

IN FIERA

“Cucinare”, il giorno dell’inaugurazione Si entra subito nel vivo

Tre giorni di show cooking con grandi nomi, fra cui Vissani
Oggi la Isoardi, chef vegani e spazio al tema della celiachia

Gabriele Giuga

Si alza il sipario oggi alle 10.30 nei padiglioni della Fiera di Pordenone, sull’ottava edizione di “Cucinare”, il salone dell’enogastronomia e delle tecnologie per la cucina di Pordenone.

La cerimonia di inaugurazione si terrà, come da tradizione nell’arena dedicata ai grandi eventi, firmata quest’anno dal nuovo partner della manifestazione Eni gas e luce. Tre giorni di show cooking, grandi nomi tra cui spicca quello di Vissani, degustazioni, incontri, competizioni e esposizioni in cui il food sarà da protagonista. Cibo e tutto quanto compone il variegato mondo alimentare nelle sue varie declinazioni. Tant’è che già da questa mattina, alle 12.30 sempre in arena Eni gas e



Lo chef stellato Gianfranco Vissani

luce il primo evento targato Top Magazine vede sotto i riflettori lo chef vegano Max Noacco del ristorante “Al Tiglio” a Moruzzo. Poco dopo Marina Gasì farà fare un tuffo nel mare istriano con la sua “Cucina senza confine”. Alle 15.30, sarà Elisa Isoardi, a presentare il suo libro “Buonissimo! La grande avventura della cucina italiana”. Chiudono lo spazio Eni altri due eventi, alle 17 il pastrystar Luca Motersino ospite di Gianna Buongiorno per Foodetica apre un viaggio nella sensualità della pasticceria e alle 18.30 la Fiba Academy conduce verso la “leggerezza del cocktail”.

Sul versante del territorio, nella sala Bcc Pordenonese e Monsile, alle 10.30 Diego Scaramuzza, guida il gruppo di cuochi contadini del Pordenonese. Alle 13 il tema è quello della celiachia, la cucina è di Eleonora Franco. Pollo in crosta di quinoa soffiata, nell’evento “Le emozioni del gusto – Qualità vs quantità”, alle 15 con Francesca e Luca. Poi degustazioni di formaggi, vini e laboratori per bambini, alle 18, con Gloria Bidinot.

In sala Cucinare alle 10.30 è la pasticceria senza glutine a occupare i fornelli, poi il miele del Friuli, l’olio Evo e la pasticceria triestina. Alle 13 Sergio Lucchetta presenterà i finalisti di “Non di solo pane...ma di Fish&Meat”: Andrea Zadro e Omar Zongaro realizzeranno lo stesso panino nella versione con pesce e nella versione con carne. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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

The inset image shows a newspaper clipping of the article with the headline "Cucinare - Il giorno dell'inaugurazione: Si entra subito nel vivo" and a small photo of the chef. Below the clipping is an advertisement for the Fiat 500, featuring the car and the slogan "Fiat 500. Il più piccolo, il più grande.".

DA OGGI IN FIERA

Sono in arrivo i big della gastronomia “Cucinare” entra subito nel vivo

Si alza il sipario oggi alle 10.30 nei padiglioni della Fiera di Pordenone, sull'ottava edizione di “Cucinare”, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina. L'inaugurazione si terrà nell'arena dedicata ai grandi eventi.
GIUGA / PAG. 24



Oggi ci sarà anche Elisa Isoardi



LINK: <https://messengeroveneto.gelocal.it/tempo-libero/2020/02/14/news/elisa-isoardi-a-pordenone-racconta-la-cucina-italiana-120-ricette-e-due-che...>

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie




METEO: +1°C

AGGIORNATO ALLE 07:37 - 15 FEBBRAIO

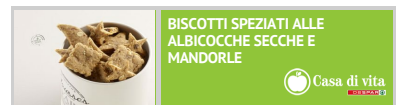
ACCEDI | **ISCRIVITI**

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

Cividale Codroipo Pordenone Sacile Tolmezzo **Tutti i comuni**  Cerca 

Udine » Tempo-Libero

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



ORA IN HOMEPAGE





15 FEBBRAIO 2020



PORDENONE. 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 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 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".

