

LINK: [http://www.ilfriuli.it/articolo/Gusto/Cucinare\\_2018\\_un\\_successo\\_per\\_appassionati\\_gourmet\\_e\\_professionisti/10/176821](http://www.ilfriuli.it/articolo/Gusto/Cucinare_2018_un_successo_per_appassionati_gourmet_e_professionisti/10/176821)

mediafriuli

ACCEDI



# ilFRIULI.it



martedì, 13 febbraio 2018 - ore 20:07

seguici su:



telefriuli

UDINESEBLOG

Cerca



HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA CULTURA E SPETTACOLI COSTUME E SOCIETÀ SPORT EDICOLA GALLERY

ULTIME NEWS

19.37 / Prima conferenza per 'Navigando 2018'

**BAGNARIA ARSA**  
**0432 996363**

Home / Gusto / Cucinare 2018, un successo per appassionati gourmet e professionisti

ECONOMIA

## Cucinare 2018, un successo per appassionati gourmet e professionisti

Il numero dei visitatori conferma il trend della manifestazione diventata ormai l'evento fieristico di riferimento per il settore a Nordest



13 febbraio 2018

Grande successo per la sesta edizione di **Cucinare, Salone dell'Enogastronomia e delle Tecnologie per la cucina** che si è tenuto alla Fiera di Pordenone **da sabato 10 a martedì 13 febbraio**. Il numero dei visitatori conferma il trend della manifestazione diventata ormai l'evento fieristico di riferimento per il settore a Nordest. Molti visitatori nei padiglioni nella giornata di sabato e soprattutto domenica ma il flusso di pubblico è stato costante anche lunedì e martedì quando si sono concentrati gli operatori di settore: Cucinare infatti si rivolge ad un doppio target di visitatori, appassionati gourmet e ristoratori professionisti. Grande interesse per gli show cooking delle ultime star che si sono esibite ai fornelli martedì 13 febbraio nell'Arena Stars Cooking - Crédit Agricole FriuliAdria: Terry Giacomello, chef spilimberghese 1 stella Michelin del Ristorante Inkiostro di Parma e Piergiorgio Siviero, una stella Michelin del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (Padova). Ha concluso il programma dell'arena uno dei volti del Gambero Rosso Channel: Giorgio Barchesi, per i molti fan semplicemente Giorgione.

“Una manifestazione che ha inaugurato un format: stand espositivi ed eventi coinvolgenti per i visitatori impegnati a degustare, imparare o cucinare direttamente in fiera. Siamo già al lavoro per rinnovare e rendere ancora più attrattiva questa formula già nel 2019. Il successo di Cucinare nasce da un grande lavoro di squadra. Tutte insieme le associazioni, le istituzioni, le aziende,



### Gestione digitale dei libri contabili

Con la Cciaa Udine prima iscrizione in Italia. A siglarla è la startup Foxwin Srl



Commenta



### Commercialisti da Udine a Roma contro la Babele fiscale

Camillotti: “Il contribuente e il professionista trattati più come sudditi che come cittadini”



