

LINK: http://www.ilfriuli.it/articolo/Gusto/Ultimo_giorno_per_Cucinare/10/176754

mediafriuli

ACCEDI



ilFRIULI.it



lunedì, 12 febbraio 2018 - ore 20:26

seguici su:



telefriuli | UDINESEBLOG

Cerca



HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA CULTURA E SPETTACOLI COSTUME E SOCIETÀ SPORT EDICOLA GALLERY

ULTIME NEWS

19.20 / A Martignacco scatta l'allarme Ufo

BancaTer.

Home / Gusto / Ultimo giorno per Cucinare



Ultimo giorno per Cucinare

Gran finale in Fiera a Pordenone con il pordenonese Terry Giacomello e la sua cucina d'avanguardia



GALLERIA FOTO

12 febbraio 2018

L'ultimo giorno di apertura alla **Fiera di Pordenone per Cucinare, Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina**. Ancora poche ore, i padiglioni saranno aperti dalle 10 alle 18 per fare shopping di materie prime d'eccellenza e attrezzature professionali per la cucina e per assistere alle performance degli chef ospiti.

Il programma di **martedì 13 febbraio** nell'Arena Stars Cooking - Crédit Agricole FriulAdria si apre alle 10.30 con uno show cooking dedicato ad una corrente culinaria nata in Oriente che ha raggiunto anche l'Italia: il Buddah Bowls. Si tratta di un piatto la cui preparazione richiede attenzione, cura e calma per ottenere alla fine una ciotola piena di ingredienti colorati, nutrienti, sani e deliziosi. Un'immagine che ricorda la forma della pancia del Buddah ma che, visto il periodo, la blogger Chez Morandisi protagonista dell'evento associa al pancione del Papà del Gnocco, maschera tipica di Verona.

A seguire due chef stellati ai fornelli: il primo è il pordenonese Terry Giacomello che presenterà anche il suo libro dedicato "all'ingrediente segreto della mia cucina: frutta a guscio e frutta secca" e **Piergiorgio Siviero**, una stella Michelin del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (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, fatte 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 alla "La rusticità d'autore".

In Sala Cucinare 1 alle 11 si terrà una dimostrazione pratica della cottura a bassa temperatura e dei sistemi di conservazione sottovuoto, una tecnica efficace per mantenere inalterati il gusto e le proprietà di ogni ingrediente. Alle 13.45 i

ECONOMIA



Outdoor: Pratic presenta 'Healthy Lighting'

Martedì 13 febbraio, lo studio neuro-scientifico sull'importanza di luce e buio per l'uomo



Commenta



Strategie e politiche per l'azienda a palazzo Torriani

Presentati i progetti del laboratorio dell'Università di Udine in collaborazione con Confindustria



1 Commenti

BATTAGLIA DANILLO
INTERMEDIAZIONI ASSICURATIVE
via Grazzano 5/b
UDINE
info 0432 502736

SPORT



Fiditalia e Asu insieme per i valori dello sport

Fino a gennaio 2020 sostegno agli eventi organizzati dall'Associazione sportiva udinese



Commenta

visitatori potranno assistere alla realizzazione di sfiziosi dolci con farine scelte e zafferano del nostro territorio. Alle 15.30 un appuntamento dedicato ai più piccoli e al carnevale: laboratorio dimostrativo di dolci senza glutine ed intrattenimento per bambini, con frittelle e dolci per tutti, a cura dell'Associazione Italiana Celiachia Fvg. Una degustazione di vini del territorio concluderà il programma di questa sala alle 17.

L'Arena Fipe come sempre darà spazio ai ristoratori del nostro territorio. Alle 11.30 **Donatello Trevisanutto** chef dell'Azienda Agrituristica Gelindo dei Magredi presenterà un Laboratorio didattico, a seguire alle 13 la Chef Michela Corazza del Ristorante Al Grappolo di Sesto al Reghena (PN) sarà la protagonista di uno chow cooking dedicato alla mela nelle ricette tradizionali. Al termine il pubblico potrà assistere alla presentazione del libro "L'acqua e la memoria: Maniago" a cura di **Lorenzo Cardin, Tiziana Melloni, Maurizio Pertegato**.

Nello stand Coop la giornata sarà dedicata ai soci che potranno partecipare al test "Approvato dai soci" e assaggiare in anteprima i nuovi prodotti a marchio Coop. In contemporanea nell'area bimbi: spesa a sorpresa! I più piccoli impareranno a fare bene la spesa in un negozio Coop in miniatura. Ai fornelli dello stand Ersà ci saranno i visitatori di Cucinare che, con l'aiuto dei cuochi delle Proloco friulane, impareranno a preparare i piatti della tradizione utilizzando prodotti a marchio Aqua. Nello stand del Club Amici del Toscano ci saranno per tutto il giorno degustazioni libere con numerose selezioni di sigari abbinati e prodotti alimentari.

Tutto il programma su www.cucinare.pn

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA



Olimpiadi: Lisa Vittozzi 11esima

Dopo il quarto posto nella Sprint, la sappadina è ancora la migliore delle azzurre



Commenta



Delser ancora in striscia negativa

Basket A2 rosa - Nuovo stop per Udine, fermata per 50-59 da Crema



Commenta



SPETTACOLI



'Fiori Sopra l'inferno' diventa una serie tv

Il romanzo d'esordio della gemonese Ilaria Tuti è tra i successi editoriali di inizio anno



Commenta

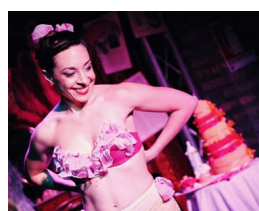


Accordo Verdi di Pordenone e Fondazione Friuli: 10mila gli studenti coinvolti

Sono cinque i progetti finalizzati al coinvolgimento e alla formazione di un pubblico di tutte le età



Commenta



E' primavera per 'La scena delle donne'

Da venerdì 16 febbraio si apre l'edizione del festival con spettacoli, incontri e workshop