

A "Cucinare" la cipolla rossa valorizzata dagli chef

CAVASSO NUOVO

Anche i cuochi contadini saranno protagonisti dell'ottava edizione di Cucinare, il salone di riferimento per gli appassionati di cucina. Sotto i riflettori la famosa Cipolla Rossa di Cavasso, sempre più portacolori del territorio assieme alla pitina, primo e ancora unico Igp del Friuli Occidentale. I produttori, costituiti nell'omonima associazione, si sono impegnati a condividere l'etica e i principi della biodiversità, aderendo alle regole di un disciplinare di produzione che impone tecniche di coltivazione tradizionali, con l'utilizzo di concimi naturali. La Cipolla Rossa è molto aromatica con una particolare dolcezza. Risulta di forma rotonda con caratteristico schiacciamento ai poli, colore interno bianco con venature rosse; violacee nelle tuniche a maturazione. Ogni singola cipolla ha un peso dai 100 ai 150 grammi, ma sono frequenti cipolle che raggiungono anche i 300 grammi. Per poterla apprezzare, a Pordenone, sabato alle 10.30, al padiglione 7 dell'ente fieristico nella Sala Bcc Pordenonese, sarà Diego Scaramuzza, presidente nazionale di Terranostra, l'associazione degli agriturismi di Campagna Amica, nonché presidente dei cuochi, volto noto del settore anche per le numerose presenze televisive, a guidare la brigata dei cuochi contadini pordenonesi. Il cuoco contadino: dalla terra al piatto, sarà il tema dell'appuntamento. Il legame forte con la terra, il territorio e la cucina tradizionale, in sintesi il lavoro dei "cuochi contadini". Prima di tutto contadini, quindi, poi ottimi cuochi, che negli agriturismi di Campagna Amica trasformano e propongono il meglio delle produzioni agricole italiane. Due saranno le ricette proposte tra cui una in degustazione: zuppa di cipolla rossa con cialde di salame e straccetti di Pezzata Rossa con formaggio frant e radicchio di

campo.

E.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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



Dai Cjarsons alla pitina Che weekend in Fiera

Dai Cjarsons carnici alla Pitina, dagli asparagi alla zucca, i gusti tipici del Friuli Venezia Giulia grazie alle pro loco approdano anche quest'anno a "Cucinare", il salone di riferimento per gli ap-

passionati di cucina e i professionisti della ristorazione del Nordest in programma in fiera a Pordenone questo weekend, dal 15 all'17 febbraio. Le aderenti al Comitato regionale del Friuli

Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia saranno ospiti dello stand di PromoTurismoFvg (padiglione 8), dove proporranno al pubblico degli show-cooking nei quali saranno utilizzati come materie prime i migliori prodotti locali certificati del Friuli Venezia Giulia. Assieme agli chef delle Pro loco anche i visitatori della fiera avranno la possibilità di cucinare.

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



LINK: <https://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/elisa-isoardi-protagonista-di-cucinare/10/214799>

mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI



seguici su:



telefriuli | UDINESEBLOG

Cerca

giovedì, 13 febbraio 2020 - ore 14:57

HOME
CRONACA
POLITICA
ECONOMIA
CULTURA E SPETTACOLI
COSTUME E SOCIETÀ
SPORT
EDICOLA
GALLERY

ULTIME NEWS 14.57 / Agricoltura sostenibile, workshop Coldiretti

Rebitalia Cosmetici tricologici - Manzano (UD)

rebitalia.it

Home / Gusto / Elisa Isoardi protagonista di Cucinare

Elisa Isoardi protagonista di Cucinare

3

Sabato 15 febbraio, alle 15.30, a Pordenone Fiere, la popolarissima conduttrice de 'La prova del cuoco'

13 febbraio 2020

È uno dei volti più noti della televisione: ogni giorno, all'ora di pranzo, **Elisa Isoardi** entra nelle case degli italiani al timone de "La prova del cuoco", l'appassionante sfida quotidiana di cucina a squadre. Da un impegno televisivo di lungo corso, che l'ha avvicinata al mondo dell'enogastronomia e dell'agricoltura, la padrona di casa della più grande festa della cucina italiana, ha tratto ispirazione per il suo libro "Buonissimo. La grande avventura della cucina italiana", edito da Rai Libri: 120 ricette e due grandi chef, un racconto della cucina italiana tra tradizione e innovazione, che sarà al centro dell'incontro in programma **sabato 15 febbraio**, alle 15.30, a Pordenone Fiere (Arena ENI Gas e luce), nell'ambito di **Cucinare 2020**.

Attesissima, Isoardi sarà dunque protagonista dell'incontro promosso da Fondazione Pordenonelegge e condotto da **Valentina Gasparet**, curatrice del festival. L'occasione per sfogliare insieme il volume che coniuga una visione consolidata e una più innovativa della cucina italiana, grazie all'apporto di due chef diversi e complementari: Alessandra Spisni, alfiere della cucina della

CRONACA



Rapina in piazzetta Del Pozzo, preso il responsabile

I Carabinieri di Udine hanno arrestato un 22enne senza fissa dimora, già noto alle Forze dell'ordine



Commenta

“vecchia scuola”, si incontra e si confronta con la cucina più moderna e sperimentale di Natale Giunta. E nella sezione del libro dal titolo “Adesso tocca a me”, Elisa Isoardi, da eccellente padrona di casa, raccoglie - bilanciando due visioni del cucinare differenti ma in grado di convivere - tante ricette che possono soddisfare il gusto di chi vuole cimentarsi con la tradizione culinaria del nostro Paese, senza rinunciare anche a un tocco più contemporaneo e sofisticato.