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. —



Noi **Rapinati davanti alla tv, il racconto: «Sono spuntati all'improvviso, ci hanno rubato i risparmi di una vita»**

CRISTIAN RIGO

Noi **"Io, massacrato di botte, vi racconto come sono stato aggredito e derubato"**

Noi **Travolse e uccise un motociclista: patteggia un anno e 4 mesi**

ALESSANDRA CESCHIA

LA COMUNITÀ DEI LETTORI

In una rassegna l'occasione di ammirare il meglio della fotografia del Friuli Venezia Giulia

GUGLIELMO ZISA

Eventi

Aste Giudiziarie



Appartamenti Udine Via del Bon 284 - 86800



Terreni Gorizia GO 874 mq, - 450500

Vendite giudiziarie - Messaggero Veneto
Tribunale di Udine

Necrologie

Severino Cimenti

Buttea di Lauco, 14 febbraio 2020



Maria Di Vincenz Ved Cocetta

Gonars, 12 febbraio 2020



Antonio Azzarone

Talmassons, 12 febbraio 2020



Armanda Micelli

Gorizia, 12 febbraio 2020



Gianni Vacchiano

Udine, 12 febbraio 2020



Cerca fra le necrologie

PUBBLICA UN NECROLOGIO

Annunci

CASE

MOTORI

LAVORO

ASTE



Appartamenti

bologna 21 Via Tavagnacco (UD) 50 mq Ottimo n. bagni 1 2 piano cucina: A vista Posto auto Miniappartamento arredato inserito in palazzina di recente costruzione in località Colugna in ottimo contesto e in. . .

CERCA UNA CASA

Vendita Affitto Asta Giudiziaria

Provincia

Gorizia

Cerca

PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

GNN
GEDI NEWS NETWORK

[Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Rss/XML](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)

Via Ernesto Lugaro n. 15 - 00126 Torino - P.I. 01578251009 - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

LINK: <https://www.publicnow.com/view/3FDFA11B29F95C2162946EAE27C508A48898EDDC>

Public.

Italia ▾

ATTUALITÀ

POLITICA
E REGOLAMENTAZIONE

ECONOMIA
E FINANZA

CULTURA
E SPETTACOLI

HOBBY
E TEMPO LIBERO

SPORT

Search Companies, Topics, Organizations, Governments...



Results

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

15/02/2020 | Press release | Distributed by Public on 15/02/2020 14:32

Fiere: Regione, Cucinare È Punta Dell'eccellente Sistema Pordenone

Pordenone, 15 feb - La Regione con orgoglio partecipa a 'Cucinare', evento di riferimento del Nord Est per professionisti e appassionati del mondo 'food', cluster importante per l'attrazione turistica del Friuli Venezia Giulia su cui l'Amministrazione regionale ha puntato fin dall'inizio della legislatura inserendo l'enogastronomia tra gli obiettivi di PromoTurismoFvg.

È quanto ha evidenziato l'assessore regionale alle Attività produttive e Turismo all'inaugurazione dell'evento 'Cucinare' che ha aperto oggi alla Fiera di Pordenone e per tre giornate, attraverso ospiti, corsi, degustazioni, show cooking e le offerte di 130 espositori provenienti da tutta Italia, si occuperà di cucina in tutte le sue declinazioni.

Related Announcements

Attualità

VERONA HELLAS FOOTBALL CLUB S.P.A.

#UdineseVerona: le statistiche e dove seguire il match

VERONA HELLAS FOOTBALL CLUB S.P.A.

'Dentro il Mondo Gialloblù' alla scoperta della match analysis /

SAMPDORIA UNIONE CALCIO S.P.A.

