

Cucinare punta al nuovo record e ora mette in fila i cuochi stellati

► Da domani in fiera parte uno degli eventi più attesi ► Ospiti d'eccezione: dalla pasticceria di Montersino dell'enogastronomia locale, italiana e internazionale allo chef vegano Nocco fino al "re" Gianfranco Vissani

IN FIERA

PORDENONE Cucinare - in programma dal 15 al 17 febbraio a Pordenone Fiere - mira a diventare l'evento di riferimento del Nordest per i professionisti del settore e gli appassionati del mondo "food", grazie a un format che non si ripete, ma evolve continuamente. Col 2020 scendono in campo anche nuovi partner, come Eni gas e luce, a cui è intitolata l'arena principale, dove si svolgeranno la maggior parte degli appuntamenti. Banca partner è la Bcc Pordenonese e Monsile, titolare del premio speciale che verrà consegnato durante l'inaugurazione (sabato 15 febbraio) a Mattia e Stefano Manias del Ristorante Al Cjasal (San Michele al Tagliamento), selezionati come migliori chef del Triveneto.

L'ASSESSORE

"Cucinare - commenta l'assessora Guglielmina Cucci, alla conferenza stampa in rappresentanza dell'amministrazione comunale - è cresciuta di anno in anno, sapendo valorizzare al meglio i prodotti del territorio. La filiera agroalimentare è attrice sempre più importante nell'ambito turistico. Autenticità, appartenenza e ospitalità, sono le chiavi di volta". "Una vetrina per territorio - ha sottolineato in proposito il consigliere regionale Alessandro Basso - con una presentazione attrattiva, piacevole e divertente". Entrambi hanno ri-

marcato come ormai a Pordenone Fiere sia in pectore Fiera del Friuli Venezia Giulia. A dare vita a Cucinare oltre 130 espositori provenienti da tutta Italia e il fitto programma eventi per un'edizione al passo con le tendenze del mondo enogastronomico.

I PERCORSI

Strutturandosi in quattro percorsi tematici - salute, territorio, Cucina green, tendenza e ricerca - la manifestazione si fa letteral-

mente in 4 per venire incontro ai diversi interessi. Sul fronte del mangiare bene, particolare attenzione sarà data alle intolleranze e allergie, nonché alle scelte alimentari consapevoli. Il percorso dedicato al territorio darà visibilità alle tante realtà locali e ai prodotti delle nostre zone, tra cui non mancano prodotti DOP, IGP, e presidi slow food. Su 2 ricette realizzate con tre prodotti tipici di eccellenza (formadi frant, cipolla rossa di Cavasso) al

centro delle proposte dei cuochi contadini portati a Cucinare da Coldiretti Pordenone. Sul fronte green si segnalano appuntamenti dedicati alla cucina vegana, vegetariana e naturale, ma anche alla cucina circolare (proposta da Food Etica e Top. Tra le novità anche il premio, che verrà consegnato dal celebre gastronomo Davide Paolini al miglior prodotto esposto in fiera appartenente ad una delle tre categorie individuate (utilizzo innovativo degli ingredienti, reinterpretazione di un prodotto esistente, miglior packaging). Sempre di riferimento le aree, dedicate alle eccellenze vinicole.

GLI OSPITI

Sabato spiccano i nomi di Elisa Isoardi, che presenterà il suo libro "Buonissimo! La grande avventura della cucina italiana" in collaborazione con pordenonelegge, Luca Montersino, con le sue proposte di alta pasticceria,

lo chef vegano Max Nocco, la "cucina senza confine" di Marina Gasi, la pasticceria senza glutine di Francesca Gobbo. Domenica, troveremo lo chef Natale Giunta, gli stellati Ivan Bombieri e Nicola Dinato. Lunedì il pubblico potrà partecipare a una master class di Gianfranco Vissani, "fare colazione" con Chiara Canzonieri, vedere all'opera lo chef stellato Andrea Canton assieme a Marco Talamini, partecipare all'evento dedicato a Casa Vittoria, progetto di integrazione in

cucina per persone con sindrome di down. Sempre presente e in prima linea Coop Alleanza 3.0 con attività per tutti mirate a valorizzare genuinità e sostenibilità (anche sociale). L'evento più curioso sarà senz'altro lo show cooking con ricette per cani della Cheffa (per motivi di sicurezza saranno ammessi solo cani di piccola taglia al guinzaglio).

Celia Delponte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**PRESENTE
LA CONDUTTRICE
DE "LA PROVA
DEL CUOCO"
ELISA ISOARDI
CON IL SUO LIBRO**