Commenta

**BATTAGLIA DANILLO**  
INTERMEDIAZIONI ASSICURATIVE

via Grazzano 5/b  
**UDINE**

info 0432 502736

SPORT



### Tutto pronto per la Transcavallo

Dal 16 al 18 febbraio, Alpago e Piancavallo ospiteranno le 100 squadre iscritte



Commenta

gli operatori hanno dato il loro meglio per presentare le filiere agroalimentari che sono una delle eccellenze del nostro territorio, fonte di lavoro e di indotto turistico – il commento a fine manifestazione di Renato Pujatti presidente di Pordenone Fiere che continua - Cucinare ha anche il merito di fare educazione alimentare e proprio questo grande impegno nella diffusione della cultura per il cibo, della tutela dell'ambiente, dell'attenzione per la salute e contro gli sprechi condiviso dai nostri partner è stato al centro di molti degli eventi in programma soprattutto all'interno della speciale sezione Cucinare Green che è stata una tra le più apprezzate dal pubblico. Vorrei condividere questo momento anche con i 180 espositori di questa manifestazione e con i tanti partner e collaboratori che hanno investito insieme a noi. Cucinare è una manifestazione di grande successo mediatico che sicuramente possiamo collegare oltre che della grande partecipazione di espositori, sponsor e partner, anche alle carrellate di chef stellati e volti noti della TV che l'evento Stars Cooking ha portato alla Fiera di Pordenone. Il merito è di Fabrizio Nonis, creatore di questo format e grande coordinatore della macchina organizzativa che ha catalizzato nell'Arena Stars Cooking-Crédit Agricole FriulAdria di Pordenone Fiere l'attenzione di un pubblico che ha superato i confini regionali. Un ringraziamento particolare agli studenti delle scuole alberghiere che hanno fatto assistenza agli chef in cucina e nel servizio: ISIS Bonaldo Stringher di Udine, Istituto d'Istruzione Superiore Federico Flora di Pordenone, Istituto Alberghiero Beltrame di Vittorio Veneto. Mi auguro che Cucinare sia stata una bella esperienza che potrà essere utile per il loro futuro- conclude Pujatti". Tante le collaborazioni prestigiose che affiancano Cucinare: Crédit Agricole FriulAdria, anche quest'anno main partner di Cucinare e sostenitore di giovani chef emergenti veneto friulani. Il vincitore del premio 2018 è stato Federico Belluco, una Stella Michelin, Dining Room, Hotel JW Marriott Venezia, protagonista anche di uno show cooking molto seguito. Fanno parte dei main partner della manifestazione anche Electrolux Professional, fornitore delle attrezzature dell'Arena Stars Cooking- Crédit Agricole FriulAdria in cui troneggiava un'isola cottura Molteni top di gamma sogno di molti chef e di altre aree eventi della manifestazione e Acqua Dolomia. Hanno collaborato a Cucinare 2018 anche Cuciniamo con la Carnia, scuola di cucina che ha realizzato interessanti show cooking intitolati "Dalle malghe al mare" che hanno messo a confronto due tipi di cucina: quelle di mare e quella di montagna, F.I.S.A.R. Pordenone, Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia, Fondazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia promotori di degustazioni e collaboratori nella scelta e nel servizio dei vini in abbinamento alle degustazioni, Ecozema, Locata Mise en Place fornitori dei materiali di servizio.

Il programma di Cucinare 2018 ha dato molto spazio alla solidarietà con una intera giornata, domenica 16 febbraio, dedicata al CHARITY DAY, evento benefico destinato alla raccolta fondi a favore dell'Area Giovani del CRO di Aviano. Ai bambini e alla promozione del territorio, dei fornitori locali e dei progetti di filiera era dedicato lo stand di Coop Alleanza 3.0. Il focus di questa edizione erano i piatti della cucina regionale friulana e veneta rivisitati dagli studenti dell'Istituto Statale Bonaldo Stringher di Udine che hanno cucinato quattro piatti della tradizione, realizzati con prodotti a marchio Coop, sotto la regia di Arianna Contenti, chef nota al grande pubblico oltre che per la sua simpatia anche per la partecipazione a Masterchef.

Tutti i giorni sono state tantissime anche le iniziative per i visitatori: i più piccoli hanno sperimentato come fare una spesa ragionata nel negozio Coop in miniatura allestito per l'occasione, i soci hanno potuto partecipare al test "Approvato dai soci" e assaggiare in anteprima i nuovi prodotti a marchio Coop. Dalla Val Tramontina a Turriaco, passando per la Val Pesarina, Gemona, Porcia, Cordenons e Pasian di Prato: una vasta area del Friuli con il meglio della sua produzione agroalimentare è stata in mostra al padiglione 8 di Cucinare grazie all'iniziativa di ERSA, agenzia regionale per lo sviluppo rurale, in collaborazione con il Comitato regionale dell'Unione delle Pro Loco FVG. Lo stand ha presentato il comparto agroalimentare della nostra regione con particolare attenzione ai prodotti con marchio AQUA. Come è nello stile di Cucinare, è stata organizzata una "scuola di cucina" che ha coinvolto i visitatori di Cucinare impegnati ai fornelli nella realizzazione di piatti tipici del territorio utilizzando prodotti agroalimentari tradizionali del FVG e in particolare quelli a marchio AQUA sotto la guida dei cuochi delle Pro Loco. Come da tradizione l'Arena FIPE – ASCOM Pordenone ospiterà un calendario di appuntamenti rivolti sia agli operatori sia agli appassionati di cucina che avranno come protagonisti ristoratori e prodotti tipici della provincia di Pordenone. I grandi temi di questa edizione sono stati la lotta allo spreco e la solidarietà "per non dimenticare Amatrice" con la presenza dei cuochi del ristorante "Da Patrizia" devastato dal sisma.

