

Cucinare punta al nuovo record e ora mette in fila i cuochi stellati

►Da domani in fiera parte uno degli eventi più attesi ►Ospiti d'eccezione: dalla pasticceria di Montersino dell'enogastronomia locale, italiana e internazionale allo chef vegano Nocco fino al "re" Gianfranco Vissani

IN FIERA

PORDENONE Cucinare - in programma dal 15 al 17 febbraio a Pordenone Fiere - mira a diventare l'evento di riferimento del Nordest per i professionisti del settore e gli appassionati del mondo "food", grazie a un format che non si ripete, ma evolve continuamente. Col 2020 scendono in campo anche nuovi partner, come Eni gas e luce, a cui è intitolata l'arena principale, dove si svolgeranno la maggior parte degli appuntamenti. Banca partner è la Bcc Pordenonese e Monsile, titolare del premio speciale che verrà consegnato durante l'inaugurazione (sabato 15 febbraio) a Mattia e Stefano Manias del Ristorante Al Cjasal (San Michele al Tagliamento), selezionati come migliori chef del Triveneto.

L'ASSESSORE

"Cucinare - commenta l'assessora Guglielmina Cucci, alla conferenza stampa in rappresentanza dell'amministrazione comunale - è cresciuta di anno in anno, sapendo valorizzare al meglio i prodotti del territorio. La filiera agroalimentare è attrice sempre più importante nell'ambito turistico. Autenticità, appartenenza e ospitalità, sono le chiavi di volta". "Una vetrina per territorio - ha sottolineato in proposito il consigliere regionale Alessandro Basso - con una presentazione attrattiva, piacevole e divertente". Entrambi hanno ri-

marcato come ormai a Pordenone Fiere sia in pectore Fiera del Friuli Venezia Giulia. A dare vita a Cucinare oltre 130 espositori provenienti da tutta Italia e il fitto programma eventi per un'edizione al passo con le tendenze del mondo enogastronomico.

I PERCORSI

Strutturandosi in quattro percorsi tematici - salute, territorio, Cucina green, tendenza e ricerca - la manifestazione si fa letteral-

mente in 4 per venire incontro ai diversi interessi. Sul fronte del mangiare bene, particolare attenzione sarà data alle intolleranze e allergie, nonché alle scelte alimentari consapevoli. Il percorso dedicato al territorio darà visibilità alle tante realtà locali e ai prodotti delle nostre zone, tra cui non mancano prodotti DOP, IGP, e presidi slow food. Su 2 ricette realizzate con tre prodotti tipici di eccellenza (formadi frant, cipolla rossa di Cavasso) al

centro delle proposte dei cuochi contadini portati a Cucinare da Coldiretti Pordenone. Sul fronte green si segnalano appuntamenti dedicati alla cucina vegana, vegetariana e naturale, ma anche alla cucina circolare (proposta da Food Etica e Top. Tra le novità anche il premio, che verrà consegnato dal celebre gastronomo Davide Paolini al miglior prodotto esposto in fiera appartenente ad una delle tre categorie individuate (utilizzo innovativo degli ingredienti, reinterpretazione di un prodotto esistente, miglior packaging). Sempre di riferimento le aree, dedicate alle eccellenze vinicole.

GLI OSPITI

Sabato spiccano i nomi di Elisa Isoardi, che presenterà il suo libro "Buonissimo! La grande avventura della cucina italiana" in collaborazione con pordenonelegge, Luca Montersino, con le sue proposte di alta pasticceria,

lo chef vegano Max Nocco, la "cucina senza confine" di Marina Gasi, la pasticceria senza glutine di Francesca Gobbo. Domenica, troveremo lo chef Natale Giunta, gli stellati Ivan Bombieri e Nicola Dinato. Lunedì il pubblico potrà partecipare a una master class di Gianfranco Vissani, "fare colazione" con Chiara Canonieri, vedere all'opera lo chef stellato Andrea Canton assieme a Marco Talamini, partecipare all'evento dedicato a Casa Vittoria, progetto di integrazione in

cucina per persone con sindrome di down. Sempre presente e in prima linea Coop Alleanza 3.0 con attività per tutti mirate a valorizzare genuinità e sostenibilità (anche sociale). L'evento più curioso sarà senz'altro lo show cooking con ricette per cani della Cheffa (per motivi di sicurezza saranno ammessi solo cani di piccola taglia al guinzaglio).

Clelia Delponte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**PRESENTE
LA CONDUTTRICE
DE "LA PROVA
DEL CUOCO"
ELISA ISOARDI
CON IL SUO LIBRO**





IN FIERA Torna Cucinare con tante novità: l'evento vuole imporsi come il più importante del Nordest. Sotto Elisa Isoardi

Elisa Isoardi a Pordenone racconta la cucina italiana: 120 ricette e due chef

GASTRONOMIA

PORDENONE.

È uno dei vol-

ti 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 oggi, sabato 15, alle 15.30, a Pordenone Fiere (Arena ni 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 incon-

tra 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".

Una lunga carriera. 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.

Informazioni e dettagli sull'evento, nel sito www.cucinare.pn. —



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



IN FIERA



In alto, gli intervenuti alla presentazione, Vissani e Bombieri. Sotto, da sinistra, Giunta, Montersino e uno show cooking dello scorso anno

Vegana, locale, gourmet Tre giorni di gastronomia

"Cucinare" apre i battenti: ci saranno Montersino, Bombieri, Bidinost e Vissani

Laura Venerus

Un obiettivo ambizioso: diventare il punto di riferimento per tutto in Nord Est, senza dimenticare la solidarietà. Ed è per questo che l'edizione della fiera Cucinare, che aprirà domani e si concluderà lunedì, estende i propri confini. Ieri c'è stata la presentazione alla presenza del presidente Renato Pujatti, del consigliere regionale Alessandro Basso, dell'assessore Guglielmina Cucci, del presidente e del vicepresidente

della Bcc Pordenonese e Monsile, rispettivamente Antonio Zamberlan e Walter Lorenzon.