Piemontese, nativa di Cuneo, dal 2018 Elisa Isoardi è alla guida de “La prova del Cuoco”: personaggio di punta di Rai 1 sin dal suo esordio in “Guarda che Luna” nel 2005, da allora ha condotto numerose trasmissioni, tra cui “Effetto Sabato”, “Uno mattina”, “Buono a sapersi” e “A conti fatti”. Le precedenti esperienze a “La Prova del Cuoco” risalgono al 2009 e 2010, sempre nel 2010 è stata alla conduzione di “Linea Verde”.

A Cucinare 2020, lo chef **Natale Giunta** affiancherà l'incontro di presentazione con la dimostrazione in diretta di una ricetta tratta dal libro. Info e dettagli sull'evento, nel sito www.cucinare.pn

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA



A Latisana presidio permanente dei Vigili del Fuoco

L'apertura del Distaccamento assicurerà immediatezza e continuità nel soccorso alla popolazione



Commenta



Atti vandalici alla Valussi, individuati i tre responsabili

Si tratta di tre studenti. A denunciare era stata la dirigente, che si era rivolta ai militari dell'Arma



Commenta

ECONOMIA

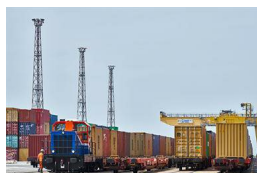


Agricoltura sostenibile, workshop Coldiretti

A Udine in sala Valduga della Camera di Commercio, il punto con istituzioni ed esperti



Commenta



Trieste primo porto italiano per tonnellaggio totale

I dati sul traffico 2019 indicano un record storico per i container, a più 9%. Sono stati 10mila i treni



Commenta



Enzo Cainero, le tappe del successo

L'ideatore e manager di tanti eventi è il protagonista del Business di febbraio



Commenta

POLITICA



SviluppoImpresa, si studia un 'bonus fedeltà'

Spunti e apprezzamenti emersi in un incontro con le

LINK: <https://www.lucianopignataro.it/a/pro-loco-e-i-piatti-della-tradizione-locale-ai-fornelli-di-cucinare/179739/>



I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore

I libri

Links

Contatti

Archivio

Privacy Policy



Appuntamenti, persone

Pordenone, Pro loco e i piatti della tradizione locale "ai fornelli" di Cucinare

13/2/2020 103 Condividi Mi piace 0 Tweet Condividi



Cucinare 2019

In fiera a Pordenone dal 15 al 17 febbraio tanti appuntamenti dedicati al mondo della gastronomia:

PromoTurismoFVG presente con uno stand per promuovere le eccellenze del territorio e la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia

Cucina nell'ottica di territorio e valorizzazione delle specialità del luogo: è questo uno dei temi cardine di "Cucinare", il salone di riferimento per gli appassionati d'arte culinaria e i professionisti della ristorazione, in programma da sabato 15 a lunedì 17 febbraio nel quartiere fieristico di Pordenone. Giunta alla sua ottava edizione, la manifestazione anche per

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



Luciano Pign...
 Mi piace

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Luciano Pignataro Wine Blog
10 minuti fa

Da Ance! Keys a Passard, così il mondo vegetale ha conquistato l'alta cucina.
Di Albert Sapere
<https://www.lucianopignataro.it/a/da-ancel-keys-a-passa.../.../>

LUCIANOPIGNATARO.IT
Da Ance! Keys a P...
di Albert Sapere Mondo ...



Primo Piatto dei Campi 2020: i 30 cuochi selezionati



quest'anno proporrà diversi eventi, tra laboratori, showcooking, dimostrazioni e degustazioni, il tutto seguendo quattro principali percorsi tematici, salute, territorio, cucina green e tendenza&ricerca, che daranno vita a un ricco programma di appuntamenti.