Academy: colpo esterno dell'U18, Di Stefano e Yepes Laut piegano il

[more](#)



Home » FIERE: REGIONE, CUCINARE è PUNTA DELL'ECCELLENTE SISTEMA PORDENONE

Agenparl Italia | Regioni | Social Network

FIERE: REGIONE, CUCINARE è PUNTA DELL'ECCELLENTE SISTEMA PORDENONE

by Redazione | 15 Febbraio 2020 | 0

(AGENPARL) – Trieste, sab 15 febbraio 2020 Pordenone, 15 feb – La Regione con orgoglio partecipa a “Cucinare”, evento di riferimento del Nord Est per professionisti e appassionati del mondo “food”, cluster importante per l’attrazione turistica del Friuli Venezia Giulia su cui l’Amministrazione regionale ha puntato fin dall’inizio della legislatura inserendo l’enogastronomia tra gli obiettivi di PromoTurismoFvg.

È quanto ha evidenziato l’assessore regionale alle Attività produttive e Turismo all’inaugurazione dell’evento “Cucinare” che ha aperto oggi alla Fiera di Pordenone e per tre giornate, attraverso ospiti, corsi, degustazioni, show cooking e le offerte di 130 espositori provenienti da tutta Italia, si occuperà di cucina in tutte le sue declinazioni.


Nell’occasione l’assessore ha sottolineato come quello pordenonese sia un modello territoriale, economico, gestionale e di ricerca di eccellenza, che ha saputo selezionare una classe dirigente di grande capacità in grado di valorizzare le risorse del territorio.

La Regione, attraverso PromoTurismoFvg, è main partner della manifestazione ed è 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 territorio, utilizzando materie prime locali e valorizzandole con preparazioni specifiche sotto la guida delle pro loco coinvolte.

Anche quest'anno la proposta di "Cucinare" sarà strutturata in quattro percorsi tematici per permettere ai visitatori di seguire i filoni più vicini ai propri interessi, consentendo di personalizzare l'esperienza in fiera in base alle preferenze dando vita a percorsi tarati su temi quali Salute, Territorio, Cucina green e Tendenza&Ricerca.

ARC/EP/gg

Fonte/Source: http://www.regione.fvg.it/rafvg/comunicati/comunicato.act?nm=20200215143331003&dir=/rafvg/cms/RAFVG/notiziedallagiunta/&WT.ti=Fiere:%20Regione,%20Cucinare%20C3%A8%20punta%20dell'eccellente%20sistema%20Pordenone&WT.cg_n=Rss&WT.rss_f=Notizie%20dalla%20Giunta&WT.rss_a=Fiere:%20Regione,%20Cucinare%20C3%A8%20punta%20dell'eccellente%20sistema%20Pordenone

 LISTEN TO THIS

[20CUCINARE](#) [20PORDENONE](#) [20SISTEMA](#) [AGENPARL](#) [RAFGV](#) [REGIONE](#)



< PREVIOUS POST

[REGIONE SICILIANA] LA NAVE DI GELA PROTAGONISTA ASSOLUTA ALLA MOSTRA DI FORLÌ SUL MITO DI ULISSE

NEXT POST >

В Самаре прошли соревнования на кубок командующего 2 общевойсковой армии по стрельбе из ПМ

RELATED POSTS



AOU SASSARI – AVVIATO LO SPOSTAMENTO DEL DAY HOSPITAL ONCOLOGICO



LE JUNIORES, SUPERATE DALLA FRANCIA, CHIUDONO TERZE



HKSAR GOVERNMENT IS ARRANGING CHARTERED FLIGHT TO TAKE HONG KONG RESIDENTS ON BOARD DIAMOND PRINCESS CRUISE SHIP HOME FREE OF CHARGE



**A2 M SUD. RISULTATI 9^
GIORNATA**

**RETOUR SUR LES TRAVAUX
DU GROUPE DE TRAVAIL
FRANCO-JAPONAIS SUR
LES NOUVEAUX SYSTÈMES
ÉNERGÉTIQUES**

**Морские пехотинцы
Каспийской флотилии
провели ротное
тактическое учение с
боевой стрельбой**

LEAVE A COMMENT

Your Comment

Name*

Email*

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

SUBMIT

CONTATTACI

[INVIACI I TUOI COMUNICATI STAMPA](#)

[CONTATTA LA REDAZIONE](#)

[CONTATTA IL WEBMASTER](#)

@2019 - agenparl.eu. All Right Reserved. Designed and Developed by GianlucaM

Esegui l'upgrade a un browser supportato per generare un test reCAPTCHA.