GLI OSPITI

Protagonisti saranno gli oltre 130 espositori provenienti da tutta Italia e il fitto programma eventi. Fra gli appuntamenti, domani ci sarà la presentazione del libro Elisa Isoardi, "Buonissimo!", a cura di Pordenonelegge: la presentazione è affidata a Valentina Gasparet mentre lo chef Natale Giunta affiancherà l'incontro con la dimo-

strazione in diretta di una ricetta tratta dal libro. Ed ancora 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. Domenica, lo chef Giunta proporrà un viaggio in Sicilia, ci saranno gli stellati Ivan Bombieri e Nicola Dinato, Luca Bidinost e la sua cucina senza spreco, la linea di pasticceria fresca di Antonio Follador e Marco Valletta. Lunedì, il pubblico potrà partecipare a una *master*

class di Gianfranco Vissani, "fare colazione" con Chiara Canzonieri, vedere all'opera lo chef stellato Andrea Cantoni.

SOLIDARIETÀ

Gli espositori arrivano un po' da tutta Italia. In particolare, saranno presenti anche quest'anno gli espositori di Amatrice che proporranno le loro specialità con l'obiettivo di ricostruire il ristorante del paese, ancora una maceria dopo il terremoto. «Così come nel 1976 sono stati tutti solidali con il Friuli terremotato – ha

sottolineato Puiatti – noi ora vorremmo fare altrettanto con gli amici di Amatrice e per la ricostruzione del loro ristorante». Ospiti di Cucinare saranno anche i ragazzi del ristorante Casa Vittoria di San Polo di Piave, progetto di integrazione in cucina per ragazzi con sindrome di down.

GLIEVENTI

Ricchissimo il programma, che si può consultare su www.cucinare.pn. Quattro percorsi basati su salute, territorio, cucina *green* e tendenza & ricerca. «La tradizione è un'innovazione riuscita» è il concorso a cura del gastronomo Davide Paolini che andrà a selezionare il miglior prodotto esposto in fiera appartenente a una delle tre categorie (utilizzo innovativo degli ingredienti, reinterpretazione di un prodotto esi-

Spazio alla solidarietà con uno stand dedicato ad Amatrice e al suo ristorante

stente, miglior packaging). Altre aree saranno dedicate alle eccellenze vinicole e a quelle birrarie. E ancora, ci saranno eventi dedicati ai cocktail, al miele, all'olio, alle degustazioni di birra, vino e sigari. Continua la collaborazione con i sommelier di Fissar e Ais. Tanti i partner dell'iniziativa: per il primo anno, a sostegno di Cucinare c'è Eni gas e luce mentre banca partner è la Bcc Pordenonese e Monsile. Ed ancora Promoturismo Fvg, Coop Alleanza 3.0 e Coldiretti.

GLIORARI

Cucinare sarà aperta da domani a lunedì dalle 9.30 alle 19.30 nei padiglioni 7, 8 e 9 (ingresso nord). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONSTATAZIONE AMICHEVOLE
di ENRICO GALIANO

Anche uno chef per i nostri amici a 4 zampe a Cucinare. Diventa un complimento dire che li si mangia da cani



Anche Fido può degustare le ricette a lui dedicate

LE CURIOSITÀ

Cucinare punta a solleticare anche i palati più esigenti, quelli degli amici a quattro zampe. Ecco che tra le novità più attese dell'edizione 2020 c'è Cheffa dog e le sue ricette per i cani, i quali saranno i benvenuti in fiera purché siano di piccola taglia e muniti di guinzaglio, per motivi di sicurezza. Durante questi *show cooking* che si svolgeranno nell'Area Bcc, gli unici assaggiatori potranno essere i quattro zampe.

Attenzione particolare sarà riposta ai laboratori e le degustazioni dell'Associazione italiana celiachia e allo *show cooking* "Vivere senza lattosio" di Francesca Orlando, nonché alla storia e le ricette di Francesca e Luca che con scelte alimentari sane ed equilibrate hanno perso oltre 130 chili. 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).

«Quest'anno – ha premesso il presidente Renato Pujatti nel suo intervento – si lavora ancora di più con il territorio e per il territorio». Dello stesso avviso l'assessore Guglielmina Cucci, la quale ha sottolineato come Cucinare sia «vetrina per il territorio». «Dalla filiera agroalimentare, coniugando cultura, ambiente e offerta turistica – sottolinea Cucci – si avvia un percorso alla scoperta del territorio che si presenta slow e sostenibile». «All'interno di Fiera Pordenone, che si attesta sempre più come fiera della regione – spiega Alessandro Basso – emergono eventi che caratterizzano sempre più il territorio». —

L.V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

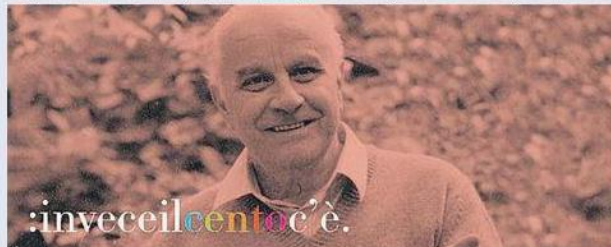
La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



INVECEILCENTOC'È

www.100lorismalaguzzi.it - Tel. 0522513752
Reggio Emilia, Teatro Valli, Centro Loris
Malaguzzi, scuole e piazze - Dal 20 al 23 febbraio

Inveceilcentoc'è è un programma di iniziative locali, nazionali e internazionali, in occasione dell'anno del centenario della nascita di Loris Malaguzzi ispiratore del Reggio Emilia Approach. La data del compleanno (23/02) e i giorni precedenti saranno l'occasione per una serie di eventi unici e irripetibili nella città del Reggio Emilia Approach: mostre, spettacoli, seminari, conferenze, incontri.



ARCHEOLOGIA AL FUTURO: ESPERIENZE DI ARCHEOLOGIA PUBBLICA IN ITALIA

www.carocci.it
Firenze, Palazzo dei Congressi - Auditorium
Sabato 22 febbraio, ore 11.50

L'Archeologia pubblica è chiamata a interpretare un nuovo ruolo nel rapporto con la società contemporanea e con i diversi pubblici che si rivolgono a lei come indagatrice del passato. Giuliano Volpe, autore del libro Archeologia pubblica. Metodi, tecniche, esperienze, Carocci editore, propone un più attivo e utile compito sociale dell'archeologia.



FIERA CUCINARE

www.cucinare.pn
Tel. 0434232111
Pordenone Fiere - Viale Treviso, 1 - Pordenone

La Fiera di Pordenone dal 15 al 17 febbraio è pronta per Cucinare 2020 il salone dedicato a enogastronomia e tecnologie per la cucina. Tante saranno le proposte dedicate al mondo della cucina, fra ospiti, percorsi tematici, eventi e stand commerciali. Un calendario con appuntamenti unici, una carrellata di 130 espositori da tutta Italia, tanti ospiti diversi e grandi chef come Gianfranco Vissani, Luca Montersino, Nicola Dinato, Ivan Bombieri e Andrea Canton.