Tre giornate durante in cui il mondo dell'enogastronomia sarà protagonista con oltre 150 espositori, produttori e ristoratori, tutti impegnati nel presentare le eccellenze "made in Italy". Accanto ai personaggi e ai grandi chef, PromoTurismoFVG, uno dei principali partner dell'evento, proporrà invece al pubblico i piatti più semplici e gustosi "made in Friuli", preparati dai volontari delle Pro loco del Friuli Venezia Giulia. Un'esperienza di gusto che viaggia idealmente lungo la Strada del Vino e dei Sapori, sui tracciati di "Da noi in montagna" e "Da noi sul fiume": nell'area espositiva di PromoTurismoFVG (pad 8 stand 1), infatti, saranno ospitate sette Pro loco - Sutrio, Alta Val Malina (Attimis), Cordenons, Porcia, Venzone, Nediske Doline (San Pietro al Natisone) e Sacile -, ognuna della quali presenterà i propri piatti della tradizione. Durante gli showcooking - sei al giorno - sarà possibile scoprire i "cjarsons", tipici della Carnia, la "Pitina", polpetta di carne affumicata originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone, gli "žličnjaki", gnocchi di acqua e farina tradizionali delle Valli del Natisone, e altri prodotti come il formaggio Dop Montasio, le patate di Ovoledo e la ricotta affumicata, senza dimenticare la trota. Tradizione, valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici, esaltando le specialità locali: gli showcooking, oltre a rappresentare un'occasione per osservare le preparazioni dei piatti, permetteranno anche agli amanti della cucina di cimentarsi nella preparazione di alcune pietanze. Assieme agli chef delle Pro loco anche i visitatori della fiera avranno la possibilità di cucinare: come lo scorso anno, sono otto le postazioni a disposizione - per un totale di 16 posti - che permetteranno a pubblico e appassionati di partecipare attivamente alle lezioni preparando le ricette proposte dai cuochi in cattedra (per prendere parte all'iniziativa è necessario accreditarsi al punto informativo dello stand di PromoTurismoFVG, fino a esaurimento posti).

Il calendario degli appuntamenti

Si parte sabato 15 febbraio, alle 10.30 e alle 13.30, con la Pro loco Sutrio che proporrà il piatto per eccellenza, i "cjarsons" a base di ricotta affumicata, mentre alle 12 sarà la volta della "pite" della Carnia, una torta con antiche mele dell'Alto Friuli. Sempre sabato, alle 15, alle 16.30 e alle 18, la Pro loco Alta Val Malina farà assaggiare il risotto alle fragole. Domenica 16, aprirà la giornata la Pro loco Cordenons, alle 10.30, con il gustoso "roestli" di patate con pitina e formaggio di latteria stagionato, e con il sandwich fritto con crema di asparagi e trota affumicata alle 12, lasciando poi spazio alla Pro loco Porcia 1 che, all'ora di pranzo, cucinerà il cestino di Montasio croccante con orzotto alla zucca e granella di mandorle e alle 15 farà scoprire i rotolini dolci e i rotolini salati. Sempre domenica la Pro loco Venzone proporrà la sua torta base di zucca "Il Borgo dei Borghi", alle 16.30 e alle 18, mentre lunedì 17 saranno ben quattro gli showcooking della Pro loco Nediske Doline, alternando la preparazione degli gnocchi di acqua e farina con formaggio delle Valli, allo "Stakanje", un pestato di patate con verdure di stagione e "ocvjerk" (lardo). Concluderà la manifestazione, lunedì 17 febbraio, la Pro loco Sacile con gli gnocchi della nonna Anna, con patate di Ovoledo e sugo d'anatra oltre alle crespelle a base di zucca, alle 16.30 e alle 18.

Ad arricchire il progetto "Cucinare" ci saranno diversi eventi, incontri e laboratori con personaggi di spicco del settore nazionale e internazionale. L'edizione di quest'anno vedrà inoltre l'intervento di numerosi ospiti, come lo chef siciliano Natale Giunta, il mastro pasticciere Luca Montersino, poi ancora Gianfranco Vissani, lo chef Ivan Bombieri ed Elisa Isoardi, volto noto della trasmissione "La prova del cuoco" che farà visita "ai fornelli" della fiera di Pordenone.


🍷 Appuntamenti, persone | / Nessun commento / Luciano Pignataro


Lascia un commento


Su Corisceddu
I Ravioli dell'Amore
Pacchero all'ert
Vivere di Genovese
Lasagna sciué sciué con ragù e bianco di bufala.
Da Nord a Sud


Articoli correlati

 Castel San Giorgio, 9-11 maggio.
Quarta edizione di Birra in Villa

 Bari, 15 giugno. Si conclude la grande manifestazione dedicata ai vini da vitigno autoctono del mezzogiorno

 Italia Beer Festival Pub Edition a Milano

 Iter Vinarium Terra, Archeologia e Paesaggio dei Campi Flegrei

 Festival del Giornalismo Alimentare | Torino il 21, 22 e 23 febbraio

garantito
i giovani promettenti **igp**



Ultimi commenti

Giancarlo: Rasmus Kofoed il migliore friariello: Meglio agnostico.

Andrea palmieri: Buon giorno Virginia, Siamo Andrea e Francesca Palmieri, Proprietari del bucafino hosteria in Roma, dove puntiamo molto sui nostri primi roman...

mario auriemma: Ho appena visto questa tristissima notizia, ho avuto un tonfo al cuore, sono rimasto impietrito e sono tornato subito con la mente al Sigepe 2019...

Marco Galetti: ASAP ASAP che contrariamente a quanto si pensi significa: Al successivo arrivo Pompei auspicio sappia accogliere polentoni ;-)

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi
Vini francesi
Bollicine
I Grandi Classici
I vini del Mattino

LINK: <https://giornalenordest.it/anche-elisa-isoardi-a-cucinare-2020/>

BREAKING NEWS

Anche Elisa Isoardi a Cucinare 2020

f t in y+ Cerca...