Perché sta capitando a me?

Esegui l'upgrade a un browser supportato per generare un test reCAPTCHA.

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish.

Accept

[Read More](#)

LINK: <https://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/elisa-isoardi-e-natale-giunta-a-cucinare/10/214953>

mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI



ilFRIULI.it



seguici su:



telefriuli | UDINESEBLOG

Cerca

sabato, 15 febbraio 2020 - ore 20:00

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

ULTIME NEWS

19.42 / Coronavirus, Niccolò nuovamente negativo al test

Home / Gusto / **Elisa Isoardi e Natale Giunta a Cucinare**

Elisa Isoardi e Natale Giunta a Cucinare

Giornata di apertura in grande stile per la Fiera di Pordenone. Domenica anche Cheffa Dog con le sue ricette per cani



GALLERIA FOTO ▾

15 febbraio 2020

Con la tradizionale cerimonia di inaugurazione di sabato, ha preso ufficialmente il via Cucinare, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina, in programma fino a lunedì 17 febbraio alla Fiera di Pordenone.

La giornata di apertura è stata davvero in grande stile con ospiti come Elisa Isoardi, Natale Giunta e Luca Montersino, e l'ottava edizione di Cucinare prosegue con tante proposte imperdibili anche domenica 16 e lunedì 17 febbraio. La manifestazione che unisce nello stesso format tanti percorsi espositivi e un ricco calendario di eventi, con molti ospiti del mondo della cucina, continua a

CRONACA



Troppe liti in casa, chiede di farsi arrestare

Le Volanti della Polizia erano intervenute per sedare un'accesa discussione tra fratelli



Commenta



Cade dalle scale,

stupire ed interessare un pubblico sempre più ampio e appassionato in arrivo anche da fuori regione.

La giornata di domenica nell'arena Eni gas e luce, si aprirà alle 10 con Giuliano Marini, titolare della Fattoria rurale Biologica Canais (Magnano in Riviera), che racconterà del suo progetto "Adotta un alveare bio", mentre il cuoco Luca Bidinost preparerà una colazione con il miele. L'evento è a cura di TOP - Taste of Passion e sarà presentato da Mariella Trimboli e Gianna Buongiorno.

Alle 11 l'arena Eni gas e luce ospiterà Ivan Bombieri, chef de "La Taverna di Colloredo di Monte Albano" (1 stella Michelin), vincitore lo scorso anno del premio come migliore giovane chef del Triveneto, che proporrà degli agnolotti neri ripieni di polenta bianca e "boreto alla graesana".

Seguirà l'evento con Luca Bidinost (ore 12.30), cuoco sensibile agli ingredienti del nostro territorio, alla tradizione e alla cucina di grande qualità, attento allo spreco e sempre coerente con il concetto di cucina "circolare", preparerà una ricetta dedicata alle verdure di stagione. A cura di Foodetica, presenta Gianna Buongiorno.

Nel primo pomeriggio (ore 14.00), l'arena Eni gas e luce vedrà protagonista la pasticceria con i bignoni di Follador, la nuova sorprendente linea di pasticceria fresca di Antonio Follador, all'opera in diretta con la preparazione di questo impasto leggero e croccante, che racchiude golose ganache.

Alle 15.30, troveremo Natale Giunta, con uno show cooking attesissimo dedicato ai sapori della sua Sicilia. Lo chef interpreterà il territorio e la ricerca con polpo, ceci, capperi e il suo "caviale", in un evento presentato da Francesca Orlando.