CROSSROADS JAZZ E ALTRO IN EMILIA ROMAGNA

www.crossroads-it.org
Tel. 0544405666 - Mail: info@jazznetwork.it
Concerti dal 28 febbraio al 9 giugno 2020

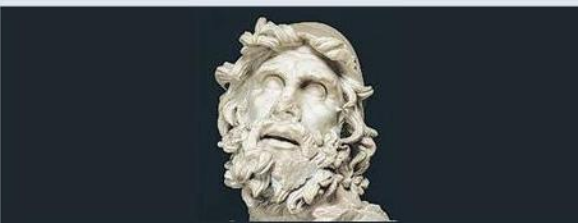
Un festival itinerante extralarge nella durata, nella geografia (oltre venti i comuni su tutta l'Emilia-Romagna), nei contenuti artistici (oltre 500 musicisti in più di 70 concerti). In scena, star internazionali e nuove rivelazioni del jazz e musiche affini, da Pat Metheny agli artisti residenti Paolo Fresu, Enrico Rava, Fabrizio Bosso, Mauro Ottolini, Petra Magoni, Peppe Servillo, Javier Girotto, a tanti altri.



ULISSE. L'ARTE E IL MITO

www.mostraulisse.it
Forlì, Musei San Domenico
15 febbraio - 21 giugno 2020

Da febbraio a giugno 2020, ai Musei San Domenico di Forlì, è in programma una grande mostra su Ulisse e sul suo mito, che domina la cultura occidentale da millenni. Un percorso emozionante, attraverso capolavori di ogni tempo: dai maestri dell'antichità fino alla film art contemporanea.



LINK: <https://qbquantobasta.it/eventi/presentata-ufficialmente-l-edizione-2020-di-cucinare>

- Shop
- Chi siamo
- Abbonamenti
- Promozioni
- Sfogliabili
- Downloads
- Punti vendita
- Contatti e Pubblicità
- Privacy
- Supporto

Login / Registrati



Sapori di Slovenia
OLTRE 40 ricette spiegate e fotografate

Com'è dolce Trieste
I DOLCI MITTEL della TRADIZIONE TRIESTINA

SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLE TECNOLOGIE PER LA CUCINA
CUCINARE
PER PIACERE, PER MESTIERE
FIERA DI PORDENONE
15-17 FEBBRAIO 2020

ALESSANDRO GIUDICI
pastry consultant

Notizie flash - Verso il 2030: presentazione affollatissima - *di*
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

È bello ed è gratis - 1420. Seicento anni fa la fine dell'indipendenza
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PRESENTATA UFFICIALMENTE L'EDIZIONE 2020 DI CUCINARE

Scritto da redazione qbquantobasta il 14 Febbraio 2020

Share Tweet Mi piace Condividi Piace a 8 persone. Iscriviti per vedere

Al via sabato 15 febbraio 2020 **Cucinare, l'evento dedicato al mondo dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina** negli spazi della Fiera di Pordenone. Un programma di eventi tutto da scoprire. La conferenza stampa di presentazione si è svolta nella sala riunioni della filiale Bcc Pordenonese e Monsile. Sono intervenuti: Renato Pujatti - Presidente Pordenone Fiere, Guglielmina Cucci - Assessore Comune di Pordenone, Antonio Zamberlan - Presidente di Banca Credito Cooperativo Pordenonese e Monsile, Walter Lorenzon - Vice Presidente di Banca Credito Cooperativo Pordenonese e Monsile, Alessandro Basso - Consigliere Regionale FVG e Consigliere comunale di Pordenone, Gloria Favret - Coop Alleanza 3.0, Antonio Buso - Coldiretti, Sergio Lucchetta - Presidente del Consorzio Pordenone Turismo Valentina Gasparet di **Pordenone legge**, Francesco Terrin - **Pordenone Fiere**



Editoriali

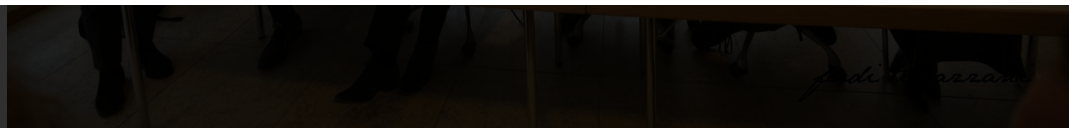
20-21-22 febbraio 2020
TORINO LINGOTTO
SCOPRI DI PIÙ
PALMANOVA OUTLET VILLAGE
La Pro Loco di Prepotto organizza
MARCIA DELLO SCHIOPPETTINO di Prepotto
16 FEBBRAIO 2020
3,5 - 7,5 - 14 - 22 km
PREPOTTO (UD)



Iscriviti alla newsletter

Acquista la copia digitale!

qb. quanto basta
Fior di CUCIGNA di Baldo Menguzzo
FRITOLE di ENACCIARE di Comandante



Cucinare 2020 conferenza stampa

Protagonisti della manifestazione saranno gli oltre 130 espositori provenienti da tutta Italia e i tanti ospiti e chef di fama che saranno presenti. 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: **SALUTE, TERRITORIO, CUCINA GREEN e TENDENZA&RICERCA**.

**SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELLE TECNOLOGIE PER LA CUCINA**

CUCINARE

PER PIACERE, PER MESTIERE

FIERA DI PORDENONE | 15-17 FEBBRAIO 2020

www.cucinare.pn

Altrettanto imperdibili sono le due aree speciali di Cucinare, dedicate alle eccellenze vinicole (**Area VINUM**) e a quelle birrarie (**Area BEER&CO**). Accanto all'area BEER&CO troveremo Coldiretti con uno spazio espositivo dove saranno in primo piano le aziende agricole di "Campagna Amica". A VINUM saranno presenti 22 aziende vinicole provenienti da tutta Italia, per un totale di circa 100 etichette.

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 Noacco, la "cucina senza confine" di Marina Gaši, e ci sarà anche qb! editore **#ociseioseguiqb** che presenta il suo ultimo libro **Com'è dolce Trieste**.