Privacy e cookies

"Questo sito utilizza cookies prevalentemente di natura tecnica rilasciati dal titolare; sono tuttavia presenti anche cookies di soggetti terzi per finalità statistiche. Per maggiori informazioni visita la pagina [Note legali e privacy](#).

[Mostra confine](#)

Necessari Sempre abilitato

Non Necessario Abilitato

info@giornalenordest.it

HOME

VENETO

FVG

TREVISO

VENEZIA

PORDENONE

SPETTACOLI

PRENDI NOTA

CURIOSITÀ

VIDEO

RUBRICHE

Home -> Breaking News -> Anche Elisa Isoardi a Cucinare 2020

Anche Elisa Isoardi a Cucinare 2020

in Breaking News, Prendi nota 13 Febbraio 2020 0 26 Visite

È uno dei volti più noti della televisione: ogni giorno, all'ora di pranzo, Elisa Isoardi entra nelle case degli italiani al timone de "La prova del cuoco", l'appassionante sfida quotidiana di cucina a squadre.

Da un impegno televisivo di lungo corso, che l'ha avvicinata al mondo dell'enogastronomia e dell'agricoltura, la padrona di casa

Video non disponibile

Spiacenti, non è stato possibile riprodurre questo video.

Scopri di più

della più grande festa della cucina italiana, ha tratto ispirazione per il suo libro “Buonissimo. La grande avventura della cucina italiana”, edito da Rai Libri: 120 ricette e due grandi chef, un racconto della cucina italiana tra tradizione e innovazione, che sarà al centro dell’incontro in programma sabato 15 febbraio, alle ore 15.30, a Pordenone Fiere (Arena ENI Gas e luce), nell’ambito di “Cucinare” 2020.

Attesissima, Elisa Isoardi sarà dunque protagonista dell’incontro promosso da Fondazione Pordenonelegge e condotto da Valentina Gasparet, curatrice del festival.

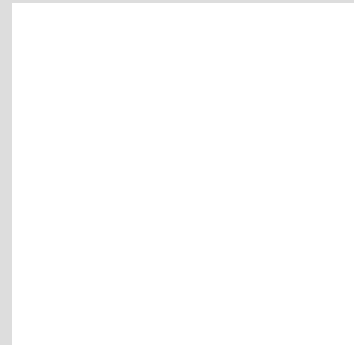
L’occasione per sfogliare insieme il volume che coniuga una visione consolidata e una più innovativa della cucina italiana, grazie all’apporto di due chef diversi e complementari: Alessandra Spisni, alfiere della cucina della “vecchia scuola”, si incontra e si confronta con la cucina più moderna e sperimentale di Natale Giunta.

E nella sezione del libro dal titolo “Adesso tocca a me”, Elisa Isoardi, da eccellente padrona di casa, raccoglie – bilanciando due visioni del cucinare differenti ma in grado di convivere – tante ricette che possono soddisfare il gusto di chi vuole cimentarsi con la tradizione culinaria del nostro Paese, senza rinunciare anche a un tocco più contemporaneo e sofisticato.

Piemontese, nativa di Cuneo, dal 2018 Elisa Isoardi è alla guida de “La prova del Cuoco”: personaggio di punta di Rai 1 sin dal suo esordio in “Guarda che Luna” nel 2005, da allora ha condotto numerose trasmissioni, tra cui “Effetto Sabato”, “Uno mattina”, “Buono a sapersi” e “A conti fatti”. Le precedenti esperienze a “La Prova del Cuoco” risalgono al 2009 e 2010, sempre nel 2010 è stata alla conduzione di “Linea Verde”.

A Cucinare 2020, lo chef Natale Giunta affiancherà l’incontro di presentazione con la dimostrazione in diretta di una ricetta tratta dal libro.

Info e dettagli sull’evento, nel sito www.cucinare.pn



LEGGI ANCHE...



Note all'Ospedale/al via la 2a edizione di Viaggio nella musica

🕒 13 Febbraio 2020



Sabato la Treska all'arsenico al Ruffo di Sacile

🕒 13 Febbraio 2020



Mira/Al via i lavori per la ciclabile dentro il parco Ex Forte Poerio

🕒 13 Febbraio 2020

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono evidenziati *

Nome *

Email *

Sito Web

Pubblica Commento

GNE È UN MARCHIO



[Note legali e privacy](#)

VISITA LE NOSTRE PAGINE SOCIAL



LINK: <https://giornalenordest.it/a-pordenone-fiere-torna-cucinare/>

BREAKING NEWS

Anche Elisa Isoardi a Cucinare 2020

f t in y u Cerca...

Privacy e cookies

"Questo sito utilizza cookies prevalentemente di natura tecnica rilasciati dal titolare; sono tuttavia presenti anche cookies di soggetti terzi per finalità statistiche. Per maggiori informazioni visita la pagina [Note legali e privacy](#).