Subito dopo (ore 17), sarà Nicola Dinato (Ristorante Feva, Castelfranco Veneto, 1 stella Michelin) a raccontare che una grande cucina inizia dal rispetto e conoscenza delle materie prime e dalla valorizzazione della biodiversità, in uno show cooking dal titolo "TRASMISSIONE" - "Laguna e legumi". Alle 18.30, spazio a Marco Valletta con il suo "Aspettando Aquafarm" (manifestazione in programma il 19 e 20 febbraio in Fiera a Pordenone) con un appuntamento dedicato alle idee gastronomiche con il pesce di acquacoltura.

La Sala BCC Pordenonese e Monsile aprirà la giornata con la dolcezza delle preparazioni senza glutine dedicate al carnevale di Eleonora Franco. Spazio poi a due appuntamenti riservati ai soci della BCC Pordenonese e Monsile (ore 12.30 e ore 13.30), dove sarà nuovamente presente Ivan Bombieri, con un corso sulle tecniche di base della cucina italiana per tutti i giorni dedicato al risotto.

A seguire, sarà protagonista di uno show cooking Cheffa Dog (ore 15.00). Grandissima è l'attesa per l'appuntamento a cura di Sonia Orlandi - Cheffa Dog dedicato agli amici a 4 zampe. Un corso introduttivo per imparare a cucinare per i cani, seguendo le linee guida di veterinari nutrizionisti e realizzando ricette semplici 100% naturali alla portata di tutti.

Alle 16.30 si svolgerà una degustazione di vini bianchi d'Italia e dal mondo, un percorso emozionale e sensoriale guidato dai sommelier Luana Bottacin e Mario Da Ros. Bendati, si degusteranno dei vini bianchi alla cieca (a cura di FISAR). Nel tardo pomeriggio (ore 18.00) i visitatori potranno partecipare ad un workshop con degustazione, dal titolo "La freschezza del pesce incontra la maestria del coltello". Con Alberto Savani, titolare della "Bottega del pesce" di Azzano Decimo e il Sig. Antonini delle "Coltellerie Fratelli Antonini Fu Giulio" di Maniago, a cura di Unione Artigiani Pordenone-Confartigianato Imprese.

"Felici a tavola senza lattosio" è, invece, il primo evento della giornata nella Sala Cucinare (ore 10.00). Un incontro con show cooking con Francesca Orlando, giornalista enogastronomica e blogger, focalizzato sull'intolleranza al lattosio. Alle 11.30 sarà il turno dei formaggi delle latterie sociali del pordenonese, appuntamento che avrà al centro le produzioni delle società cooperative Latteria di Marsure, Latteria di Palse e Latteria Turnaria di Maron, con degustazione di formaggi particolari di loro produzione. A cura di Giuliana Masutti e con la partecipazione dei produttori.

Cibi saporiti, cotti sottovuoto a bassa temperatura in modo semplice e veloce saranno i protagonisti dello show cooking con lo chef Davide Saretto - UNOLD Italia, alle 13, sempre presso la Sala Cucinare.

Torna anche domenica alle 14, l'evento dedicato all'olio extravergine di oliva e alla dieta mediterranea, con degustazione di oli presenti in fiera. Con Laura Profili - Sommelier dell'Olio e Fondazione Italiana Sommelier. Alle 16, l'Associazione "Pietro Querini" presenta il baccalà della famiglia Querini versus il baccalà all'aviglianese. Presenta Sergio Lucchetta con la partecipazione dello chef Carlo Nappo del ristorante "Alla Catina" di Pordenone e di Stefano Errichetti dell'Osteria Gagliardi di Avigliano. La giornata nella Sala Cucinare si chiude con la degustazione guidata di birre di Chiara Andreola, alle 18.00, dal titolo "In una delle patrie della birra: il Belgio".

Continuano, anche nella giornata di domenica, i laboratori per bambini presso lo stand di Coop Alleanza 3.0, fra i partner tecnici della manifestazione, che propone anche la formula "Approvato dai soci" facendo testare alcuni prodotti a marchio Coop.