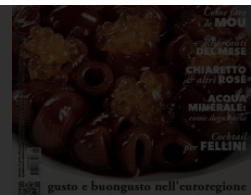
SABATO 15 FEBBRAIO
ore 16.30 - 17.30
SALA CUCINARE

Evento gratuito su prenotazione

Presentazione del libro di ricette **COM'È DOLCE TRIESTE** di Giulia Godessi QUBi editore con piccole degustazioni a tema

Presnitz, Pinza, Putizza, Favette

CUCINARE



qb quantobasta
febbraio 2020 copia digitale

Eventi consigliati

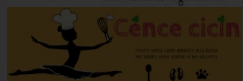
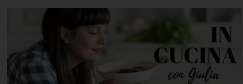
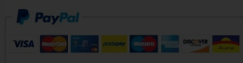
<< Febbraio 2020 >>

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	

Abbonati subito a qb!

Registrati qui e crea il tuo profilo nella **COMMUNITY di QB!**

Se sei già registrato, accedi al tuo profilo e **CONTROLLA SE CI SONO SCONTI** per te o per le associazioni di cui fai parte!



Chiedilo a qb

- Scoprite con noi i segreti dello Champagne
- Conoscete il Prosekar?
- Conoscete il Rotundone? Che ne dite della fragranza

PER PIACERE, PER MESTIERE

Domenica saranno presenti 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). E ancora Luca Bidinost con 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 a una master class di Gianfranco Vissani, omparare a "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 a un evento dedicato al ristorante Casa Vittoria, scoprendo il progetto di integrazione in cucina per ragazzi con sindrome down.

Di sicuro interesse un evento dedicato ai cocktail (a cura di FIBA Academy); attesa anche per Cheffa e le sue ricette per amici a 4 zampe, per i laboratori e le degustazioni dell'Associazione Italiana Celiachia e lo showcooking "Vivere senza lattosio" di Francesca Orlando.

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, e 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.

di pepe nel vino?

- NATURA IN POSA
Che cos'è la natura morta?
- Conoscete il Prosekar metodo ancestrale?
- Conoscete la Vernaccia nera? A Serrapetrona appassimenti aperti
- Conoscete il coniglietto mannaio?
- Come fare le favette triestine



è bello ed è gratis

- Aperitivi della domenica a Gorizia
- Presepi in Glisut – La vita nella vite
- Spirito di Vino compie vent'anni
- Ti regalo una canzone
- Fadiesis Accordion Festival
- CAPO IN B CHAMPIONSHIP
- Oggetti di vita quotidiana delle donne romane
- Coffee tour & botteghe del caffè a Trieste capitale del caffè
- PORTE APERTE AL CAFFÈ
- Camminata fra gli olivi a Duino Aurisina e a San Dorlgo



I più letti della settimana



Numerosi 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" nel proprio stand. 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 citate 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.

www.cucinare.pn

Tags: [cucinare](#) [fiera di Pordenone](#) [food](#) [Vinum](#) [Com'è dolce Trieste](#) [prodotti regionali FVG](#)
[Elisa Isoardi](#)

Pubblicato nella rubrica [Eventi](#)

Avanti →

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#) ↕



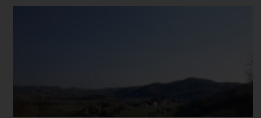
Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

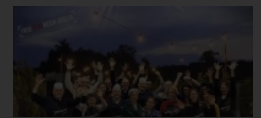
Per poter commentare l'articolo è necessaria la [registrazione](#)

Se sei già registrato devi effettuare [l'accesso](#)

1 Comments



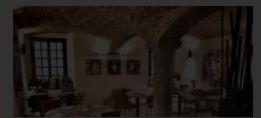
PASSEGGIARE TRA LE VIGNE DI SCHIOPPETTINO, MARCIARE TRA BOSCHI E SENTIERI: A PREPOTTO SI PUÒ!



PRO LOCO FVG E I PIATTI DELLA TRADIZIONE LOCALE "AI FORNELLI" DI CUCINARE



S COME SANREMO. S COME SCARELLO.



IL CONSORZIO DELLA VACCA ASTURIANA SCEGLIE CUM GRANO SALIS

Movimento Turismo
del Vino
Friuli Venezia Giulia

qb pink

- Sharing & social: condivisioni anche nel mondo della birra
- Donne della Birra: prima assemblea associativa FVG
- Convention delle Donne del Vino in Sicilia
- Only Wine Rosè

LINK: <https://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/pordenone-al-via-cucinare/10/214829>

mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI



seguici su:



telefriuli | UDINESEBLOG

Cerca

venerdì, 14 febbraio 2020 - ore 16:49

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

ULTIME NEWS

16.10 / A Trieste il camper 'Questo non è amore'

Rebitalia Cosmetici tricologici - Manzano (UD)

rebitalia.it

Home / Gusto / Pordenone, al via Cucinare

Pordenone, al via Cucinare

Dal 15 al 17 febbraio in Fiera l'evento dedicato al mondo dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina



14 febbraio 2020

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. 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

BUSINESS
Mensile dell'economia

GRANDE NOVITÀ

Dal 14 febbraio il mensile economico indipendente sarà completamente rinnovato

SCOPRI DI PIÙ

PALMANOVA
OUTLET VILLAGE

CRONACA



Picchia e maltratta la ex, allontanato da casa

Nei guai un giovane uomo di Codroipo. La vittima è una donna di poco meno di 30 anni di età



Commenta



Espulso per dieci

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 intitolerà "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 birrifico Follina e il belga Caulier, e giovani e promettenti novità come il birrifico 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 Gaší, 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 Bidnost 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.



anni dall'Italia, lo fermano a Basovizza

La Polizia di Stato di Duino Aurisina ha arrestato un albanese, pizzicato su un bus di linea



Commenta



Stacca per due anni la corrente al negozio, donna denunciata

Aveva perseguitato per anni la titolare, causandole un ingente danno economico



Commenta

ECONOMIA



Sale l'attesa per Udine Design Week

Martedì 18 a palazzo Torriani la presentazione del ricco calendario, in programma dal 2 al 9 marzo



Commenta



L'intelligenza artificiale incontra l'acquacoltura

Il 19 e 20 febbraio in Fiera a Pordenone spazio a AquaFarm e NovelFarm



Commenta



Crédit Agricole, in Italia 846 milioni di utile

Risultato in crescita del 7%. Da FriulAdria oltre un miliardo di nuove erogazioni in Veneto e Fvg



Commenta

POLITICA



Affitti, contributi alle famiglie in difficoltà

Nuovo regolamento regionale che disciplina i

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 Saperi 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 utilizzate 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 citate 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.

