

Tutto pronto per la nona edizione di CUCINARE, il Salone dell'enogastronomia di qualità

Territorio, materia prima, filiera agroalimentare sono i temi al centro della manifestazione dedicata agli appassionati di cucina che ritorna con una nuova formula alla Fiera di Pordenone

Cucinare ritorna alla Fiera di Pordenone dal 9 all'11 aprile 2022 con una nuova formula dichiarata anche nel sottotitolo del logo: Salone dell'enogastronomia di qualità. Territorio, materia prima di eccellenza, filiera agroalimentare sono i temi al centro di questa manifestazione diventata un punto di riferimento per gli appassionati di cucina e della buona tavola che trovano in fiera prodotti di qualità, attrezzature per la preparazione dei cibi e occasioni di confronto con chef delle migliori cucine del territorio e star dei media attivi sul tema al food. La visita a Cucinare è un'esperienza da veri gourmet: in fiera è possibile **assaggiare e acquistare le eccellenze delle filiere agroalimentari italiane negli oltre 100 stand presenti**, partecipare a più di 50 eventi, tutti gratuiti, tra **corsi, degustazioni, show cooking** per scoprire, ad esempio, i segreti degli abbinamenti cibo-bevande oppure come realizzare una ricetta esclusiva, padroneggiare una tecnica di cottura particolare o utilizzare una nuova materia prima. In fiera 3 aree accolgono questo ricco calendario di iniziative: l'Arena Super One, la Sala del Gusto e la Sala Io Sono FVG.

Il programma dell'**ARENA SUPERONE** si apre sabato 9 aprile alle ore 10.00 con la cerimonia di inaugurazione e show cooking di **Anna Barbina** - Chef di AB Osteria Contemporanea che riceverà anche il **premio Miglior Giovane Chef del Triveneto** di BCC Pordenonese e Monsile. A seguire alle ore 12.30 ci sarà lo Show cooking - **Primavera in cucina con Radio Chef**. Radio Punto Zero, con il programma di cucina Radio Chef, presenta uno Show Cooking con le ricette degli ascoltatori selezionate per l'occasione, tutte dedicate al periodo primavera/estate con i prodotti del territorio. La Chef **Chiara Canzoneri** accompagnerà i presenti nella preparazione delle ricette in collaborazione con la nutrizionista **Claudia Casarsa**. Alle ore 14.00 si parlerà di salute in cucina con lo Show-cooking - **Gusto & Benessere** a cura di Bcc Pordenonese e Monsile e Serenissima Mutua. Gli Chef dell'**Associazione IMHO**, in collaborazione con la Dott.ssa Rachele Turco, biologa nutrizionista, prepareranno ricette sane senza rinunciare al gusto. Alle ore 15.00 l'atteso evento **Cucinare Social: dal web alla fiera!** I gruppi degli amanti della cucina nati durante il lockdown si sfidano nella finale del #contestcucinare2022. Dopo mesi passati a postare i piatti sui social e a scambiarsi idee e ricette, è arrivato il momento di incontrarsi per l'ultima sfida...e non poteva che essere alla Fiera Cucinare. Chiude il programma del primo giorno di Cucinare nell'arena SuperOne alle ore 17.30 l'incontro con l'autore **Luca Perego**, in arte **LuCake** - l'account social che in pochi anni ha conquistato quasi 400mila followers - autore de "Il mio manuale di pasticceria per tutti". In dialogo con la curatrice di pordenonelegge Valentina Gasparet, dimostrerà che la pasticceria professionale è finalmente alla portata di tutti! L'incontro sarà affiancato dalla dimostrazione in diretta di una ricetta tratta dal libro, che verrà realizzata da Federico Zambon della Pasticceria Diana di Pordenone. L'evento è realizzato in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge. Sempre sabato 9 aprile nella **SALA DEL GUSTO** il programma si apre alle ore 9.00 con lo show cooking che ci dimostrerà come preparare un perfetto **cestino da pic-nic glutenfree**; evento a cura dell' **Associazione Italiana Celiachia - Friuli Venezia Giulia**. Alle ore 11.30 cucina alla griglia protagonista del **Workshop con degustazione - Il barbecue e le spezie pregiate**: come si costruisce un rub. L'evento è a cura di: Serena Simonetti e Tomas Gori (FVGrillers barbecue), Marco Savona (James1599). Alle ore 13.00 è in programma la degustazione a cura di **Fildilat - Latterie Pordenonesi di Filiera** che unisce sotto lo stesso cappello la Latteria Sociale di Marsure, la Latteria Sociale di Palse e la Latteria Sociale di Maron. Alle ore 14.30 la presentazione del libro e degustazione "**Manca il Sale? Manuale di cucina per indecisi**" ci spiegherà che, come l'autrice Annalisa Sandri, affermata blogger, è possibile passare dalla pasta al burro a preparare una buona cena e dare nuova vita a ciò che resta in frigo. L'incontro è a cura di Qubi Editore. Seguiranno alle ore 16 e alle ore 17.30 due degustazioni con vini bianchi autoctoni e birre artigianali. Nella **SALA IO SONO FVG** protagonisti degli show cooking in programma sabato 9 aprile sono i dolci cucinati dallo chef Flavio Bressan alle ore 13.00 e lumache in umido con profumo di aglio orsino nella ricetta di Graziella Narcisa alle ore 17.00.

