

In Fiera a Pordenone

L'alta cucina vegetariana di Davide Larise punta allo spreco zero

LA KERMESSA

PORDENONE Si è aperta con la rivisitazione del frico friulano, proposta dallo chef Federico Mariutti assieme a Gianna Buongiorno alla Prova del Cuoco, per il quale sono stati utilizzati presidi Slow Food Condotta del Friuli, la giornata di Cucinare ieri a Pordenone Fiere, che è proseguita con lo show cooking dalle malghe al mare degli chef Vacca, Monai e Mendicino, quello di Matteo Metullio, chef triestino due stelle Michelin in Alta Badia, e quello di Davide Larise per concludere con l'estro e la genialità di Simone Rugiati. In particolare lo spilim-

berghese Larise, braccio destro di Pietro Leemann al Joia di Milano, ha sposato la filosofia sempre più green di Cucinare (attestata anche dalla convenzione con Trenitalia per i visitatori che scelgono di venire in treno) presentando un'alta cucina vegetariana senza spreco. Una ricetta la sua (vellutata di topinambur e patata con frolla integrale di liquirizia, foglie di cavolo, chips di bucce di patata e zucca, gelatina all'arancio e cappuccio viola) preparata il giorno prima a porte chiuse nella cucina del Nido Farfabruco di Itaca a Pordenone. Nonostante il lavoro lo abbia portato a Milano e prossimamente in Brasile, Larise ha sempre coltivato

il rapporto con la sua terra. E se al momento ha avviato una collaborazione con la giovane fotografa sua concittadina Lisa Tramontina, basata sulle quattro stagioni, l'obiettivo è quello di un rientro in Friuli Venezia Giulia. «Ho scelto Trieste - ha annunciato - per creare un mio mondo dedicato alla cucina vegetariana vegana, ma anche proseguire la mia attività di insegnante e consulente». Particolarmente curioso lo show cooking di apertura di oggi - giornata conclusiva di Cucinare, evento realizzato con la direzione artistica di Fabrizio Nonis - con il Buddah Bowls, ciotola piena di ingredienti colorati, nutrienti e sani, presentata dal-

la blogger Chez Morandi. A seguire due chef stellati ai fornelli: il pordenonese Terry Giacomello che presenterà anche il suo libro dedicato alla frutta a guscio e frutta secca, e Piergiorgio Siviero. Concluderà il programma dell'arena Stars Cooking uno dei volti del Gambero Rosso Channel: Giorgio Barchesi, ovvero Giorgione, col suo stile tutto "orto e cucina" come recita il titolo della sua trasmissione. Fitto il programma della sala Cucinare 1 dalle 11: dimostrazione pratica di cottura a bassa temperatura e dei sistemi di conservazione sottovuoto, realizzazione di dolci con farine scelte e zafferano del territorio, carnevale speciale con i bambini (ore 15.30) con laboratorio di dolci senza glutine e intrattenimento con frittelle e dolci per tutti, e degustazione di vini del territorio. L'Arena Fipe darà spazio ai ristoratori del pordenonese con show cooking dedicato alla mela nelle ricette tradizionali, concludendo con la presentazione del libro "L'acqua e la memoria: Maniago" a cura di Lorenzo Cardin, Tiziana Melloni, Maurizio Pertega. Nello stand Coop i soci che potranno testare in anteprima i nuovi prodotti a marchio Coop. In contemporanea, nell'area bimbi, i più piccoli impareranno a fare bene la spesa in un negozio Coop in miniatura. Ai fornelli dello stand Ersa (dove alle 11 saranno ospiti le atlete del Tavagnacco calcio seria A femmine) ci saranno i visitatori che, con l'aiuto dei cuochi della Pro loco di Pasion di Prato, si potranno cimentare nella realizzazione di gustose specialità alle erbe spontanee.

Clelia Delponte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DAVIDE LARISE Lo chef spilimberghese, braccio destro di Leemann al ristorante Jola di Milano, ha presentato nella kermesse pordenonese un'alta cucina vegetariana senza spreco foto di Lisa Tramontina

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