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA



fondi per i cittadini meno abbienti



Commenta



'A Udine non serve un altro parco del commercio'

Pavan (Confcommercio) trasmette la preoccupazione dell'associazione sul futuro dell'area ex Bertoli



Commenta

SPETTACOLI



Il lato oscuro della Carnia

Massimo Silverio presenta al Teatro San Giorgio di Udine, il suo nuovo lavoro



Commenta

SPORT NEWS



Cda in trasferta a Marsala

Volley A2 - Le friulane sfidano l'ultima della classe, vincitrice domenica scorsa a Sassuolo



Commenta



Il Fvg dice sì lo voglio agli Eyof 2023

Firmato il contratto che ufficializza l'assegnazione del Festival Olimpico della Gioventù Europea



Commenta



Tavagnacco ospita il Milan

Serie A rosa - Sabato 15 febbraio alle 12 si gioca al comunale di via Tolmezzo



Commenta



CONQUISTA
NUOVI QUENTH

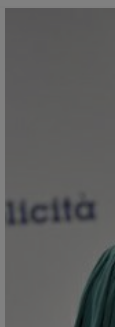
LINK: <https://www.pordenoneoggi.it/pordenone/apre-cucinare-2020-con-isoardi-e-montersino/>

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

14 Febbraio 2020

PORDE

HOME PORDENONE PRO



Pordenone

Aprire Cucinare 2020 con Isoardi e Montersino

14 Febbraio 2020 33 Views

PORDENONE – Al via con la tradizionale cerimonia di inaugurazione, l'ottava edizione di Cucinare, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina di Pordenone in programma dal 15 al 17 febbraio in fiera.

Sabato 15 febbraio, ore 10.30, nella cornice dell'arena Eni gas e luce, nuovo partner della manifestazione, parte ufficialmente una delle rassegne più amate dal pubblico e dai tanti professionisti di settore del Nord Est.

Ci sarà davvero molto da scoprire a Cucinare 2020: sono infatti oltre 130 gli espositori presenti e circa un centinaio di appuntamenti in programma nelle tre giornate di manifestazione.

L'evento di apertura, che vedrà l'intervento di ospiti, partner e autorità, culminerà con la consegna nell'arena Eni gas e luce, del Premio Speciale BCC Pordenonese e Monsile (banca partner della manifestazione) a Mattia e Stefano Manias del Ristorante Al Cjasal (San Michele al Tagliamento), selezionati come i migliori giovani chef del Triveneto. I due chef emergenti si sono infatti distinti per una cucina che coniuga tradizione e innovazione, frutto di un'attività fatta di tanta passione e profonda dedizione.

Sempre nell'arena Eni gas e luce, alle 12.30 sarà possibile assistere all'evento "Un vegano al TOP" e vedere all'opera Max Noacco (ristorante "Al Tiglio cucina naturale" – Moruzzo, UD) che proporrà la preparazione e l'assaggio di due piatti di cucina naturale vegana. L'intervista sarà curata da Sergio Lucchetta per Top Magazine.

Nel pomeriggio, alle 14.00, Marina Gaši farà fare un tuffo nel mare istriano con la sua "Cucina senza confine", cimentandosi nella preparazione di un gambero istriano scottato con porri, albume, dashi di pesce.

Alle 15.30, protagonista dell'arena Eni gas e luce sarà Elisa Isoardi, padrona di casa della più grande festa della cucina italiana, conduttrice del programma di RAI1 "La Prova del Cuoco", presenterà il suo libro "Buonissimo! La grande avventura della cucina italiana" (Rai libri), con tante ricette di due grandi chef Natale Giunta e Alessandra Spisni. Un viaggio nella cucina del belpaese attraverso 120 ricette, fra tradizione e innovazione.

L'evento, che vedrà la partecipazione anche dello Chef Natale Giunta con una

f t YouTube

mostra immersiva
A. HARRY BERTOLA PORDENONE
2019 / 16.2.2020

ONE

Auditorium G. Toniolo Conegliano
Sabato FEBBRAIO 20:45 Le Orme THE LAST WORLD TOUR
20 Venerdì MARZO 20:45 KHORAKHANE' CARICINI NOTTELLA DE DE ANDRE'

41 orto giardino
Lo Spettacolo della Primavera
7-15 marzo 2020
Pordenone Fiere
Edizione since 1947

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

PROSDOCIMO
SERVIZI FUNERARI
FUNERAL HOME

NECROLOGI Vedi Tutti

CAV. UFF.
LIBERO
MARINATO
Testimone
esemplare
dell'amore di Dio nel portare con
Cristo la sofferenza senza
ribellarsi, pregando per tutti
incessantemente.
14 Febbraio 2020

ASSUNTA
GAVA VED.

dimostrazione in diretta di una ricetta del libro, è realizzato in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge e presentato da Valentina Gasparet.

Gianna Buongiorno, in un appuntamento a cura di Foodetica alle 17.00, intervisterà Luca Montersino che accompagnerà i visitatori in un viaggio nel mondo della pasticceria, illustrando la preparazione di una monoporzione composta da una namelaka alla nocciola, una ganache al gianduia, un croccantino alla nocciola, una glassa rocher alla nocciola, una glassa lucida al barbaresco. In quest'occasione parlerà del suo ultimo libro di Cucina "MAC NINSOLA".

Il pomeriggio nell'arena Eni gas e luce si chiuderà con "La leggerezza del cocktail" (ore 18.30), evento con FIBA Academy, la prima palestra per bartender in Italia. David Sanchis, Claudio Nardin, Mirko Ciman e Jessi Santin, insieme al cuoco Luca Bidinost, prepareranno un particolare cocktail. L'evento è a cura TOP - Taste of Passion, presentano Mariella Trimboli e Gianna Buongiorno.

Altrettanti appuntamenti importanti saranno ospitati presso la sala BCC Pordenonese e Monsile, dove la giornata di sabato si aprirà alle 10.30 con "Il cuoco contadino: dalla terra al piatto": Diego Scaramuzza, presidente nazionale degli agriturismi di Campagna Amica promossi da Terranostra, volto noto del settore anche per le presenze televisive a Geo&Geo o Unomattina, guiderà il gruppo dei cuochi contadini pordenonesi: la centralità torna al gusto e all'attenzione per la materia prima, di stagione e territoriale. A cura degli Agriturismi Campagna Amica.

Giusto all'ora di pranzo (ore 13.30), arriva l'incontro dell'Associazione Italiana Celiachia dal titolo "Il Friuli in un boccone" che vedrà la realizzazione di sfregolos con farina di mais, ricotta di malga, zucca e pitina, con Eleonora Franco.

