

GASTRONOMIA

PORDENONE Apre i battenti oggi la tre giorni del gusto di "Cucinare" a Pordenone Fiere, alla quale partecipano molte realtà locali, fra le quali le Pro loco, che nel settore della cucina tradizionale hanno molto da raccontare.

SAPORI PRO LOCO

I sapori tipici delle Pro loco regionali approdano, infatti, negli showcooking dello stand PromoturismoFvg. Da oggi all'11 febbraio le aderenti al Comitato regionale dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia saranno ospiti dello stand di PromoTurismoFvg (padiglione 8), dove proporranno al pubblico degli showcooking nei quali saranno utilizzati come materie prime i migliori prodotti locali certificati del Friuli Venezia Giulia.

«Si tratta - ha commentato il presidente del Comitato regionale, Valter Pezzarini - della terza nostra presenza consecutiva in questa fiera gastronomica così importante nel panorama del Nordest. Con entusiasmo siamo pronti a far conoscere, tramite i volontari delle nostre attive Pro loco, alcuni tra i prodotti tipici più gustosi della regione declinati in imperdibili ricette tradizionali. I visitatori potranno assaggiarle e ci auguriamo possano poi ricercarle lungo l'arco dell'anno, nelle varie manifestazioni organizzate dalle nostre aderenti, le quali hanno nell'enogastronomia di qualità, uno dei loro punti di forza».

SHOWCOOKING

Ecco il calendario degli showcooking. Sabato 9 febbraio, alle 12, la Pro loco di Piasin di Prato proporrà, alle 12, gli gnocchi di patate alle erbe spontanee mentre, alle 13.30, il frico alle erbe spontanee e, alle 15, le crocchette di carne alle erbe spontanee. Alle 16.30 si replica con gli gnocchi e, alle 18, con il frico. Domani si riparte con la Pro Loco Cordenons: alle 10.30 confettura di pancetta e, alle 12, insalata di asparagi, trota, yogurt e mele, per concludere, alle 13.30, con rollé alle due trote, asparagi e zafferano. Alle 15 toccherà alla Pro Spilimbergo, con Gust'Asino, ovvero mousse di formaggio Asino, mascarpone e croccante di polenta. Alle 16.30 gnocchi di polenta e formaggio Asino e, alle 18, Friulburgher, panino con medaglione di salsiccia, formaggio Montasio e verdure. Lunedì, alle 10.30 e alle 12, la Pro

I cuochi locali approdano agli showcooking di Promoturismo
Nuovi cocktail analcolici con zafferano e succo di mele antiche

Pro loco e alberghiera ambasciatori del gusto alla rassegna Cucinare



SCAMBI Pro Porcia in trasferta in Ungheria con le specialità locali

Porcia proporrà carpaccio di trota salmonata con avocado e biscotti al formaggio e poi un arrotolato alle erbe di trota salmonata e indivia belga al miele. Alle 13.30 e alle 15 la Pro Loco Venzone proporrà la crespella verde con erbe spontanee, ripiena di zucca, con salsa di formaggio Montasio e briciole di speck di Sauris. Alle 16.30 e alle 18, infine, la Pro Loco di Turriaco proporrà il suo Brodetto di pesce.

SCUOLA ALBERGHIERA

Anche la Scuola alberghiera Ial sarà ambasciatrice dei gusti del proprio territorio con due show cooking gratuiti e una sorpresa in esclusiva. All'Arena Acom-Fipe, Padiglione 9, oggi, alle 18.30, i riflettori si accenderanno sullo show cooking gratuito dedicato agli special cocktail e a due ingredienti d'eccezione: il succo di mele antiche e il pregiatissimo zafferano dell'Alto Livento.

za. Vis a vis con i maitre, e accompagnati dagli allievi della Scuola alberghiera Ial di Aviano, i partecipanti potranno "degustare" il territorio nei cocktail analcolici preparati assieme e scoprire tante curiosità legate ai prodotti e alle tecniche di miscelazione. Per gli appassionati di dolci ed estetica, invece, l'appuntamento imperdibile è per lunedì, dalle 15.30. Protagonisti indiscussi il cake design e l'arte di lavorare la pasta di zucchero. Sotto la guida della cake designer Lucia Salmaso sarà possibile imparare a realizzare i più strabilianti decori e carpire tutti i trucchi per utilizzare (e conservare) al meglio la pasta di zucchero. Lo Ial Fvg firmerà anche il servizio e il supporto a tutti gli appuntamenti con gli chef stellati che scenderanno nell'Arena dell'Ascom-Fipe, da sabato a lunedì.

CIBO ETICO

Parte da Cucinare "FoodEtica", infine, la nuova associazione di Gianna Buongiorno, con tre appuntamenti su spreco, etica alimentare e intolleranze. La neo nata associazione, che muove i primi passi nella fiera pordenonese, affronterà, in seminari e laboratori, temi di forte impatto, come lo spreco alimentare in cucina e non solo, la consapevolezza di scelte alimentari dettate dalle intolleranze a favore della salute e l'approccio etico alla tavola, interpretato per l'occasione da Stefano Basello. Domani, alle 16.30, nella Sala Cucinare 2, FoodEtica presenterà Stefano Basello, cuoco del ristorante "Il Fogolar" al "Là di Moret" di Udine, nell'incontro "Il pane dagli alberi". Basello, a seguito della devastazione di migliaia di ettari di boschi in Carnia e a Sappada, nello scorso autunno, ha pensato a un modo per conservare il ricordo e la bellezza degli alberi abbattuti dalla pioggia e dal vento. L'idea è quella di recuperare, dalla corteccia di abeti bianchi e rossi, le parti interne commestibili, riprendendo un'antica tradizione friulana, lavorarle e ricavarne una farina "di sussistenza" per produrre del pane.

Lunedì, alle 15, nell'Arena Crédit Agricole, Gianna Buongiorno, coadiuvata dal cuoco Federico Mariutti dell'Osteria Turtonia, membro dell'Alleanza dei cuochi Slow Food, proporrà un approfondimento sul tema dello spreco alimentare. A fine dibattito, Mariutti metterà alla prova la sua abilità, preparando un piatto anti-spreco realizzato con avanzati. Ultimo appuntamento con FoodEtica, alle 16.30, nella sala Cucinare 2, con "Per fortuna sono intollerante!".