[Mostra confine](#)

Necessari Sempre abilitato

Non Necessario
Abilitato

info@giornalenordest.it

HOME

VENETO

FVG

TREVISO

VENEZIA

PORDENONE

SPETTACOLI

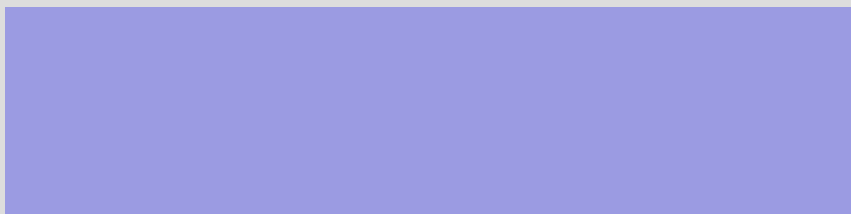
PRENDI NOTA

CURIOSITÀ

VIDEO

RUBRICHE

Home -> Prendi nota -> A Pordenone Fiere torna Cucinare



Cucinare: l'edizione 2019 PH Ferdi Terrazzani

A Pordenone Fiere torna Cucinare

in Prendi nota 13 Febbraio 2020 0 42 Visite

Cucinare, l'evento di riferimento del Nord Est per i professionisti del settore e gli appassionati del mondo "food", è pronto ad aprire i battenti sabato 15 febbraio alla Fiera di Pordenone (visitabile fino a lunedì 17), per tre giornate interamente dedicate alla cucina e alle sue sfaccettature.

Video non disponibile

Spiacenti, non è stato possibile riprodurre questo video.

Scopri di più

Protagonisti assoluti della manifestazione saranno gli oltre 130 espositori provenienti da tutta Italia e il fitto programma eventi che, come di consueto, vedrà l'intervento di tanti ospiti e chef di fama, per una nuova edizione (l'ottava) al passo con le tendenze del mondo enogastronomico.

In fiera, i visitatori potranno scoprire le novità del settore, fare acquisti di attrezzature professionali, assaggiare e acquistare prodotti ricercati e di qualità, cimentarsi in tanti corsi e degustazioni, assistere a show cooking e imparare i segreti per realizzare un piatto esclusivo o utilizzare una materia prima particolare.

Anche quest'anno, la proposta di manifestazione sarà strutturata nei quattro percorsi tematici, al fine di permettere ai visitatori di seguire i filoni più vicini ai propri interessi, consentendo di personalizzare l'esperienza in fiera in base alle preferenze. Ecco, dunque, che Cucinare si fa in quattro, dando vita a percorsi tarati su temi quali SALUTE, TERRITORIO, CUCINA GREEN e TENDENZA&RICERCA.

Il primo filone si propone di promuovere il concetto di cucina buona e salutare, dimostrando come gusto e salute possano rappresentare facce della stessa medaglia e proponendo una serie di appuntamenti focalizzati sul mangiare bene, in tutti i sensi. In questo quadro, particolare attenzione sarà data alle intolleranze e allergie, nonché alle scelte alimentari consapevoli. Il percorso dedicato al TERRITORIO si propone di dare sempre maggiore visibilità alle tante realtà locali e ai prodotti delle nostre zone, ricche di materie prime di eccellenza e vivaci in termini di talenti della cucina. Spazio, dunque, ai prodotti DOP, IGP, presidi slow food, ristoranti e personalità del territorio.

Quando si parla di CUCINA GREEN, invece, si fa riferimento ad un filone tematico attento ai recenti stili alimentari di impronta vegana, vegetariana e naturale, con proposte di incontri e riflessioni ad ampio raggio sul tema. Infine, torna il filone TENDENZA&RICERCA, dedicato a tutte le novità e innovazioni nel campo enogastronomico.

Molti sono i percorsi espositivi, dunque, strutturati con la volontà di mettere in risalto tutte le proposte che caratterizzano la fiera stessa. Proprio in questa logica, si inserisce la nuova edizione del premio per gli espositori del giornalista Davide Paolini, il celebre "Gastronauta" del Sole 24 Ore, che quest'anno



si intollererà “La tradizione è un’innovazione riuscita”. Una giuria, presieduta dal giornalista, andrà a selezionare il miglior prodotto esposto in fiera appartenente ad una delle tre categorie individuate (utilizzo innovativo degli ingredienti, reinterpretazione di un prodotto esistente, miglior packaging).

Altrettanto imperdibili sono le due aree speciali di Cucinare, dedicate alle eccellenze vinicole (Area VINUM) e a quelle birrarie (Area BEER&CO).

In particolare, BEER&CO già da diverse edizioni dà spazio alle specialità birrarie artigianali sia del territorio che dall’estero. Troveremo apprezzati ritorni come B2O dalla Brussa (Caorle), il pordenonese Galassia, il veneto birrificio Follina e il belga Caulier, e giovani e promettenti novità come il birrificio Agro di Aviano – già premiato dal pubblico al Pordenone Beer Show lo scorso novembre – e il veneto Meraki.