Alle 15.00, la Sala BCC Pordenonese e Monsile sarà animata da Francesca e Luca, due buongustai che portano in tavola la loro avventura con il cibo che li ha portati a perdere oltre 130 kg. Proporranno un pollo in crosta di quinoa soffiata accompagnato da "maionese diversa" e tartufini integrali senza zucchero al cacao e frutta secca, nell'evento "Le emozioni del gusto - Qualità vs quantità".

Si prosegue con la degustazione di vini dell'Azienda Agricola Vie D'alt in abbinamento ai formaggi del Caseificio "Dalle Celant" di Celant Michele e Annalisa (alle 16.30).

Il vino diventa un omaggio alle sue infinite sfumature di colore, gusto e consistenza, grazie all'esperta guida della Fondazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Spazio anche ai più piccoli, dalle 18.00 alle 19.00, con il laboratorio per bambini "Manine in pasta" guidato da Gloria Bidinot, pasticceria di Zampolli (Pordenone).

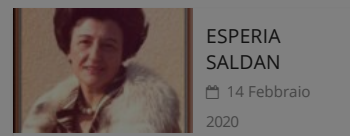
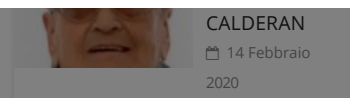
L'inizio giornata nella Sala Cucinare sarà, invece, con la pasticceria senza glutine di Dal Cont Delicatessen (Francesca Gobbo) alle 10.30. A seguire (ore 12.00), un evento dedicato al miele del Friuli e alle sue caratteristiche. Mentre sarà il panino ad essere al centro dell'evento delle 13.30, durante il quale Sergio Lucchetta presenterà i finalisti di "Non di solo pane...ma di Fish&Meat": Andrea Zadro (titolare di Oblò Food & Drinks - Pordenone) e Omar Zongaro (chef di Rino Pizza - Fiume Veneto) realizzeranno lo stesso panino nella versione con pesce e nella versione con carne.

Alle 15.00, si parlerà di Olio EVO, dal campo alla bottiglia, e dieta mediterranea, anche attraverso una degustazione degli oli presenti in fiera. Con Laura Profili - Sommelier dell'Olio e Fondazione Italiana Sommelier.

Alle 16.30 sarà il turno di "Com'è dolce Trieste" un appuntamento dedicato al meglio della pasticceria triestina (Dobos, Linzer Torte, Sacher, etc), con ricette e foto di Giulia Godeassi, a cura di QUBI' Editore.

In programma alle 18.00, un percorso di degustazione guidata di birre con Chiara Andreola dal titolo "C'è nera e nera: alla scoperta delle stout".

Durante tutte le giornate, anche alcuni stand ospiteranno piccole degustazioni, mini corsi e altre iniziative. Da segnalare lo stand COOP Alleanza 3.0, con la formula "Approvato dai soci" dove i visitatori saranno chiamati a testare alcuni prodotti COOP. Sempre in questa area, troveranno posto tutti i giorni i laboratori per bambini, legati a tematiche ambientali.



Anche nello stand di Promoturismo Friuli Venezia Giulia, realizzato in collaborazione con il Comitato Regionale Pro Loco FVG e la Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia, si svolgeranno tutti i giorni degli eventi con protagoniste le proloco locali, alle prese con piatti tipici delle nostre zone.

Sono molte le realtà partner di Cucinare che sostengono la manifestazione permettendo di dare vita a diverse sinergie che rendono l'evento davvero unico e imperdibile.

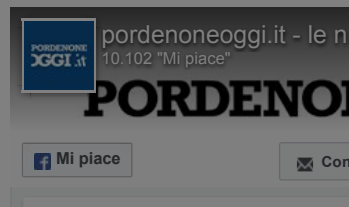
Per il primo anno, accanto a Cucinare c'è Eni gas e luce, alla quale è intitolata anche l'arena principale, che vedrà protagonisti alcuni dei principali ospiti presenti in fiera. Banca partner è la BCC Pordenonese e Monsile, alla quale è dedicata anche una delle altre sale e il premio "Migliori giovani chef del Triveneto".

Fra i main partner della manifestazione, troviamo Promoturismo Friuli Venezia Giulia, presente in fiera con il Comitato Regionale Pro Loco FVG e la Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia.

Partner tecnici, oltre a COOP ALLEANZA 3.0, sono anche Electrolux Professional, fornitore dell'attrezzatura professionale e delle postazioni utilizzate dagli chef nell'arena Eni gas e luce, e Dolomia, con la sua acqua delle Dolomiti.

Altri partner sono Fondazione Pordenonelegge che curerà l'incontro con Elisa Isoardi per la presentazione del libro, Istituto Superiore Federico Flora di Pordenone, con gli studenti coinvolti nel servizio durante i vari eventi, FIPE-Ascom, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori delegazione di Pordenone (FISAR) e Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia, protagonisti di alcune degustazioni e show cooking, Unione Artigiani di Pordenone, Camera di Commercio Pordenone e Udine, Ecozema, Locata Mise en place. Media partner di Cucinare sono Q.B. Quanto Basta, TOP - Taste of Passion e Fuoco Lento, mentre Radio Company e Radio Punto Zero sono le radio partner.

Condividi



[← Finti sordomuti denunciati per truffa aggravata](#)

[CA in Italia, utile 2019 a 846 milioni di euro →](#)

👍 Potrebbe anche interessarti



Tracciabilità e filiera alla rassegna Cucinare 2019

📅 11 Febbraio 2019



Cucinare, l'Ascom punta sulle stelle del territorio

📅 7 Febbraio 2018

LINK: <https://www.ilpopolopordenone.it/Pordenone/A-Pordenone-Fiere-i-vip-della-Cucina-con-Cucinare>

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. [Maggiori](#)

[informazioni](#) [OK](#)

IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE



n. 7 del 16/02/2020

[ABBONATI SUBITO](#)

Venerdì 14 Febbraio 2020

Home	Il settimanale	Media	Rubriche	Eventi	Negozio on line				
L'Editoriale	Speciali	Attualità	Diocesi	Pordenone	Portogruaro	Veneto Orientale	Friuli Occidentale	Cultura e Spettacoli	Sport

Home » Pordenone » A Pordenone Fiere i vip della Cucina con Cucinare

PORDENONE



A Pordenone Fiere i vip della Cucina con Cucinare

Dal 15 al 17 febbraio in Fiera a Pordenone arriva Cucinare: protagonisti da Elisa Isoardi a grande Vissani

Parole chiave: Cucinare (1), Vissani (1), Isoardi (1), Pordenone (352), Fiera (6)



14/02/2020 di

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**.