La domenica di Cucinare, 10 aprile, si anima con la presenza del famoso Influencer **Canal il Canal** e della sua inseparabile Monager. La mattina gireranno tra gli stand accompagnati da **Gianna Buongiorno e Francesca Casali** dell'associazione **FoodEtica**, alla ricerca degli ingredienti giusti per il piatto che dovranno preparare nel pomeriggio, quando ad aspettarli in Arena Super One ci sarà il famoso cuoco Federico Mariutti: insieme si metteranno alla prova ai fornelli. Quale sarà la ricetta segreta? Show cooking - Sfida ai fornelli con **Il Canal e Federico Mariutti domenica 10 aprile ore 14.30 Arena Super One**. Con lo chef **Luca Pappagallo** - ma lui preferisce autodefinirsi un "cuciniere curioso" - ci sentiremo subito a casa: **domenica 10 aprile, alle ore 16 nell'Arena Show Cooking Super One**, con il giornalista **Gabriele Giuga** presenterà il libro "Benvenuti a Casa Pappagallo" (Vallardi, 2021), che schiude un luogo magico, dove si preparano piatti quotidiani e manicaretti della festa per tutti i palati e tutte le occasioni. Nel corso dell'incontro, lo chef **Carlo Nappo** realizzerà live una ricetta tratta dal libro. Due volti noti del piccolo schermo si cimenteranno in uno show cooking tutto da gustare domenica 10 aprile alle ore 17.30 sempre nell'arena Super One. **Franca Rizzi**, autrice e presentatrice di tanti programmi televisivi (da Casa Alice a Buongiorno Friuli, da Mosaico a Sapori Italiani e molti altri) e **Daniele Persegani** (cuoco e conduttore televisivo attualmente impegnato in "E' sempre mezzogiorno" con Antonella Clerici su Rai 1) ci guideranno nella creazione di un piatto creativo e dai sapori tutti da scoprire.

Cucinare dedica un'attenzione particolare anche al vino e alla birra artigianale al centro degli eventi paralleli: **VINUM**, rassegna di cantine di qualità, e **BEER&CO**, uno spaccato dell'arte brassicola veneta e friulana, ma non solo.

All'ora dell'aperitivo c'è un appuntamento quotidiano per gli amanti dei gusti forti nello spazio del **Club Amici del Toscano** dove è possibile testare una selezione di Sigari Toscano in abbinamento ai più famosi cocktail.

Anche edizione 2022 del salone dell'enogastronomia di qualità nasce dalla collaborazione di tante realtà che trovano nella manifestazione un'occasione di incontro con gli utenti e di condivisione dei propri obiettivi. Sono main partner di Cucinare **Supermercati SuperOne**, catena friulana che valorizza i prodotti del territorio e **IO SONO FVG**, il marchio che testimonia la sostenibilità delle imprese regionali e l'origine delle produzioni agroalimentari. Banca partner è **BCC Pordenonese e Monsile con il marchio Serenissima Mutua** che anche quest'anno durante la manifestazione premia un giovane chef emergente del nostro territorio. Partner tecnici di Cucinare si riconfermano Electrolux Professional e Dolomia. La manifestazione è realizzata in collaborazione con **Unione Artigiani Pordenone, Camera di Commercio di Pordenone Udine, Ecozema fornitori di vettovaglie green utilizzate per le degustazioni, Locata Mise en place, F.I.S.A.R. Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori delegazione di Pordenone e Fondazione Pordenonelegge**. Sono presenti anche quest'anno gli insegnanti e gli studenti dell'**Istituto d'Istruzione Superiore Federico Flora di Pordenone** che faranno assistenza in sala e in cucina durante tutti gli eventi del programma.

Cucinare, Fiera di Pordenone 9-11 aprile 2022 Ingresso Nord Orari 9.30-19.30

Ingresso: ridotto prevendita 4,00 € con l'acquisto on-line del biglietto fino alle ore 23.59 dell'8 aprile nel sito www.cucinare.pn poi il biglietto sarà in vendita al prezzo di 5,00 €

La partecipazione agli eventi è gratuita. Consigliata la prenotazione: www.cucinare.pn

Green pass base richiesto per la partecipazione agli eventi e nelle aree ristorazione.

**Chi conserva il biglietto di ingresso di Cucinare e lo presenta alla biglietteria centrale della Fiera di Pordenone, potrà visitare IO CREO - Salone della creatività al prezzo ridotto di 7 € invece che 10 €
Le manifestazioni sono in contemporanea nelle giornate di sabato 9 e domenica 10 aprile.**