

Show cooking, dimostrazioni e spazio alla formazione in Fiera Interesse del pubblico per le birre artigianali e i produttori di vino

Cucinare, edizione riuscita Scuole grandi protagoniste della giornata di chiusura

LA RASSEGNA

Gabriele Giuga

«**S**iamo molto soddisfatti di questa edizione – dice salutandolo il pubblico che affolla l'arena Eni gas e luce il presidente Renato Pujatti – anche se non abbiamo ancora i numeri c'è la netta percezione che sia aumentata la qualità degli espositori e del pubblico. Del resto è questo lo scopo che ci siamo posti, portare in Fiera i migliori produttori, non solo della zona, e dare un contributo alla crescita delle persone. Il pubblico di Cucinare si sta abituando a cercare le particolarità del cibo, e non solo, ed è questa la direzione che vogliamo prendere. Migliorare la qualità, è il servizio che Pordenone Fiere rende al territorio».

È il tema della crescita non è affatto secondario nella terza giornata di "Cucinare", perché oltre agli show cooking, alle dimostrazioni e degustazioni, la giornata è stata segnata dallo spazio dato alla formazione. Le scuole, quindi, sono state le grandi protagoniste con il momento clou segnato dalla prima edizione del trofeo Alberto Modolo organizzato in occasione di "Cucinare" dalla Federazione italiana cuochi.

All'iniziativa hanno partecipato 13 studenti provenienti da quattro scuole del Friuli Venezia Giulia: l'istituto alberghiero di Aviano, il



Bilancio positivo a conclusione di "Cucinare" in Fiera F.TERRAZZANI

Flora di Pordenone, il Civiforum di Trieste e Cividale e l'Istituto di Trieste. A loro, presente l'assessore regionale Gibelli, è stato assegnato come tema la preparazione di un piatto a base di trota, pietanza quest'ultima tipica della zona di Polcenigo, comune in cui ebbe i natali lo chef pordenonese a cui è intitolato il concorso.

Il primo premio è andato a Daniele Cancian, diciassette anni e ancora molte e diverse idee in testa, ma a colpire la commissione di giudici e il presidente della federazione cuochi, Giovanni Modolo, è stata l'elevata capacità tecnica di studenti giovanissimi, segno di una straordinaria vitalità della formazione enogastronomica in regione e, per il comune consumatore, la garanzia di una generazione di cuochi che si distingue per curiosità, impegno, abilità.

Se "Cucinare" ha il suo focus naturale sul cibo, non va dimenticato il gradimento che il pubblico ha mostrato nei confronti di due aree sempre molto affollate: la sezione dedicata alle birre artigianali strategicamente collocata vicino ai due luoghi di ristoro, e l'ampio spazio "Vinum" curato dalla Fisar e da Asi Fvg, dedicato ovviamente ai produttori di vino con presenze da varie regioni italiane e da oltre confine. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CONSTATAZIONE
AMICHEVOLE**
di ENRICO GALIANO

"Cucinare" fa il pieno per tre giorni Pordenone, per i fornelli, s'è presa una cotta