

IN FIERA

## “Cucinare”, il giorno dell’inaugurazione Si entra subito nel vivo

Tre giorni di show cooking con grandi nomi, fra cui Vissani  
Oggi la Isoardi, chef vegani e spazio al tema della celiachia

**Gabriele Giuga**

Si alza il sipario oggi alle 10.30 nei padiglioni della Fiera di Pordenone, sull’ottava edizione di “Cucinare”, il salone dell’enogastronomia e delle tecnologie per la cucina di Pordenone.

La cerimonia di inaugurazione si terrà, come da tradizione nell’arena dedicata ai grandi eventi, firmata quest’anno dal nuovo partner della manifestazione Eni gas e luce. Tre giorni di show cooking, grandi nomi tra cui spicca quello di Vissani, degustazioni, incontri, competizioni e esposizioni in cui il food sarà da protagonista. Cibo e tutto quanto compone il variegato mondo alimentare nelle sue varie declinazioni. Tant’è che già da questa mattina, alle 12.30 sempre in arena Eni gas e



Lo chef stellato Gianfranco Vissani

luce il primo evento targato Top Magazine vede sotto i riflettori lo chef vegano Max Noacco del ristorante “Al Tiglio” a Moruzzo. Poco dopo Marina Gaši farà fare un tuffo nel mare istriano con la sua “Cucina senza confine”. Alle 15.30, sarà Elisa Isoardi, a presentare il suo libro “Buonissimo! La grande avventura della cucina italiana”. Chiudono lo spazio Eni altri due eventi, alle 17 il pastrystar Luca Motersino ospite di Gianna Buongiorno per Foodetica apre un viaggio nella sensualità della pasticceria e alle 18.30 la Fiba Academy conduce verso la “leggerezza del cocktail”.

Sul versante del territorio, nella sala Bcc Pordenonese e Monsile, alle 10.30 Diego Scaramuzza, guida il gruppo di cuochi contadini del Pordenonese. Alle 13 il tema è quello della celiachia, la cucina è di Eleonora Franco. Pollo in crosta di quinoa soffiata, nell’evento “Le emozioni del gusto – Qualità vs quantità”, alle 15 con Francesca e Luca. Poi degustazioni di formaggi, vini e laboratori per bambini, alle 18, con Gloria Bidinot.

In sala Cucinare alle 10.30 è la pasticceria senza glutine a occupare i fornelli, poi il miele del Friuli, l’olio Evo e la pasticceria triestina. Alle 13 Sergio Lucchetta presenterà i finalisti di “Non di solo pane...ma di Fish&Meat”: Andrea Zadro e Omar Zongaro realizzeranno lo stesso panino nella versione con pesce e nella versione con carne. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA