

Pordenone Fiere

“Cucinare”, un trionfo per la cultura del cibo e la sostenibilità

LE FRONTIERE DEL GUSTO

PORDENONE Un mix equilibrato tra chef di altissimo livello (quelli stellati Michelin per intendersi), chef mediatici, che sono necessari come polo attrattivo e valorizzazione di chef locali. Così il direttore artistico Fabrizio Nonis, commenta la sesta edizione di Cucinare, conclusasi ieri a Pordenone Fiere.

«L'arena Stars cooking - prosegue Nonis - ha registrato sempre il tutto esaurito. Agli chef ho chiesto di portare un tema, non solo una ricetta, e così è stato: Niederkofler ha lavorato sugli sprechi, Cerea ha puntato sulla famiglia e i suoi valori, Terry Giacomello ha portato l'innovazione, con una mela cotta nella calce, Giorgione il rispetto per la terra, Rugiati la sua Africa. Il pubblico si è mostrato sempre molto attento e competente, come si è visto dalle domande poste agli chef. Perché il bello di Cucinare è anche questo:

giovani del Cro di Aviano al quale hanno aderito con entusiasmo chef di altissimo livello, che non hanno avuto remore nell'abbandonare i propri ristoranti proprio di domenica: Norbert Niederkofler e Bobo Cerea. Cucinare è stata un'esperienza altamente formativa per gli studenti delle scuole alberghiere che hanno fatto assistenza agli chef in cucina e nel servizio nell'Arena Stars Cooking-Crédit Agricole FriulAdria, attrezzata con una Molteni di Electrolux Professional.

Clelia Delponte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

guardare, assaggiare ed entrare in contatto diretto con i cuochi e il loro lavoro. Una ventata di novità l'ha portata il format dalle Malghe al mare, che ha dimostrato la capacità di lavorare insieme. La preparazione degli incontri è stata social: ci siamo confrontati costantemente su una chat di whatsapp. E siamo riusciti anche ad unire i sommelier di Fis e Fisar!».

Anche il presidente di Pordenone Fiere, Renato Pujatti elogia il lavoro di squadra: «Tutte insieme le associazioni, le istituzioni, le aziende, gli operatori hanno dato il loro meglio per presentare le filiere agroalimentari, una delle

eccellenze del nostro territorio, fonte di lavoro e di indotto turistico».

E un altro aspetto particolarmente apprezzato da Pujatti è stata l'opera di educazione alimentare: «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».

Evento clou di Cucinare è stato

il charity day a favore dell'area