Anche PromoturismoFvg, main partner di Cucinare, con il suo stand realizzato in



grave il sacerdote

Ricoverato in terapia intensiva il parroco di Gonars, don Massimiliano Zanandrea



Commenta



Segnalato 73 volte per ubriachezza molesta, espulso dal Paese

La Polizia di Pordenone ha accompagnato all'aeroporto un 54enne rumeno



Commenta

ECONOMIA



La guida ai bonus casa del 2020

Confermate le detrazioni fiscali in edilizia, con alcune novità, come le agevolazioni per le facciate



Commenta



Stipendi non pagati, sciopero alla Dm Elektron

Lunedì sarà fissato un tavolo in Regione sulla vicenda dello stabilimento di Buja



Commenta



Qualità delle reti elettriche in regione

Se ne parlerà martedì 18 febbraio nella sede di Kemira Italy a San Giorgio di Nogaro



Commenta

POLITICA



Dazi, buone notizie per l'agro-alimentare Fvg

Shaurli (Pd): "Trattative serie e meno propaganda portano risultati"



Commenta

collaborazione con il Comitato Regionale Pro Loco FVG e la Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia, si contraddistingue per ospitare eventi tutti i giorni di manifestazione, grazie alle proposte di diverse pro-loco locali, coinvolte nella realizzazione di appuntamenti dedicati alle ricette del territorio.

Fra i main partner della manifestazione, c'è Eni gas e luce, che dà il nome all'arena principale. Banca partner è la BCC Pordenonese e Monsile, altri partner tecnici sono Electrolux Professional, fornitore dell'attrezzatura e delle postazioni dell'arena Eni gas e luce e Dolomia.

Altri partner della manifestazione sono: Fondazione Pordenonelegge, Istituto Superiore Federico Flora di Pordenone, FIPE-Ascom, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori delegazione di Pordenone (FISAR) e Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia, Unione Artigiani di Pordenone, Camera di Commercio Pordenone e Udine, Ecozema, Locata Mise en place. Media partner dell'evento: Q.B. Quanto Basta, TOP - Taste of Passion e Fuoco Lento. Radio partner: Radio Company e Radio Punto Zero.

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA



Polizia, il sindacato continua a denunciare le fondine difettose

Il Sap: "Solo ieri tre nuovi casi a Udine. Servono al più presto dotazioni idonee"



Commenta

SPETTACOLI



Mozartiade al Verdi di Trieste

Dal 18 febbraio all'1 marzo, l'evento nella nuova orchestrazione



Commenta

SPORT NEWS



Seconda tappa della 37esima Transcavallo

Boscacci e Eydallin vincono tra gli uomini. Tra le donne conferma di De Silvestro e Veronese



Commenta



Poker del Milan a Tavagnacco

Serie A rosa - Le friulane sono riuscite a tenere testa alle rossonere per un tempo



Commenta



La prima tappa della Transcavallo parla austriaco

Holf e Hermann vincono sulle nevi di Piancavallo. De Silvestro e Veronese s'impongono tra le donne



Commenta

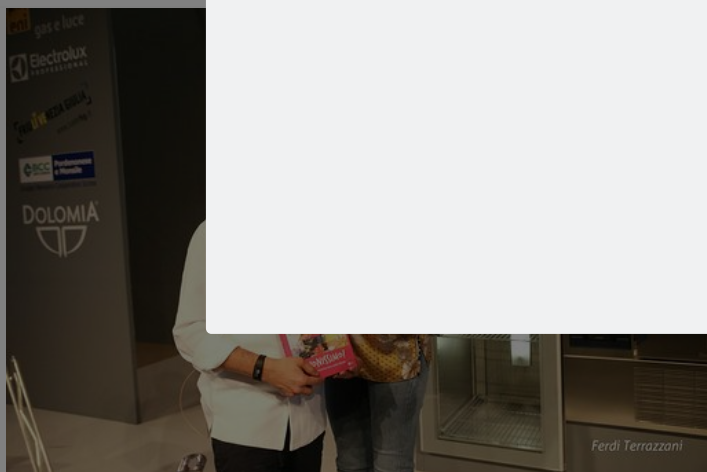


LINK: <https://www.pordenoneoggi.it/pordenone/cucinare-grande-apertura-domenica-con-bidinost-e-giunta/>

