

Il territorio, tra tradizione e innovazione, sarà il filo conduttore della fiera gastronomica del Nordest che ritorna con una nuova formula dal 9 all'11 febbraio

Ecco le prime anticipazioni sugli ospiti della settima edizione di "CUCINARE", il Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina che presenta 4 nuovi filoni tematici

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**. Un pubblico che si attesta tra le 15.000 e le 18.000 presenze all'anno conferma il successo della manifestazione diventata un punto di riferimento per la ristorazione del Nordest ma soprattutto per gli appassionati di cucina e della buona tavola che trovano in fiera materia prima di qualità, attrezzature professionali per la preparazione dei cibi e occasioni di confronto con chef del territorio e di fama internazionale. Una rinnovata formula offrirà 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 Gastronomo 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. Grandi novità anche per **l'Arena degli Chef** dove quest'anno si alterneranno diversi presentatori e moderatori nell'arco delle tre giornate. Ecco in anteprima alcuni ospiti di eccellenza di Cucinare 2019: protagonista dell'inaugurazione e un successivo show cooking, Sabato 9 febbraio, sarà **Tessa Gelisio**, conduttrice televisiva di programmi dedicati alla natura e alla cucina, scrittrice e ambientalista, che consegnerà anche un premio al miglior Chef emergente del 2019. Sempre nella prima giornata di Cucinare **Davide Paolini** condurrà un talk show e degustazione di vino con due produttori di eccellenza del Nordest e **Pietro Leemann**, 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 America, Bakeoff Italia e Cake Star, presenterà una sua ricetta rivisitata dall'intervento di uno chef del territorio, **Luigi Biassetto**, campione mondiale di pasticceria, presenterà una masterclass 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 masterclass presentata da **Davide Paolini**. Numerosissimi i professionisti che saliranno in cattedra nell'arena eventi tra cui: **Davide Larise, Carlo Nappo, Marco Talamini** e tantissimi altri. 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. Anche quest'anno i partner tecnici di Cucinare sono: **ELECTROLUX PROFESSIONAL e ACQUA DOLOMIA.**