

Si apre la 3 giorni enogastronomica di Pordenone Fiere

Tessa Gelisio e Pietro Leeman le star della prima giornata di Cucinare: salute, territorio e innovazione al centro degli eventi in programma

Si apre con la tradizionale e affollatissima cerimonia di inaugurazione in programma alle ore 10.30 nell'Arena "Crédit Agricole FriulAdria" la settima edizione di **Cucinare**, Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina in programma fino a lunedì **11 febbraio alla Fiera di Pordenone**. Ospite d'onore dell'evento di apertura è **Tessa Gelisio**, conduttrice televisiva di programmi dedicati alla natura e alla cucina, scrittrice e ambientalista che consegnerà in questa occasione il **Premio "Crédit Agricole FriulAdria"**, un riconoscimento che ogni anno la banca, main partner di Cucinare, assegna ad uno chef emergente del territorio. Il vincitore 2019 è **Ivan Bombieri**, talentuoso chef veronese oggi alla guida della cucina del ristorante "La Taverna" di Colloredo di Monte Albano. Alle 12.30 si accendono ufficialmente i fornelli della station di cucina Termaline, top di gamma marchio Electrolux, per il primo evento in programma nell'Arena Crédit Agricole FriulAdria: "Sostenibilità e salubrità: il cibo che fa bene a salute e ambiente": questo è il titolo dello show-cooking che ha come protagonisti una coppia inedita di cuochi e una ricetta altrettanto sorprendente. Tessa Gelisio affiderà a **Carlo Nappo**, chef dei ristoranti "Podere dell'Angelo" e "Alla Catina" di Pordenone una delle sue ricette che sarà reinterpretata con l'utilizzo di prodotti friulani. Nasce così il "Risotto Rosa di Gorizia e Montasio" che i fortunati che avranno prenotato per tempo il posto in Arena, potranno degustare. "Friuli e Veneto: Due terre a confronto", questo il titolo del talkshow che si tiene alle ore 14.00 sempre in Arena. **Davide Paolini**, scrittore, giornalista, ideatore di eventi enogastronomici ma soprattutto **gastronauta**, condurrà i visitatori a scoprire le particolarità delle produzioni enologiche delle due regioni attraverso la conoscenza di due produttori, delle loro cantine e dei loro vini: Gianfranco Gallo dell'Azienda Vie di Romans di Mariano del Friuli e Sandro Boscaini dell'Azienda Masi di Gargagnago di Valpolicella. Si va all'estero con lo show cooking di **Robert Perić** "Sapori dall'Istria: Progetto KEY Q+" in programma alle 15.30. Scopo di questa iniziativa è la valorizzazione gastronomica delle eccellenze agro-alimentari dell'Istria con l'accento sulle razze autoctone (bovino istriano e asino istriano). Pordenone, la sua tradizione enogastronomica e il suo più celebre artista sono al centro dello show cooking di **Carlo Nappo** che con la ricetta 'un raviolo di rassa' renderà omaggio al pittore Antonio De Sacchis detto Il Pordenone (evento a cura di FIPE ASCOM ore 17.00). Chiude il programma dell'Arena "Crédit Agricole FriulAdria" l'attesissimo show cooking di **Pietro Leemann** che porterà l'alta cucina naturale dal ristorante Joia di Milano a Cucinare. Nel 1996 gli fu riconosciuta la stella Michelin (unico in Europa allora e ancora oggi in Italia) per la passione e l'arte culinaria declinata secondo i parametri del vegetarianesimo. Il cuoco preparerà per il pubblico di Cucinare il suo celebre "Paesaggio interiore" e presenterà il suo ultimo libro intervistato da Gianna Buongiorno e Francesca Casali. Salute, territorio e innovazione sono i temi al centro del **programma di Sala Cucinare 1** che si apre alle ore 10.00 con una degustazione di grappa a cura di ANAG FVG (Assaggiatori Grappa e Acquavite), un insolito incontro tra ortaggi e spezie è il punto di forza della ricetta "Risotto con barbabietola, zafferano e polvere di liquirizia" presentata da Giovanni Modolo (Associazione Cuochi di Pordenone) alle ore 11.30, mentre barman ed esperti di mixology presenteranno nuove ricette per cocktail innovativi alle ore 13.00 a cura di AIBES e Palagurmè. Le Bollicine: metodi di vinificazione, curiosità, tecniche di servizio è il tema della degustazione in programma alle 14.30 sempre organizzata da Palagurmè. "Pasta fresca: l'arte di vivere senza glutine" è il tema dello show cooking di Eleonora Franco a cura di Associazione Italiana Celiachiadelle ore 16.30, Chiara Andreola, la giornalista beer lance curatrice degli eventi di Beer&Co, ci farà scoprire nuove tendenze del più classico degli abbinamenti: quello tra birra artigianale e pizza "gourmet". In **Sala Cucinare 2** si parlerà di sana alimentazione, immagine corporea e disturbi del comportamento alimentare nell'incontro curato da ADAO e Centro Medico Nutrizione alle ore 10.30, seguirà uno show cooking di Ennio Furlan dedicato a "Erbe spontanee e piante autoctone in cucina" A cura di CIVIFORM ore 12.00, all'intolleranza al lattosio sarà dedicato seminario tenuto da Francesca Orlando e curato da AIC FVG in programma alle 13.30. Durante questo incontro verranno fornite indicazioni sui prodotti da utilizzare, saranno raccontate ricette e suggerite e spiegate le alternative per non rinunciare ai propri piatti preferiti.

