

Grande attesa per il piatto che proporrà Terry Giacomello nella giornata di chiusura

Chiude oggi il salone dell'enogastronomia più importante del Nordest, Cucinare, e gioca gli ultimi assi. Show cooking al via già alle 10.30 con la nuova corrente Buddah Bowls, con la blogger Chez Morandi che unisce Verona all'Oriente. Grande attesa per il piatto che proporrà lo chef pordenonese Terry Giacomello (nella foto). Forse il più innovativo protagonista del panorama italiano, dalla corte di Ferran Adrià con le sue sperimentazioni alle vette mondiali. Stella Michelin all'Inkiostro di Parma, ama stupire, disorientare, incidere l'esperienza del commensale, e lo fa come nessun altro.



Giacomello presenterà anche il suo libro dedicato a frutta a guscio e frutta secca. Seguirà lo show cooking di Piergiorgio Siviero, simpatica stella Michelin al Lazzaro

1915 di Pontelongo, poco fuori Padova. Conclude il programma dell'arena uno dei volti del Gambero Rosso channel: Giorgio Barchesi, per i molti fan semplicemente Giorgione. Lui è lontano anni luce dall'immagine patinata degli chef televisivi più fashion e dalla cucina gourmet, fatta di minuterie e cesello. Il suo stile è generoso e pieno: tutto "orto e cucina" come recita il titolo della sua trasmissione. Il suo show cooking sarà dedicato a "La rusticità d'autore". Cucina a basse temperature in sala Cucinare1 e dolci di Carnevale senza glutine proposti dall'Associazione italiana celiachia. In arena Fipe il laboratorio dello chef Trevisanutto di Gelindo dei Magredi, mentre Michele Corazza del Grappolo di Sesto al Reghena insegnerà cosa si può fare con la mela nelle ricette tradizionali.

