

L'EVENTO

“Cucinare”, si parte In fiera tre giorni di show-cooking e tanti grandi chef

Oggi il taglio del nastro con la conduttrice Tessa Gelisio
Convegni e dimostrazioni per tutti i gusti: 150 appuntamenti

L'EVENTO

Gabriele Giuga

È oggi il grande giorno della settima edizione di Cucinare, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina aperto sino a lunedì in Fiera. Taglio del nastro con Tessa Gelisio alle 10.30, ospite d'onore dell'evento di apertura. La nota conduttrice televisiva protagonista di vari programmi dedicati alla natura e alla cucina, scrittrice e ambientalista consegnerà a Ivan Bombieri, chef del ristorante “La Taverna” di Colloredo di Monte Albano, il Premio “Crédit Agricole FriulAdria”, riconoscimento che ogni anno la banca, main partner di Cucinare, assegna ad uno chef emergente del territorio.

La mattina scorrerà tra incontri e show cooking, sempre Tessa Gelisio, insieme allo chef pordenonese Carlo Nappo del Podere dell'angelo, è protagonista alle 12.30 dello show cooking “Sostenibilità e salubrità: il cibo che fa bene a salute e ambiente”, mentre alle 14 Davide Paolini, scrittore, giornalista, ideatore di eventi enogastronomici ma soprattutto gastronomo, guiderà il pubblico in un acceso confronto tra “Friuli e Veneto: due terre a confronto”, due produttori, le loro cantine e i loro vini: Gianfranco Gallo dell'azienda Vie di Romans di Mariano del Friuli e Sandro Boscaini della Masi di Gargagnago di Valpolicella. Contemporaneamente

in Sala Cucinare 1 va in mostra il territorio, alle 10 la degustazione di grappa a cura di Anag Fvg, lo chef Giovanni Midolo presenta alle 11.30 il piatto “Risotto con barbabietola, zafferano e polvere di liquirizia”, e alle 13 Aibes e Palagurmè invitano il pubblico a scoprire il fascinioso mondo dei cocktail. Ancora Palagurmè affronta alle 14.30 le specialità delle bollicine.

Il tema della “Pasta fresca: l'arte di vivere senza glutine”, show cooking di Eleonora Franco è invece curato dall'associazione Italiana Celiachia alle 16.30. Anche in Sala Cucinare 2 si parlerà di sana alimentazione, immagine corporea e disturbi del comportamento alimentare nell'incontro curato da Adao e Centro Medico Nutrizione alle 10.30, cui seguirà uno show cooking di Ennio Furlan dedicato a “Erbe spontanee e piante autoctone in cucina”. All'intolleranza al lattosio sarà dedicato seminario tenuto da Francesca Orlando e curato da Aic Fvg in programma alle 13.30.

Nel pomeriggio, in Arena, Cucinare va oltre confine con lo show cooking di Robert Perić “Sapori dall'Istria: Progetto Key Q+” in programma alle 15.30. Pordenone, la sua tradizione enogastronomica sono al centro dello show cooking di Carlo Nappo che con la ricetta “Un raviolo di rassa” omaggio al pittore Antonio de' Sacchis detto il Pordenone, l'evento è curato da Pipe Ascom alle

17. Chiude il programma lo show cooking di Pietro Leemann. Curiosi i cocktail presentati dalla barlady dello Ial di Aviano Annalisa Zuin, alle 18.30 a base di mele antiche e zafferano. Ma occhio al programma completo: gli eventi sono oltre 150. —

 [GOVARNI AL FRIULI E VENEZIA](#)