15 Febbraio 2020

PORDE

HOME PORDENONE PRO



Pordenone

Cucinare, grande apertura. Domenica con Bidinost e Giunta

15 Febbraio 2020 101 Views

PORDENONE - Con la tradizionale cerimonia di inaugurazione di sabato 15, ha preso ufficialmente il via Cucinare, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina, in programma fino a lunedì 17 febbraio alla Fiera di Pordenone.

La giornata di apertura è stata davvero in grande stile con ospiti come Elisa Isoardi, Natale Giunta e Luca Montersino, e l'ottava edizione di Cucinare prosegue con tante proposte imperdibili anche domenica 16 e lunedì 17 febbraio. La manifestazione che unisce nello stesso format tanti percorsi espositivi e un ricco calendario di eventi, con molti ospiti del mondo della cucina, continua a stupire ed interessare un pubblico sempre più ampio e appassionato in arrivo anche da fuori regione.

La giornata di domenica nell'arena Eni gas e luce, si aprirà alle 10.00 con Giuliano Marini, titolare della Fattoria rurale Biologica Canais (Magnano in Riviera), che racconterà del suo progetto "Adotta un alveare bio", mentre il cuoco Luca Bidinost preparerà una colazione con il miele. L'evento è a cura di TOP - Taste of Passion e sarà presentato da Mariella Trimboli e Gianna Buongiorno.

Alle 11.00 l'arena Eni gas e luce ospiterà Ivan Bombieri, chef de "La Taverna di Colloredo di Monte Albano" (1 stella Michelin), vincitore lo scorso anno del premio come migliore giovane chef del Triveneto, che proporrà degli agnolotti neri ripieni di polenta bianca e "boreto alla graesana".

Seguirà l'evento con Luca Bidinost (ore 12.30), cuoco sensibile agli ingredienti del nostro territorio, alla tradizione e alla cucina di grande qualità, attento allo spreco e sempre coerente con il concetto di cucina "circolare", preparerà una ricetta dedicata alle verdure di stagione. A cura di Foodetica, presenta Gianna Buongiorno.

Nel primo pomeriggio (ore 14.00), l'arena Eni gas e luce vedrà protagonista la pasticceria con i bignoni di Follador, la nuova sorprendente linea di pasticceria fresca di Antonio Follador, all'opera in diretta con la preparazione di questo impasto leggero e croccante,

f t YouTube

gione, Tiziano,
rreggio, Bassano,
, Parmigianino

ONE

CO-NE-GLIA-NO in Musica
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 anno 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.

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

che racchiude golose ganache.

Alle 15.30, troveremo Natale Giunta, con uno show cookingattesissimo dedicato ai sapori della sua Sicilia. Lo chef interpreterà il territorio e la ricerca con polpo, ceci, capperi e il suo "caviale", in un evento presentato da Francesca Orlando.

Subito dopo (ore 17.00), sarà Nicola Dinato (Ristorante Feva, Castelfranco Veneto, 1 stella Michelin) a raccontare che una grande cucina inizia dal rispetto e conoscenza delle materie prime e dalla valorizzazione della biodiversità, in uno show cooking dal titolo "TRASMISSIONE" - "Laguna e legumi".

Alle 18.30, spazio a Marco Valletta con il suo "Aspettando Aquafarm" (manifestazione in programma il 19 e 20 febbraio in Fiera a Pordenone) con un appuntamento dedicato alle idee gastronomiche con il pesce di acquacoltura.