Degustazione di "VINI da vitigni PIWI" alle ore 15.00: F.I.S.A.R. di Pordenone porterà i visitatori alla scoperta di questi vini di alta qualità provenienti da varietà di vitigni resistenti alle malattie fungine. Il pubblico scoprirà i "Sapori di Slovenia" attraverso il libro di Giulia Godeassi che oltre a presentare l'opera, proporrà l'assaggio di alcune ricette della cucina slovena da lei fedelmente rivisitata (a cura di QUBI Editore alle ore 16.30). Concluderà il programma della Sala Cucinare 2 una insolita degustazione di vini "Salti nel buio: assaggi bendati". a cura di Paolo Ianna, wine consultant e curatore degli eventi dell'area Vinum.

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. In programma anche iniziative rivolte ai più piccoli. Novità anche per l'area curata da Ascom - Fipe quest'anno denominata **Pordenonecucina** per ospitare i migliori chef pordenonesi e le iniziative di valorizzazione dei prodotti del territorio. Riconfermata la partecipazione a Cucinare della **Regione Friuli Venezia Giulia** con uno stand realizzato quest'anno da **PromoTurismoFVG in collaborazione con il Comitato Regionale Pro Loco FVG e la Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia**. Qui le protagoniste saranno 6 Pro-Loco regionali che inviteranno i visitatori di Cucinare a realizzare i piatti tipici che hanno reso famosi i loro eventi: tutti potranno imparare a cucinare, sotto la guida di esperti cuochi, dal frico alle erbe spontanee al Gust'Asino, dalle crespelle verdi con zucca e montasio, al carpaccio di trota salmonata. **Sono partner tecnici di Cucinare: Electrolux Professional** che fornisce la postazione professionale utilizzata dagli chef dell'Arena Crédit Agricole FriulAdria e tutte le attrezzature presenti nelle aree eventi e **COOP ALLEANZA 3.0.** Una nuova prestigiosa collaborazione si è unita quest'anno alla grande squadra di Cucinare: **Fondazione Pordenonelegge** curerà il talk show con **Damiano Carrara** che presenterà il suo libro "Nella vita tutto è possibile", domenica 10 febbraio alle ore 15.00 nell'Arena Crédit Agricole FriulAdria. Riconfermate invece le storiche partnership con gli insegnanti e gli studenti dell'**Istituto d'Istruzione Superiore Federico Flora di Pordenone** che faranno assistenza in sala e in cucina durante tutti gli eventi del programma, **F.I.S.A.R. Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori delegazione di Pordenone, Fondazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia, A.I.S. Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia** protagonisti di degustazioni e show cooking, **Unione Artigiani Pordenone, Ecozema, Locata Mise en place. Sono MEDIA PARTNER di Cucinare: Ristorazione Italiana, Fuoco Lento, Q.B Quanto Basta e I Grandi Vini.**