Per conoscerli al meglio, anche in questa edizione, sono previste le degustazioni guidate dalla biersommelière Chiara Andreola, diplomata alla Doemens Akademie di Monaco di Baviera e ambasciatrice regionale dell’associazione nazionale Le Donne della Birra. Ogni sera alle 18 si andrà alla scoperta di una tipologia diversa: le birre scure – stout, ma non solo, quelle di tradizione belga, e quelle con aromatizzazioni o ingredienti al di là di quelli di base.

Accanto all’area BEER&CO troveremo Coldiretti con uno spazio espositivo dove saranno in primo piano le aziende agricole di “Campagna Amica”.

VINUM, dal canto suo, non mancherà di incuriosire i visitatori con le proposte di 22 aziende vinicole provenienti da tutta Italia, per un totale di circa 100 etichette diverse presenti in fiera. Una selezione davvero ampia per gli amanti del buon vino, che a Cucinare potranno trovare tanti prodotti differenti, adatti a tutte le occasioni.

Come di consueto, tanti sono gli appuntamenti in calendario e quasi tutti sono andati sold out a poche ore dalla pubblicazione del programma. Saranno molti gli ospiti che verranno coinvolti in show cooking, incontri su temi specifici, master class, corsi e degustazioni.

Fra gli appuntamenti della giornata di sabato, spiccano i nomi di Elisa Isoardi, che presenterà il suo libro “Buonissimo! La grande avventura della cucina italiana” (Rai libri), Luca Montersino, con le

sue proposte di alta pasticceria, lo chef vegano Max Nocco, la “cucina senza confine” di Marina Gaši, la pasticceria senza glutine di Francesca Gobbo (Dal Cont Delicatessen).

Domenica, troveremo lo chef Natale Giunta con un viaggio fra i sapori della sua Sicilia, gli stellati Ivan Bombieri (La Taverna di Colloredo di Monte Albano) e Nicola Dinato (Feva Ristorante). Poi ancora Luca Bidinost e la sua cucina senza spreco, la linea di pasticceria fresca di Antonio Follador e Marco Valletta, con un appuntamento dedicato al pesce.

Nella giornata di lunedì, il pubblico potrà partecipare ad una master class di Gianfranco Vissani, “fare colazione” con Chiara Canzonieri, vedere all’opera lo chef stellato Andrea Canton (La Primula) in un appuntamento di cucina a quattro mani con Marco Talamini, partecipare ad un evento dedicato al ristorante Casa Vittoria, scoprendo il progetto di integrazione in cucina per ragazzi con sindrome di down.

Ma saranno davvero tantissime le opportunità di incontro, confronto e approfondimento intorno ai temi della cucina. Ci sarà, ad esempio, un evento dedicato ai cocktail (a cura di FIBA Academy), altri che avranno come protagonista il miele o l’olio extravergine di oliva, le degustazioni di birra, vino e sigari. Grandissima attesa per Cheffa e le sue ricette per amici a 4 zampe, ma anche per i laboratori e le degustazioni dell’Associazione Italiana Celiachia e lo showcooking “Vivere senza lattosio” di Francesca Orlando, nonché per la storia e le ricette di Francesca e Luca che con scelte alimentari sane ed equilibrate hanno perso oltre 130 kg.

Tante le iniziative dedicate ai bambini che permetteranno loro di mettersi direttamente in gioco nei diversi laboratori previsti, come “Manine in pasta” di Gloria Bidinot (sabato) e “Bambini in Cucina” Merenda golosa ma genuina con Elisa “Peri & the kitchen” (lunedì).

Inoltre, grazie alla preziosa e continuativa collaborazione con FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori delegazione di Pordenone) e AIS (Associazione Italiana Sommelier), durante le giornate di manifestazione il pubblico potrà avvicinarsi al mondo del vino, degustando le etichette presenti in fiera in abbinata con alcuni cibi e partecipando agli appuntamenti dedicati, orientati proprio a diffondere la cultura di questi prodotti.

Anche l'edizione 2020 di Cucinare, vede diverse realtà fra i partner di manifestazione, che sostengono questo progetto fieristico in vario modo. Per il primo anno, troveremo Eni gas e luce, alla quale è intitolata anche l'arena principale, dove si svolgeranno la maggior parte degli appuntamenti e dove vedremo coinvolti alcuni degli ospiti presenti nel corso delle tre giornate. Banca partner è la BCC Pordenonese e Monsile, alla quale è dedicata anche una delle altre sale principali. Proprio alla banca è legato il premio speciale che verrà consegnato durante la cerimonia di inaugurazione (sabato 15 febbraio) a Mattia e Stefano Manias del Ristorante Al Cjasal, selezionati come migliori chef del Triveneto.

Fra i main partner della manifestazione, c'è Promoturismo Friuli Venezia Giulia, che sarà presente in fiera con uno stand realizzato in collaborazione con il Comitato Regionale Pro Loco FVG e la Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia. Proprio in quest'ambito, saranno diversi gli appuntamenti in programma che vedranno protagoniste molte delle pro loco locali, alle prese con specialità tipiche. I visitatori avranno la possibilità di cimentarsi nella realizzazione di piatti del nostro territorio, utilizzando materie prime locali e valorizzandole con preparazioni specifiche sotto la guida delle pro loco coinvolte.

