



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM - PORDENONE

UFFICIO STAMPA ASCOM

Responsabile: **Lorenzo Cardin**

Tel. 0434.549412 - 3339390070

E-mail: ufficiostampa@ascom.pn.it

Pordenone, li 4.2.2019

PordenoneCucina **L'Ascom-Fipe punta sulle *stelle* del territorio**

- Pordenone

“Il nostro obiettivo è la valorizzazione e la conoscenza del territorio del Friuli Occidentale con gli chef in primo piano che rappresentano una parte importante delle tradizioni locali”. Così spiega Sergio Lucchetta, presidente Consorzio Pordenone Turismo e referente Ascom-Confcommercio, sul salone dell'enogastronomia Cucinare che apre i battenti sabato 9 febbraio alla Fiera di Pordenone.

Anche quest'anno numerosi sono gli appuntamenti in programma nello spazio **Pordenonecucina** (padiglione 9) promossi dall'Ascom-Fipe dove il filo conduttore – sottolinea Lucchetta – sarà ancora il territorio con le sue peculiarità e i suoi prodotti d'eccellenza. L'Ascom-Fipe per questa edizione di Cucinare ha puntato molto sugli chef *stellati* (non Michelin) che si esibiranno nella rassegna offrendo un saggio delle loro professionalità con piatti, semplici ma di qualità, che affondano le radici nel nostro territorio.

Questi i protagonisti della ristorazione provinciale a Pordenonecucina (gli eventi saranno aperti al pubblico in forma gratuita). Sabato 9 febbraio si esibiranno i locali Belvedere di Sequals (ore 11 con la chef Silva Delle Case), Il Favri di Rauscedo (ore 14 con lo chef Mauro D'Andrea); Gelindo di Vivaro (ore 17 con Tiziano Trevisanutto); sempre alla stessa ora ma nell'arena degli chef ci sarà Carlo Nappo del ristorante Podere dell'Angelo di Pasiano. Si prosegue domenica 10 febbraio, alle 9.30, con Prosciutteria f.lli Martin di Pordenone; alle 14 Fossamala di Fiume Veneto con chef Mario Spanu e, alle 15.30, Cà Naonis di Pordenone con il cuoco Luca Lot. Infine, alle 17, si esibirà Da Afro di Spilimbergo con Dario Martina.

La giornata di lunedì 11 febbraio comincia alle 10.30 nell'arena degli chef con una degustazione del piatto vincitore al festival della Pitina 2018 in val Tramontina curata da Marco Talamini del ristorante La Torre di Spilimbergo; nello spazio di Pordenonecucina, invece, alle ore 11 Il Grappolo di Sesto al Reghena con due piatti preparati da Michela Corazza; alle 12.30 l'evento della macelleria Vicenzutto di Fiume Veneto sotto la guida del titolare Germano; seguirà alle 14 Osteria Turlonia di Bannia di Fiume Veneto con Federico Mariutti. In serata, alle 17, evento con l'officina dei sapori Ivana e Secondo di Manazzons (Pinzano al Tagliamento) alla presenza di una delegazione del Pordenone calcio.

Il servizio ai tavoli sarà curato dalla scuola Alberghiera Ial di Aviano che organizza anche due incontri dal titolo SpecIAL Cocktail analcolici (sabato a partire dalle 18.30) e Cake design:lo zucchero si fa arte (lunedì alle 15.30).

Nell'ambito del salone l'Ascom-Fipe ospiterà a Pordenonecucina altri 5 eventi: 'Donne che impresa! La rete e le donne dell'agroalimentare' a cura di rete al femminile di Pordenone e 'I migliori panini d'Italia' di Palagurmè Pordenone (sabato rispettivamente alle 9.30 e alle 15.30); domenica alle 11 'Di tappo in tappo' iniziativa della rivista Top e alle 12.30 '50 sfumature di farina' con l'associazione Celiachia del Fvg; mentre alle 18.30 'Un incontro piccante' con l'associazione Pietro Querin-club del Baccalà e Capiscum venerabile arciconfraternita del peperoncino piccante.