Molto apprezzate dal pubblico le aree tematiche che Cucinare 2018 ha dedicato ad alcuni settori di riferimento del comparto agroalimentare: VINUM, con oltre 20 cantine provenienti da tutta Italia e BEER&CO, l'area espositiva riservata ai birrifici artigianali e beer firm: stand, degustazioni, laboratori e tanti eventi hanno coinvolto al massimo i visitatori con il tutto esaurito ad ogni appuntamento. Grande attenzione alle buone pratiche alimentari, dal biologico al vegano, alla cucina naturale: è stato questo il focus di Cucinare Green, settore che raccoglie sempre di più l'interesse dei consumatori che a Cucinare 2018 hanno molto apprezzati laboratori ed incontri e in particolar modo lo show cooking dello Chef Davide Larise, sus-chef del Joia di Milano, unico ristorante vegetariano vegano stellato, presentato da Gianna Buongiorno. Tanto entusiasmo e animazione nelle iniziative di "Cucinare Kids" che hanno avuto come protagonisti i bambini: laboratori per scoprire le spezie, scuola di cucina per fare tutti insieme i biscotti, un vero e proprio concorso "Piccoli Cuochi" indetto da Eisman e per finire una festa di carnevale gluten free in collaborazione con l'associazione celiachia.



## Alex Zoia Campione Europeo!

Bocce – Il friulano conquista un oro e un argento. Seconda piazza per Zanier



Commenta



## Fiditalia e Asu insieme per i valori dello sport

Fino a gennaio 2020 sostegno agli eventi organizzati dall'Associazione sportiva udinese



Commenta



## SPETTACOLI



## Piccolipalchi: cinque appuntamenti per le famiglie

Appuntamento a Codroipo, San Vito al Tagliamento, Latisana, Lestizza e Premariacco



Commenta



## Aperitivo artistico al Visionario

Mercoledì 14 febbraio, a Udine, "Final portrait - L'arte di essere amici", film diretto da Stanley Tucci



Commenta



## Al Palamostre 'La vita ferma: sguardi sul dolore del ricordo'

La regista, drammaturga e attrice Lucia Calamaro, debutta giovedì 15 febbraio

La prossima manifestazione in programma alla Fiera di Pordenone toccherà ancora i temi dell'alimentazione approfondendo un particolare settore: AQUAFARM, mostra convegno su acquacultura, alghe e vertical farming il 15 e 16 febbraio.

**0 COMMENTI**

**B I U** | ☺

INVIA



Commenta

**POLITICA**



**Facciamo i conti in tasca... a Sappada**

Ecco quanto le casse del Comune beneficeranno dal passaggio dal Veneto al Fvg



Commenta



**Udine: ancora polemiche sui passaggi a livello**

Pittoni (Lega): "Mansi predica bene, ma razzola male"



Commenta



**Partite Iva: segnali positivi per il Fvg**

Bolzonello: "I dati importanti sono legati alla crescita degli under 35"



Commenta

**PUBBLICITÀ ELETTORALE**

**ilFRIULI**

**4 MARZO 2018 ELEZIONI POLITICHE**

**TENDENZE**



**Prima conferenza per 'Navigando 2018'**

Mercoledì 14 febbraio, all' Auditorium del Salone degli Incanti, a Trieste



Commenta

**GUSTO**



**Cucinare 2018, un successo per appassionati gourmet e professionisti**

Il numero dei visitatori conferma il trend della manifestazione riferimento