Fra i partner tecnici dell'edizione 2020, continua la collaborazione con COOP ALLEANZA 3.0 che durante tutte le giornate di fiera, riproporrà la formula "Approvato dai soci" presso il proprio stand, dove i visitatori potranno testare alcuni nuovi prodotti a marchio COOP. Nella medesima area dedicata, troveranno posto tutti i giorni anche i laboratori per bambini che, da 0 a 12 anni, potranno cimentarsi in attività legate a tematiche ambientali.

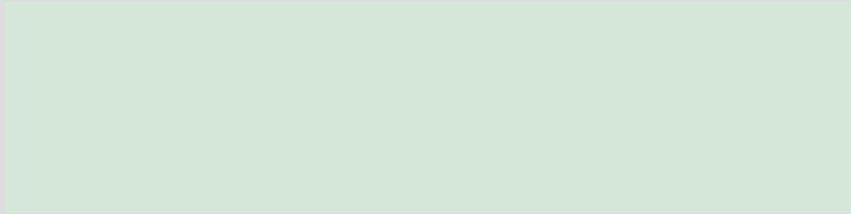
Confermato il supporto del partner tecnico Electrolux Professional, fornitore dell'attrezzatura professionale e delle postazioni utilizzare dagli chef nell'arena Eni gas e luce. Presente anche Dolomia, che a Cucinare porta la sua acqua delle Dolomiti.

Prosegue la partnership con Fondazione Pordenonelegge, che curerà l'evento con protagonista Elisa Isoardi per la presentazione del suo libro, nella giornata di sabato 15 febbraio.

Contributi importanti alla manifestazione sono anche quelli messi in campo dall'Istituto Superiore Federico Flora di Pordenone, con le classi di studenti coinvolte nelle fasi di preparazione e servizio durante i vari eventi, FIPE-Ascom, le

citare Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori delegazione di Pordenone (FISAR) e l'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia. E ancora: Unione Artigiani di Pordenone, Camera di Commercio Pordenone e Udine, Ecozema, Locata Mise en place. Fra i media partner dell'evento troviamo, invece, Q.B. Quanto Basta, TOP – Taste of Passion e Fuoco Lento. Le radio partner sono Radio Company e Radio Punto Zero.

Cucinare sarà aperta al pubblico nei giorni 15, 16, 17 febbraio, dalle 9.30 alle 19.30, padiglioni 7-8-9 (Ingresso NORD), www.cucinare.pn



LEGGI ANCHE...



A San Donà giovedì 20 febbraio si parla di cuore e attività fisica

🕒 13 Febbraio 2020



Stasera a Oderzo: i grandi cambiamenti degli ultimi 20 anni

🕒 13 Febbraio 2020



Note all'Ospedale/al via la 2a edizione di Viaggio nella musica

🕒 13 Febbraio 2020

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono evidenziati *

Nome *

Email *

Sito Web

[Pubblica Commento](#)

GNE È UN MARCHIO



[Note legali e privacy](#)

VISITA LE NOSTRE PAGINE SOCIAL



Giornale Nord est R.O.C. 2641 Direttore Responsabile: Nicola Zoppa Tel 0422 434375 Mail: info@giornalenordest.it

[Privacy & Cookies Policy](#)

LINK: <https://corrieredelvino.it/evento-vino/cucinare-a-pordenone-i-piatti-della-tradizione-locale/>



Corriere del **Vino**

HOME PRIMOPIANO ▾ NEWS ▾ DEGUSTAZIONI ▾ GASTROVIAGGIANDO ▾

Home >

« Tutti gli Eventi

“Cucinare” a Pordenone i piatti della tradizione locale

febbraio 15 - febbraio 17



8^A EDIZIONE

SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELLE TECNOLOGIE PER LA CUCINA

FIERA DI PORDENONE | 15~17 FEBBRAIO
2020



Cucina nell'ottica di territorio e valorizzazione delle specialità del luogo: è questo uno dei temi cardine di **“Cucinare”**, il salone di riferimento per gli appassionati d'arte culinaria e i professionisti della ristorazione, in programma **da sabato 15 a lunedì 17 febbraio** nel quartiere fieristico di Pordenone.

Giunta alla sua ottava edizione, la manifestazione anche per quest'anno proporrà diversi eventi, tra laboratori, showcooking, dimostrazioni e degustazioni, il tutto seguendo quattro principali percorsi tematici, salute, territorio, cucina green e tendenza&ricerca, che daranno vita a un ricco programma di appuntamenti.



CATEGORIE POPOLARI

NEWS	2841
PRIMO PIANO	1156
DEGUSTAZIONI	891
GASTROVIAGGIANDO	786

MUST READ

Cibo = Sapore + Cucina + Salute

Musei del Cibo con percorsi speciali per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2016

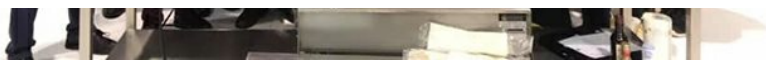
Torna “Enologica – Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna”

I buoni sapori del mare a tavola al ristorante “Da Mirko” a Marina di...