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 **realità 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



Area Riservata

[Hai dimenticato la password?](#)

[Login](#)

[Iscriviti](#)

Società

[archivio notizie](#)

14/02/2020

Benigni e il cantico dei cantici: scelta coraggiosa e cortigiana

Benigni ha scelto, ed è qui il coraggio, di portare all'attenzione di milioni di italiani un testo biblico: il Cantico dei Cantici. Ma ha anche scelto, e qui è stato assai partigiano, di tacere sulla bellezza unica ed esclusiva dell'amore sponsale cantato dal Cantico

13/02/2020

La psicologa: innamorarsi è facile, amare è più complesso

L'amore: frutto del caso per gli antichi, un comandamento per i cristiani, qualcosa di sfuggente e non a tempo indeterminato per la nostra società liquida. La psicologa ci guida nella lettura del sentimento più importante della nostra vita

13/02/2020

Col consultorio Noncello a scuola di affettività

Ad ogni scuola il suo corso, perché crescendo ci si misura con sentimenti diversi: nell'ultimo anno della primaria si indaga l'amore e il rispetto per la vita e per le persone; nella secondaria di primo grado si approfondisce la sessualità, perché si avvicina l'età delle prime cotte

12/02/2020

Sabato 15 febbraio: il grido dell'Amazzonia

Aspettando la settimana sociale: un incontro per parlare dell'Amazzonia alla Madonna Pellegrina, sabato 15, ore 20.30 col prof. Sella

Pordenone

[il territorio](#)

14/02/2020

Pordenone: il 17 in Biblioteca Fratelli di Simone Marcuzzi

Lunedì 17 febbraio alle 18 in Biblioteca civica a Pordenone viene presentato il libro di Simone Marcuzzi "Fratelli". Presenti Valentina Gasparet e Mauro Corona

14/02/2020

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 intitolerà "**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 birrifico Follina e il belga Caulier, e giovani e promettenti novità come il birrifico 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 Gaší**, 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 amiche 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

Il vescovo Giuseppe Pellegrini all'Azione cattolica nella assemblea elettiva

Il Vescovo ha invitato l'Ac a "inserirsi con passione e disponibilità all'interno del processo di riforma, di rinnovamento della pastorale, nella nostra Chiesa locale e nelle parrocchie, offrendo la vostra audacia e creatività nel saper progettare insieme il cammino, nel rispetto delle idee, esperienze e competenze di ciascuno"

13/02/2020

In diocesi 25 corsi per fidanzati

Sono circa 25 nella nostra Diocesi i percorsi di preparazione al Matrimonio cristiano che vengono organizzati a volte a livello di Forania o di Unità pastorale, altre volte dalle singole Parrocchie. Sempre più ad accompagnare chi fa questa scelta sono equipages, formate dal sacerdote e da alcune coppie di sposi, che seguono insieme tutti gli incontri

13/02/2020

Col consultorio Noncello a scuola di affettività

Ad ogni scuola il suo corso, perché crescendo ci si misura con sentimenti diversi: nell'ultimo anno della primaria si indaga l'amore e il rispetto per la vita e per le persone; nella secondaria di primo grado si approfondisce la sessualità, perché si avvicina l'età delle prime cotte

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 Saperi 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 citate **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

Forse ti può interessare anche:

- » [Pordenone Fiere: apre sabato 9 la tre giorni Cucinare](#)
- » [Fiera dedicata a Cucinare a Pordenone dal 9 all'11 febbraio](#)
- » [Food on the beach a Bibione: 3 giorni di eventi a tema](#)



Votazione: 0/5 (0 somma dei voti)

[Log in](#) o [crea un account](#) per votare questa pagina.



Non sei abilitato all'invio del commento.

Effettua il [Login](#) per poter inviare un commento

Home

- » L'Editoriale
- » Speciali
- » Attualità
- » Diocesi
- » Pordenone
- » Portogruaro
- » Veneto Orientale
- » Friuli Occidentale
- » Cultura e Spettacoli
- » Sport

Il settimanale

- » Archivio Edizioni
- » Chi siamo
- » La redazione
- » Abbonamenti
- » Pubblicità

Media

- » Foto
- » Video

Rubriche

- » Commento al Vangelo
- » La Parola del Papa
- » Costume
- » La Commercialista
- » Lo Psicologo
- » Le vostre ricette
- » Visita Pastorale
- » Il Nutrizionista
- » La Nota
- » Apostolato della Preghiera

Community

Eventi

- » Agenda del Vescovo

LINK: <https://giornalenordest.it/cucinare-pordenone-domani-al-via-la-prima-giornata/>

BREAKING NEWS

Cimice: aperti in Veneto i bandi per risa

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

HOME

VENETO

FVG

TREVISO

VENEZIA

PORDENONE

SPETTACOLI

PRENDI NOTA

CURIOSITÀ

VIDEO

RUBRICHE ▾

Home -> Pordenone -> Cucinare-Pordenone: domani al via la prima giornata

Cucinare-Pordenone: domani al via la prima giornata

in Pordenone 14 Febbraio 2020 0 37 Visite

Al via con la tradizionale cerimonia di inaugurazione, l'ottava edizione di Cucinare, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina di Pordenone in programma dal 15 al 17 febbraio in fiera. Sabato, ore 10.30, nella cornice dell'arena Eni gas e luce, nuovo partner della manifestazione, parte ufficialmente una delle rassegne più amate dal pubblico e dai tanti professionisti di settore del Nord Est, con un centinaio di

Video non disponibile

Spiacenti, non è stato possibile riprodurre questo video.

Scopri di più

appuntamenti in programma nelle tre giornate di manifestazione. L'evento di apertura culminerà con la consegna nell'arena Eni gas e luce, del Premio Speciale BCC Pordenonese e Monsile a Mattia e Stefano Manias del Ristorante Al Cjasal (San Michele al Tagliamento), selezionati come i migliori giovani chef del Triveneto.

Sempre nell'arena Eni gas e luce, alle 12.30 sarà possibile assistere all'evento "Un vegano al TOP" e vedere all'opera Max Noacco (ristorante "Al Tiglio cucina naturale" – Moruzzo, UD) che proporrà la preparazione e l'assaggio di due piatti di cucina naturale vegana.

