

Parata di fuoriclasse della ristorazione italiana e volti televisivi durante il prossimo fine settimana alla Fiera di Pordenone

Da Vissani a Elisa I big di "Cucinare"

LA KERMESSA

Ci sarà Luca Montersino, il maestro pasticciere più amato d'Italia che illustrerà la preparazione di una monoporzionata composta da una namelaka alla nocciola, una ganache al gianduia, un croccantino di nuovo alla nocciola, una glassa rocher sempre alla nocciola, una glassa lucida al barbaresco e parlerà anche del suo ultimo libro "Mac Ninsola", nelle librerie dal dicembre scorso. E ci sarà Elisa Isoardi, volto de "La prova del cuoco" su Rai 1, che porterà alla scoperta di tutti i segreti e le anticipazioni contenute nel nuovo libro, 120 ricette possono soddisfare il gusto di chi vuole cimentarsi con la tradizione culinaria del nostro Paese con gli chef Alessandra Spisni e Natale Giunta.

FRIULI E TRADIZIONE

"Il mio Friuli, la tradizione del nostro tempo" è invece il titolo dell'appuntamento con lo chef stellato Ivan Bombieri de "La Taverna" di Colloredo di Monte Albano (Ud), che rivisiterà il tipico "boreto" di Grado, cioè la zuppa che si preparavano i pescatori con tutto il pesce rimasto invenduto (generalmente il più povero). Il ripieno degli agnolotti è di polenta bianca concia, la pasta è al nero di seppia, il "boreto" è la salsa che fa da base e condimento al piatto con un forte sapore di mare. Terminano il piatto le uova di trota di San Daniele. Tecnica, ingredienti tipici friulani e tradizioni in un solo piatto.

Luca Bidinost, cuoco sensibile agli ingredienti del territorio, alla tradizione e alla cucina di grande qualità, ma anche sem-

pre molto attento allo spreco e coerente con il concetto di cucina "circolare", preparerà una ricetta dedicata alle verdure di stagione. «Cucina circolare - spiega Luca - perché lo stesso ingrediente viene declinato in diversi modi in base ai vari metodi di preparazione e cottura che permettono di ottenere consistenze, gusti e aspetti differenti partendo dalla stessa materia prima».

E ancora Natale Giunta che condurrà i presenti in un viaggio nel suo territorio, la Sicilia. E la sicilianità è nel polpo e nella crema di ceci, il cui sapore evoca le panelle, delizia dello street food palermitano.

BIODIVERSITÀ DA VALORIZZARE

La lista dei protagonisti, dei grandi nomi, delle cose da fare e da vedere nei tre intensissimi giorni di "Cucinare, per piacere, per mestiere", in programma da sabato 15 a lunedì 17 febbraio a Pordenone Fiere (il programma e le modalità di prenotazione degli eventi su www.cucinare.pn), è lunga.

E comprende anche Nicola Dinato, padovano, stellato con il suo "Feva" a Castelfranco Veneto (Tv) e regista anche di "Zanze XVI" a Venezia, che proporrà "Laguna e legumi": Battuto di seppie in bottarga alcolica, Caviale di Roveja e piselli di Viti-gliano, Radicchiotti di campo con ricotta di cicerchie e briciole di laguna, per raccontare «come una grande cucina inizi dal rispetto e conoscenza delle materie prime e dalla valorizzazione della biodiversità».

E infine il grande Gianfranco Vissani al quale è affidata la chiusura in bellezza, lunedì 17 alle 17,30 e poi alle 19, con due ri-

cette del Maestro, illustrate e spiegate passaggio per passaggio. Vissani si intratterrà con i presenti (c'è da immaginare con la sua solita verve appassionata) sui temi più attuali della ristorazione.

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**TRE GIORNI
DI SHOW COOKING
FRA RISPETTO
DEL PRODOTTO
E CELEBRAZIONE
DEL TERRITORIO**

**DALLA PROVA DEL CUOCO
120 RICETTE PER CHI
VUOLE CIMENTARSI
CON LA TRADIZIONE
CULINARIA
DEL NOSTRO PAESE**





A TAVOLA Gianfranco Vissani, fra i protagonisti di Cucinare a Pordenone

PAY

Lunedì 10 Febbraio - agg. 07:50

LA KERMESSE Ci sarà Luca Montersino, il maestro pasticcere più amato

PAY > VENEZIA PAY

Lunedì 10 Febbraio 2020



LA KERMESSE



Ci sarà Luca Montersino, il maestro pasticcere più amato d'Italia che illustrerà la preparazione di una monoporzionata composta da una namelaka alla nocciola, una ganache al gianduia, un croccantino di nuovo alla nocciola, una glassa rocher sempre alla nocciola, una glassa lucida al barbaresco e parlerà anche del suo ultimo libro Mac Ninsola, nelle librerie dal dicembre scorso. E ci sarà Elisa Isoardi, volto de La prova del cuoco su Rai 1, che porterà alla scoperta di tutti i segreti e le anticipazioni contenute nel nuovo libro, 120 ricette possono soddisfare il gusto di chi vuole cimentarsi con la tradizione culinaria del nostro Paese con gli chef Alessandra Spisni e Natale Giunta.