Gran Premio Nazionale Vino della Cooperazione “Gino Friedmann”, ecco i vincitori

- Advertisement -

WE ARE HT&T
YOUR DIGITAL COMMERCE AGENCY
WWW.HTT.IT



Cucinare 2019

Tre giornate durante in cui il mondo dell'**enogastronomia sarà protagonista con oltre 150 espositori, produttori e ristoratori**, tutti impegnati nel presentare le eccellenze "made in Italy".

Accanto ai personaggi e ai grandi chef, PromoTurismoFVG, uno dei principali partner dell'evento, proporrà invece al pubblico i **piatti più semplici e gustosi "made in Friuli"**, preparati dai volontari delle Pro loco del Friuli Venezia Giulia.

Un'esperienza di gusto che viaggia idealmente **lungo la Strada del Vino e dei Sapori**, sui tracciati di "Da noi in montagna" e "Da noi sul fiume": nell'area espositiva di PromoTurismoFVG (pad 8 stand 1), infatti, saranno ospitate sette Pro loco - Sutrio, Alta Val Malina (Attimis), Cordenons, Porcia, Venzone, Nediske Doline (San Pietro al Natisone) e Sacile -, ognuna della quali presenterà i propri piatti della tradizione.

Durante gli showcooking - sei al giorno - sarà possibile scoprire i "cjarsons", tipici della Carnia, la "Pitina", polpetta di carne affumicata originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone, gli "žličnjaki", gnocchi di acqua e farina tradizionali delle Valli del Natisone, e altri prodotti come il formaggio Dop Montasio, le patate di Ovoledo e la ricotta affumicata, senza dimenticare la trota.

Tradizione, valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici, esaltando le specialità locali: gli showcooking, oltre a rappresentare un'occasione per osservare le preparazioni dei piatti, permetteranno anche agli amanti della cucina di cimentarsi nella preparazione di alcune pietanze.

Assieme agli chef delle Pro loco **anche i visitatori della fiera avranno la possibilità di cucinare**: come lo scorso anno, sono otto le postazioni a disposizione - per un totale di 16 posti - che permetteranno a pubblico e appassionati di **partecipare attivamente alle lezioni preparando le ricette proposte dai cuochi** in cattedra (per prendere parte all'iniziativa è necessario accreditarsi al punto informativo dello stand di PromoTurismoFVG, fino a esaurimento posti).

Il calendario degli appuntamenti

Si parte **sabato 15 febbraio**, alle 10.30 e alle 13.30, con la Pro loco Sutrio che proporrà il piatto per eccellenza, i "cjarsons" a base di ricotta affumicata, mentre alle 12 sarà la volta della "pite" della Carnia, una torta con antiche mele dell'Alto Friuli.

Sempre sabato, alle 15, alle 16.30 e alle 18, la Pro loco Alta Val Malina farà assaggiare il risotto alle fragole.

Domenica 16, aprirà la giornata la Pro loco Cordenons, alle 10.30, con il gustoso "roestli" di patate con pitina e formaggio di latteria stagionato, e con il sandwich fritto con crema di asparagi e trota affumicata alle 12, lasciando poi spazio alla Pro loco Porcia che, all'ora di pranzo, cucinerà il cestino di Montasio croccante con orzotto alla zucca e granella di mandorle e alle 15 farà scoprire i rotolini dolci e i rotolini salati.



Sempre domenica la Pro loco Venzone proporrà la sua torta base di zucca "Il Borgo dei Borghi", alle 16.30 e alle 18, mentre **lunedì 17** saranno ben quattro gli showcooking della Pro loco Nediske Doline, alternando la preparazione degli gnocchi di acqua e farina con formaggio delle Valli, allo "Štakanje", un pestato di patate con verdure di stagione e "ocvjerki" (lardo).

Concluderà la manifestazione, lunedì 17 febbraio, la Pro loco Sacile con gli gnocchi della nonna Anna, con patate di Ovoido e sugo d'anatra oltre alle crespelle a base di zucca, alle 16.30 e alle 18.

Ad arricchire il progetto "**Cucinare**" ci saranno diversi eventi, incontri e laboratori con personaggi di spicco del settore nazionale e internazionale.

L'edizione di quest'anno vedrà inoltre l'intervento di numerosi ospiti, come lo chef siciliano Natale Giunta, il mastro pasticciere Luca Montersino, poi ancora Gianfranco Vissani, lo chef Ivan Bombieri ed Elisa Isoardi, volto noto della trasmissione "La prova del cuoco" che farà visita "ai fornelli" della fiera di Pordenone.

[+ GOOGLE CALENDAR](#)

[+ ESPORTA IN APPLE ICAL](#)

Dettagli

Inizio:
febbraio 15

Fine:
febbraio 17

Categorie Evento:
Fiera, Mostra Mercato

Tag Evento:
Cucinare, Pordenone,
Strada del Vino e dei
Sapori

Sito web:
<https://www.cucinare.pn>

Luogo

Pordenone
Pordenone, Italia
[+ Google Maps](#)



[« Concorso Birra dell'Anno a Rimini](#)

[Chianti Lovers Anteprima 2020 »](#)