

IN FIERA A PORDENONE

Chef Rugiati, estro e genialità A Cucinare cattura la scena

Il noto volto televisivo ha saputo gestire tempi e ritmi in modo perfetto
L'arena Stars cooking è stata letteralmente presa d'assalto per il suo show

Un loro spazio se lo sono ritagliato anche i **sapori tipici friulani**, dalla pitina alla trota, dagli asparagi ai formaggi, grazie alle **Pro loco**

di **Gabriele Giuga**

Alla fine la ressa, il glamour, la folla, le code, le attese non sono mancati neanche quest'anno a Cucinare, il salone dell'eno-gastronomia e delle tecnologie per la cucina della Fiera di Pordenone in chiusura oggi pomeriggio. È successo, infatti, che in un anonimo e freddo lunedì di febbraio, che ispirò più al torpore che ad altro, l'arena Stars cooking, palcoscenico delle stelle più appariscenti del mondo gourmet, sia stata letteralmente presa d'assalto. È l'ospite, ovvio, a significar molto, quello che rappresenta, quanto riesce a scalfire di quell'immaginario individuali che ognuno si crea dei propri idoli.

E Simone Rugiati, volto di La7 e Mediaset, ospite di "cooking show" – come lui dice che va chiamato – tutto dedicato a estro e genialità, ha ormai un ruolo solido nel fantasioso mondo del telespettatore, onnivoro per passione.

Sul palco dell'arena è a suo agio, gestisce tempi e ritmi in



Simone Rugiati è stato il grande protagonista ieri a Cucinare. Successo anche per le proposte nei vari stand della Fiera (Foto Ferdi Terrazzani)

modo perfetto, il pubblico ascolta rapito, guarda, respira tutto. Simone parla del Keny («Ci vorrei vivere alcuni mesi l'anno»), del riso «pane di tutto il mondo», di spezie, curcuma e zafferano. Pochi nei sei anni della manifestazione sono stati in grado di catturare la scena: al deus ex machina Fabrizio Nonis, rapito anche lui nell'ascoltare cose che avrà sentite mille altre volte, ma stavolta in modo diverso. Simone è capace di arricchire indicazioni quotidiane con suggerimenti continui, sulla tostatura del riso, sull'uso dei grassi, sulla cottura delle vongole e la storia di un ingrediente così comun-

diventa un viaggio in un mondo immaginario e possibile.

Viaggi meno immaginari e fattibili sono quelli proposti, sempre nella giornata di ieri, dai gusti tipici, pitina Igp, trota friulana, asparagi, formaggi di latteria turnaria, i sapori di montagna e quelli di mare e pure le erbe spontanee proposti dai numerosi laboratori organizzati dall'Ersa. Dietro i for-

nelli le Pro loco. Quella della

Val Pesarina ha preparato sblecs di cjanal, iota pesarina e pite di mele. Più intensi i gusti proposti dalla Pro loco di Turriaco che ha fatto vedere come si cucina il baccalà "alla maniera bisiaica".

In arena Fipe la ristorazione ha suggerito come dire no allo spreco grazie all'esperienza di Roberto Franzin, patron del Tirabusino, e ai tecnici Andrea Grandi, Aldo Cursano e Sara

Vito. E tra una degustazione di toscano e una di birre artigianali, la giornata si è chiusa con il sorprendente cocktail show, ispirato a Dante e Beatrice, curato da Paolo Formiti del caffè Municipio di Pordenone.

Oggi si chiude, ma c'è ancora tempo per provare qualche emozione indimenticabile. Occhio al programma che di sorprese ne ha ancora molte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato