrà il ritorno del premio di Davide Paolini – giornalista de Il Sole 24 Ore – rivolto agli espositori, che quest'anno si intitolerà **“La tradizione è un'innovazione riuscita” by Gastronauta**. Una giuria, da lui presieduta, andrà alla scoperta del miglior prodotto esposto in fiera che rientri in una delle categorie individuate (utilizzo innovativo degli ingredienti, reinterpretazione di un prodotto esistente, miglior packaging). Un'occasione importante di visibilità per gli espositori, volta a mettere in evidenza i propri prodotti, ottenendo un riconoscimento di prestigio.

Quello di Paolini non sarà l'unico: in arrivo anche il Premio BCC (banca partner della manifestazione), al **miglior giovane chef del Triveneto**. Un riconoscimento nato proprio per valorizzare gli astri nascenti del settore e, in generale, i protagonisti più giovani presenti nella scena della cucina italiana.