FRIULI E TRADIZIONE

Il mio Friuli, la tradizione del nostro tempo è invece il titolo dell'appuntamento con lo chef stellato Ivan Bombieri de La Taverna di Colloredo di Monte Albano (Ud), che rivisiterà il tipico boreto di Grado, cioè la zuppa che si preparavano i pescatori con tutto il pesce rimasto invenduto (generalmente il più povero). Il ripieno degli agnolotti è di polenta bianca con la pasta è al nero di seppia, il boreto è la salsa che fa da base e condimento al piatto con un forte sapore di mare. Terminano il piatto le uova di trota di San Daniele. Tecnica, ingredienti tipici friulani e tradizioni in un solo piatto. Luca Bidinost, cuoco sensibile agli ingredienti del territorio, alla tradizione e alla cucina di grande qualità, ma anche sempre molto attento allo spreco e coerente con il concetto di cucina circolare, preparerà una ricetta dedicata alle verdure di stagione. «Cucina circolare spiega Luca - perché lo stesso ingrediente viene declinato in diversi modi in base ai vari metodi di preparazione e cottura che permettono di ottenere consistenze, gusti e aspetti differenti partendo dalla stessa materia prima».

E ancora Natale Giunta che condurrà i presenti in un viaggio nel suo territorio, la Sicilia. E la sicilianità è nel polpo e nella crema di ceci, il cui sapore evoca le panelle, delizia dello street food palermitano.

BIODIVERSITÀ DA VALORIZZARE

La lista dei protagonisti, dei grandi nomi, delle cose da fare e da vedere nei tre intensissimi giorni di Cucinare, per piacere, per mestiere, in programma da sabato 15 a lunedì 17 febbraio a Pordenone Fiere (il programma e le modalità di prenotazione degli eventi su www.cucinare.pn), è lunga.

E comprende anche Nicola Dinato, padovano, stellato con il suo Feva a Castelfranco Veneto (Tv) e regista anche di Zanze XVI a Venezia, che proporrà Laguna e legumi: Battuto di seppie in bottarga alcolica, Caviale di Roveja e piselli di Vitigliano, Radicchiotti di campo con ricotta di cicerchie e briciole di laguna, per raccontare «come una grande cucina inizi dal rispetto e conoscenza delle materie prime e dalla valorizzazione della biodiversità».

E infine il grande Gianfranco Vissani al quale è affidata la chiusura in bellezza, lunedì

VENEZIA PAY

VENEZIA PAY

«Piccola Amazon della cancelleria»

VENEZIA PAY

Scompare il soprano Mirella Freni la grande voce italiana nel mondo

VENEZIA PAY

LO SPETTACOLO

Una vittoria quasi annunciata, quella di Diodato con Fai rumore,

VENEZIA PAY

LE FESTE

I dolci nel Carnevale veneziano dal passato ad oggi. Il 14 e 21 febbraio,

VENEZIA PAY

I CIBI E LA STORIA

Donne d'Istria, titolo leggero e tema forte. Immagini - anche

IL GAZZETTINO TV



Sanremo 2020, Gabbani si fa intervistare in ginocchio: "Contento per Diodato, meritava di vincere"

promo

17 alle 17,30 e poi alle 19, con due ricette del Maestro, illustrate e spiegate passaggio per passaggio. Vissani si intratterrà con i presenti (c'è da immaginare con la sua solita verve appassionata) sui temi più attuali della ristorazione.

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OROSCOPO DI BRANKO



Il cielo oggi vi dice che...

Branko legge e racconta le parole delle stelle, segno per segno...

LE PIÙ LETTE



Salma del figlio impresentabile. Famiglia pronta a chiedere i danni morali all'Usl



Attacco di tosse improvviso: il fotografo Fabio Sguazzin morto dopo la cena con la moglie



Stroncato da malore in casa a 29 anni. Il giorno prima era stato dal medico

PIEMME

CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ

www.piemmeonline.it

Per la pubblicità su questo sito, contattaci