

DAL 9 ALL'11 FEBBRAIO IN FIERA



La presentazione della fiera "Cucinare", che si svolgerà da sabato 9 a lunedì 11 febbraio nei padiglioni di viale Treviso

## Parata di big a "Cucinare" Spazio agli chef locali e alla filiera del territorio

Gabriele Giuga

Novità, territorio e rete. Sono questi gli assi portanti sui quali si sviluppa il programma strutturale di Cucinare, il Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina, dal 9 all'11 febbraio, presentato ieri in Fiera a Pordenone. Emerge la precisa attenzione al territorio, alla necessità di consolidare in

una rete virtuosa le varie eccellenze che questo sa esprimere e l'attenzione alle novità, intese anche come sfide, che il mondo dell'enogastronomia pone sia al consumatore sia alla filiera della produzione. «Centocinquanta espositori, oltre 100 eventi e una formula rinnovata e ricca», è l'avvio del presidente dell'ente, Renato Pujatti, una vetrina che va oltre il glamour e punta ad attirare a

Pordenone l'interesse di un'ampia rete di interessi. «Un volano che veicola l'immagine forte e concreta della città – ha detto l'assessore Guglielmina Cucci – Cucinare è un assist al progetto di valorizzazione del territorio sul quale il Comune sta investendo notevole impegno favorendo la rete fra le eccellenze, piccole e grandi».

Questo l'aspetto progettuale della rassegna, che go-

de del sostegno di importanti partner. Coop Alleanza 3.0 che vede in Cucinare «un evento importantissimo per un'azienda – ha detto il vicepresidente Dino Bomben – la prima in Italia, che non vende prodotti, ma messaggi». Nel proprio stand oltre all'attenzione ai bambini, anche la novità "Approvato dai soci" segmento finale del lungo processo di selezione dei prodotti Coop. Crédit Agricole Friuladria consolida la sua presenza con lo sguardo al futuro «tema fondamentale per Crédit Agricole Friuladria è guardare all'agroalimentare e al suo sviluppo», conferma il nuovo direttore regionale Massimo Ritella che consegnerà il premio "giovani chef" a Ivan Bombieri della taverna di Colloredo.

Il calendario degli eventi, quindi, si sviluppa su quattro filoni: salute, territorio, cucina green e tendenza&ricerca. Con la cura del gastronomo Davide Paolini e soprattutto con il sostegno fondamentale di Ascom-Fipe, gli insegnanti e gli studenti dell'istituto d'istruzione superiore Federico Flora di Pordenone e dello Ial di Aviano, oltre a Fisar e Aise.

Il calendario è già on line, disponibile anche una app, e il pubblico di appassionati ha quasi esaurito gli eventi. Si parte sabato mattina con Tessa Gelisio, poi lo show cooking dell'unico stellato vegano Pietro Leeman, alta pasticceria con Damiano Carrara, il campione mondiale Luigi Biassetto e lunedì Ernst Knam, volto noto di Bake off Italia. Stelle locali Davide Larise, Carlo Nappo e Marco Talamini, insieme a una miriade di colleghi altrettanto stellari su cui accende i riflettori l'Ascom-Fipe nella propria arena. Presente la Rete al femminile, progetto di 53 imprenditrici locali con Annalisa Celant, Barbara Lenarduzzi e Monica Vettor, che si raccontano. Due filoni sono dedicati al mondo del vino, Vinum, e a quello della birra artigianale con Beer&co. —

BY NICHINO ALCUNI DIRITTI RISERVATI

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

