

Ecco il nuovo “Cucinare 2019”

Tante le novità della settima edizione di Cucinare, Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina in programma dal 9 all'11 febbraio alla Fiera di Pordenone.

Di **Marco V.** - Gennaio 28, 2019



Confermato il successo della manifestazione diventata il **punto di riferimento per la ristorazione** del Nordest ma anche per gli appassionati di cucina e della buona tavola che trovano in fiera materia prima di qualità, attrezzature professionali e occasioni di confronto con **chef del territorio e di fama internazionale**.

Tante le novità della settima edizione di **Cucinare**, Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina in programma **dal 9 all'11 febbraio** alla Fiera di Pordenone.

Ospiti di eccellenza

Ecco in anteprima alcuni ospiti di eccellenza di **Cucinare 2019**:

sabato 9 febbraio, sarà **Tessa Gelisio**, conduttrice televisiva di programmi dedicati alla natura e alla cucina, scrittrice e ambientalista, nonché alla guida della rubrica culinaria “Cotto e Mangiato” all'interno di Studio Aperto, su Italia Uno, che consegnerà anche un premio al miglior Chef emergente del 2019. Sempre nella prima giornata di Cucinare **Davide Paolini** noto giornalista,

gastronomo e conduttore radiofonico. Il *Gastronauta del Sole-24 Ore*, condurrà un talk show e degustazione di vino con due produttori di eccellenza del Nordest e **Pietro Leemann**, Chef patron del ristorante Joia di Milano, l'unico stellato Michelin che propone solo cucina vegetariana e vegana, presenterà al pubblico alcune delle sue ricette di maggior successo.

Il territorio tra tradizione e innovazione sarà al centro degli eventi di Domenica 10 febbraio. **Davide Paolini** condurrà i visitatori alla scoperta della filiera del latte attraverso un talk show-degustazione, **Damiano Carrara**, star di Food Network, Bake off Italia e Cake Star, presenterà una sua ricetta rivisitata dall'intervento di uno chef del territorio, **Luigi Biasetto**, pasticcere di fama internazionale nonché vincitore della Coppa mondiale di pasticceria di Lione nel 1997 con la famosissima torta "Setteveli", presenterà una master class con alcune ricette tradizionali rivisitate in ottica moderna.

Lunedì 11 febbraio **Ernst Knam**, celebre Chef e maestro pasticcere tedesco, ma milanese d'adozione, giudice di Bake off Italia, realizzerà una delle sue ricette simbolo all'interno di una master class presentata da **Davide Paolini**. Numerosissimi i professionisti che saliranno in cattedra nell'arena eventi tra cui: **Davide Larise**, noto chef friulano. Ha lavorato al Joia, ristorante di alta cucina naturale di **Pietro Leemann**. Oggi Lavora come libero professionista, consulente e formatore per ristoranti di cucina naturale, **Carlo Nappo**, **Marco Talamini** e tantissimi altri.

Paolo Ianna "Wine Consultant" ed esperto conoscitore del mondo del vino da più di 30 anni, condurrà le degustazioni di VINUM.

Una formula rinnovata

Una rinnovata formula offrirà quindi ai visitatori quattro filoni tematici che ognuno potrà seguire per approfondire gli aspetti della cucina che più rispecchiano i propri interessi e costruire così un proprio personale percorso di visita a Cucinare. Questi i temi che saranno al centro del programma di oltre 100 eventi tra master class, degustazioni, talk show, dimostrazioni. **SALUTE**, per chi sceglie una cucina sana oltre che buona e per chi deve fare i conti con le allergie o intolleranze alimentari, **TERRITORIO**, per valorizzare prodotti tipici, IGT, DOP, presidi slow food, chef e ristoranti locali, **CUCINA GREEN**, dedicato alle nuove tendenze alimentari vegana, vegetariana e naturale, **TENDENZA&RICERCA**, con le innovazioni del settore agroalimentare in primo piano. Quest'ultimo settore è curato e coordinato da Davide Paolini, il *Gastronauta del Sole-24 Ore* che assegnerà anche il Premio "IL NUOVO CHE AVANZA" agli espositori che avranno presentato il prodotto più innovativo, la rivisitazione più ben riuscita di un prodotto tradizionale, la comunicazione o il packaging più creativo. Ritornano anche per il 2019 le aree VINUM, rassegna di cantine di qualità, e BEER&CO dedicata a valorizzare i birrifici artigianali e beer firm con laboratori e degustazioni.

Anche quest'anno i partner tecnici di Cucinare sono: **ELECTROLUX PROFESSIONAL** e **ACQUA DOLOMIA**, insieme a tanti compagni di viaggio ritorneranno con le proprie attività alla **Fiera Cucinare 2019**. **COOP ALLEANZA 3.0**. proporrà al proprio stand il test "Approvato dai Soci": i visitatori saranno invitati ad assaggiare i nuovi prodotti arrivati in casa COOP. Solo i più votati avranno il bollino di qualità.

In programma anche iniziative rivolte ai più piccoli. Novità anche per l'ex-Arena Ascom - Fipe che quest'anno verrà denominata **PORDENONE CUCINA** per ospitare i migliori chef pordenonesi e le iniziative di valorizzazione dei prodotti del territorio. Ritorna anche la Regione Friuli Venezia Giulia con uno stand realizzato in collaborazione con **Promoturismo FVG** e la Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia. Qui le protagoniste saranno le **Pro-Loce** regionali che inviteranno i visitatori a realizzare i piatti tipici che hanno reso famose le loro sagre.