La Sala BCC Pordenonese e Monsile aprirà la giornata con la dolcezza delle preparazioni senza glutine dedicate al carnevale di Eleonora Franco.

Spazio poi a due appuntamenti riservati ai soci della BCC Pordenonese e Monsile (ore 12.30 e ore 13.30), dove sarà nuovamente presente Ivan Bombieri, con un corso sulle tecniche di base della cucina italiana per tutti i giorni dedicato al risotto.

A seguire, sarà protagonista di uno show cooking Cheffa Dog(ore 15.00). Grandissima è l'attesa per l'appuntamento a cura di Sonia Orlandi - Cheffa Dog dedicato agli amici a 4 zampe. Un corso introduttivo per imparare a cucinare per i cani, seguendo le linee guida di veterinari nutrizionisti e realizzando ricette semplici 100% naturali alla portata di tutti.

Alle 16.30 si svolgerà una degustazione di vini bianchi d'Italia e dal mondo, un percorso emozionale e sensoriale guidato dai sommelier Luana Bottacin e Mario Da Ros. Bendati, si degusteranno dei vini bianchi alla cieca (a cura di FISAR).

Nel tardo pomeriggio (ore 18.00) i visitatori potranno partecipare ad un workshop con degustazione, dal titolo "La freschezza del pesce incontra la maestria del coltello". Con Alberto Savani, titolare della "Bottega del pesce" di Azzano Decimo e il Sig. Antonini delle "Coltellerie Fratelli Antonini Fu Giulio" di Maniago, a cura di Unione Artigiani Pordenone-Confartigianato Imprese.

"Felici a tavola senza lattosio" è, invece, il primo evento della giornata nella Sala Cucinare (ore 10.00). Un incontro con show cooking con Francesca Orlando, giornalista enogastronomica e blogger, focalizzato sull'intolleranza al lattosio.

Alle 11.30 sarà il turno dei formaggi delle latterie sociali del pordenonese, appuntamento che avrà al centro le produzioni delle società cooperative Latteria di Marsure, Latteria di Palse e Latteria Turnaria di Maron, con degustazione di formaggi particolari di loro produzione. A cura di Giuliana Masutti e con la partecipazione dei produttori.

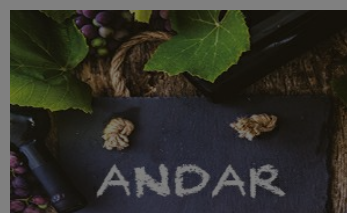
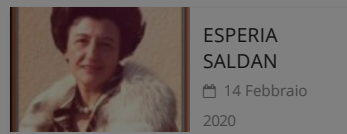
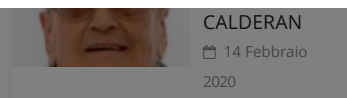
Cibi saporiti, cotti sottovuoto a bassa temperatura in modo semplice e veloce saranno i protagonisti dello show cooking con lo chef Davide Saretto - UNOLD Italia, alle 13.00, sempre presso la Sala Cucinare.

Torna anche domenica alle 14.00, l'evento dedicato all'olio extravergine di oliva e alla dieta mediterranea, con degustazione di oli presenti in fiera. Con Laura Profili - Sommelier dell'Olio e Fondazione Italiana Sommelier.

Alle 16.00, l'Associazione "Pietro Querini" presenta il baccalà della famiglia Querini versus il baccalà all'aviglianese. Presenta Sergio Lucchetta con la partecipazione dello chef Carlo Nappo del ristorante "Alla Catina" di Pordenone e di Stefano Errichetti dell'Osteria Gagliardi di Avigliano.

La giornata nella Sala Cucinare si chiude con la degustazione guidata di birre di Chiara Andreola, alle 18.00, dal titolo "In una delle patrie della birra: il Belgio".

Continuano, anche nella giornata di domenica, i laboratori per bambini presso lo stand di Coop Alleanza 3.0, fra i partner tecnici della manifestazione, che propone anche la formula "Approvato dai soci" facendo testare alcuni prodotti a marchio Coop.



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