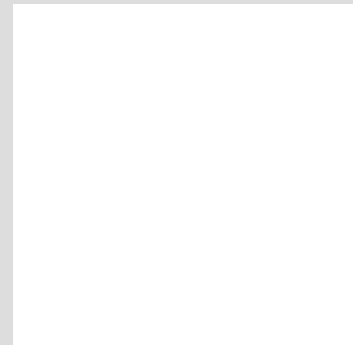
Nel pomeriggio, alle 14.00, Marina Gaši farà fare un tuffo nel mare istriano con la sua "Cucina senza confine", cimentandosi nella preparazione di un gambero istriano scottato con porri, albume, dashi di pesce.

Alle 15.30, protagonista dell'arena Eni gas e luce sarà Elisa Isoardi, padrona di casa della più grande festa della cucina italiana, conduttrice del programma di RAI1 "La Prova del Cuoco", presenterà il suo libro "Buonissimo! La grande avventura della cucina italiana" (Rai libri), con tante ricette di due grandi chef Natale Giunta e Alessandra Spisni. Un viaggio nella cucina del belpaese attraverso 120 ricette, fra tradizione e innovazione. L'evento, che vedrà la partecipazione anche dello Chef Natale Giunta con una dimostrazione in diretta di una ricetta del libro, è realizzato in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge e presentato da Valentina Gasparet.

Gianna Buongiorno, in un appuntamento a cura di Foodetica alle 17.00, intervisterà Luca Montersino che accompagnerà i visitatori in un viaggio nel mondo della pasticceria, illustrando la preparazione di una monoporzionata composta da una namelaka alla nocciola, una ganache al gianduia, un croccantino alla nocciola, una glassa rocher alla nocciola, una glassa lucida al barbaresco. In quest'occasione parlerà del suo ultimo libro di Cucina "MAC NINSOLA".

Il pomeriggio nell'arena Eni gas e luce si chiuderà con "La leggerezza del cocktail" (ore 18.30), evento con FIBA Academy, la prima palestra per bartender in Italia. David Sanchis, Claudio Nardin, Mirko Ciman e Jessi Santin, insieme al cuoco Luca Bidinost, prepareranno un particolare cocktail. L'evento è a cura TOP – Taste of Passion, presentano Mariella Trimboli e Gianna Buongiorno.

Altrettanti appuntamenti importanti saranno ospitati presso la sala BCC Pordenonese e Monsile, dove la giornata di sabato si



aprirà alle 10.30 con “Il cuoco contadino: dalla terra al piatto”:
Diego Scaramuzza, presidente nazionale degli agriturismi di
Campagna Amica promossi da Terranostra, volto noto del settore
anche per le presenze televisive a Geo&Geo o Unomattina,
guiderà il gruppo dei cuochi contadini pordenonesi: la centralità
torna al gusto e all’attenzione per la materia prima, di stagione e
territoriale. A cura degli Agriturismi Campagna Amica.

Giusto all’ora di pranzo (ore 13.30), arriva l’incontro
dell’Associazione Italiana Celiachia dal titolo “Il Friuli in un
boccone” che vedrà la realizzazione di sfregolos con farina di
mais, ricotta di malga, zucca e pitina, con Eleonora Franco.
Alle 15.00, la Sala BCC Pordenonese e Monsile sarà animata da
Francesca e Luca, due buongustai che portano in tavola la loro
avventura con il cibo che li ha portati a perdere oltre 130 kg.
Proporranno un pollo in crosta di quinoa soffiata accompagnato
da “maionese diversa” e tartufini integrali senza zucchero al
cacao e frutta secca, nell’evento “Le emozioni del gusto – Qualità
vs quantità”.

Si prosegue con la degustazione di vini dell’Azienda Agricola Vie
D’alt in abbinamento ai formaggi del Caseificio “Dalle Celant” di
Celant Michele e Annalisa (alle 16.30).

Spazio anche ai più piccoli, dalle 18.00 alle 19.00, con il laboratorio
per bambini “Manine in pasta” guidato da Gloria Bidinot,
pasticcera di Zampolli (Pordenone).

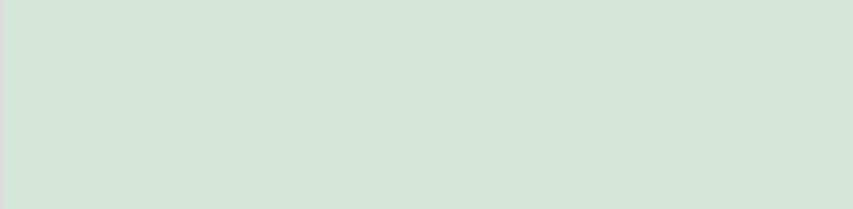
L’inizio giornata nella Sala Cucinare sarà, invece, con la
pasticceria senza glutine di Dal Cont Delicatesses (Francesca
Gobbo) alle 10.30. A seguire (ore 12.00), un evento dedicato al
miele del Friuli e alle sue caratteristiche. Mentre sarà il panino ad
essere al centro dell’evento delle 13.30, durante il quale Sergio
Lucchetta presenterà i finalisti di “Non di solo pane...ma di
Fish&Meat”: Andrea Zadro (titolare di Oblò Food & Drinks –
Pordenone) e Omar Zongaro (chef di Rino Pizza – Fiume Veneto)
realizzeranno lo stesso panino nella versione con pesce e nella
versione con carne.

Alle 15.00, si parlerà di Olio EVO, dal campo alla bottiglia, e dieta
mediterranea, anche attraverso una degustazione degli oli
presenti in fiera. Con Laura Profili – Sommelier dell’Olio e
Fondazione Italiana Sommelier.

Alle 16.30 sarà il turno di “Com’è dolce Trieste” un appuntamento
dedicato al meglio della pasticceria triestina (Dobos, Linzer Torte,
Sacher, etc), con ricette e foto di Giulia Godeassi, a cura di QUBI’
Editore.

In programma alle 18.00, un percorso di degustazione guidata di

birre con Chiara Andreola dal titolo "C'è nera e nera: alla scoperta delle stout".



LEGGI ANCHE...



Sacile/La morte di Thomas:
lunedì l'ultimo saluto

🕒 13 Febbraio 2020



Pordenone/Cardiologie
aperte per gli studenti

🕒 13 Febbraio 2020



Sacile/Il Piccolo teatro in
trasferta a Trieste

🕒 12 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](#)