

LINK: <https://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/a-pordenone-gran-finale-per-cucinare/10/215034>



mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI

ilFRIULI.it



seguici su:



lunedì, 17 febbraio 2020 - ore 19:53

telefriuli | UDINESEBLOG

Cerca

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

ULTIME NEWS

19.45 / Michele Campanella al Palamostre

www.bancater.it

Home / Gusto / A Pordenone, gran finale per Cucinare

A Pordenone, gran finale per Cucinare



Assegnato il Trofeo Modolo: 13 chef di quattro scuole in gara con piatti a base di trota



17 febbraio 2020

La cucina è anche cultura, perché dietro ad ogni ricetta si sedimentano tradizioni che derivano da usanze tramandatesi nel tempo. Ne è convinta la Regione che oggi era presente in **Fiera a Pordenone** nell'ambito della rassegna **Cucinare** con l'assessore alla Cultura **Tiziana Gibelli** per premiare i vincitori della prima edizione del concorso dedicato allo chef **Alberto Modolo**.

All'iniziativa hanno partecipato 13 studenti provenienti da quattro scuole del Friuli Venezia Giulia, ovvero l'istituto alberghiero di Aviano, il Flora di Pordenone, il Civorum di Trieste e Cividale e lo Ial di Trieste. A loro è stato assegnato come tema la preparazione di un piatto a base di trota, pietanza quest'ultima tipica della zona di Polcenigo, comune in cui ebbe i natali lo chef pordenonese a cui è intitolato il concorso.

Nell'intervento di Gibelli è stato posto in evidenza il fatto che, in passato, quella del cuoco rappresentava una delle figure tipiche dell'emigrazione friulana, costretta a cercare fortuna in terra straniera. Una tradizione, quella degli esperti di cucina, che affonda le radici nella pedemontana pordenonese, dove sono nati

GRANDE NOVITÀ

Dal 14 febbraio il mensile economico indipendente sarà completamente rinnovato

CRONACA



Con l'auto contro un muro di pietre: illesi due bambini

Incidente stradale poco dopo le 17.30 a Sgonico, lungo la provinciale 18

Commenta



Due pedoni investiti a Udine

Due donne, una di 26 e una di 36 anni, sono rimaste ferite in due incidenti

Commenta



Due auto ribaltate a Trieste

Incidente in via Giulio Cesare, poco prima delle 17

e hanno mosso i primi passi grandi chef diventati poi professionisti di fama internazionale in tutto il mondo. L'assessore ha poi sottolineato che la tendenza ora è andata ribaltandosi, dal momento che - con le specifiche scuole - i cuochi si formano in casa e molto spesso scelgono di restare in Italia piuttosto che provare esperienze fuori confine.

La prima edizione del trofeo svoltosi nell'ambito della fiera Cucinare, è dedicato al Alberto Modolo, uno chef giramondo che ha lavorato in diversi Paesi e che ha lasciato al Friuli Venezia Giulia un importante insegnamento a tutti coloro che vogliono intraprendere questa carriera. A lui inoltre è stato dedicato il museo dell'arte culinaria con sede a Polcenigo.

0 COMMENTI

B I U | ☺

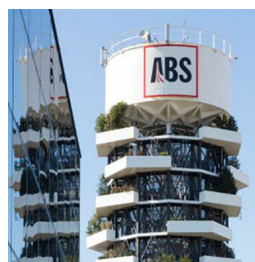
INVIA



Commenta



ECONOMIA



Alla scoperta delle Fabbriche della Sostenibilità

Per la Green Week, il 26 febbraio in Friuli Venezia Giulia apriranno le loro porte tre aziende



Commenta



Coronavirus, piano di emergenza per l'autotrasporto

Trasportounito sta mettendo a punto le richieste di misure straordinarie per il Ministero dei Trasporti



Commenta



Il Terziario perde 1.370 imprese, ma resta il traino dell'economia Fvg

Patto Confcommercio-Regione sugli incentivi per la difesa del piccolo commercio in montagna



Commenta

POLITICA



Agricoltura: consultazione online sul Psr prosegue fino a marzo

Il questionario accessibile a tutti i cittadini Fvg



Commenta



Pordenone, 93 per



Home » FIERE: TROFEO "MODOLO" A "CUCINARE" è RICONOSCIMENTO TRADIZIONE FVG

Agenparl Italia | Regioni | Social Network

FIERE: TROFEO "MODOLO" A "CUCINARE" è RICONOSCIMENTO TRADIZIONE FVG

by Redazione | 17 Febbraio 2020 | 0

(AGENPARL) – Trieste, lun 17 febbraio 2020 Tredici chef di 4 scuole in gara con piatti a base di trota

Pordenone, 17 feb – La cucina è anche cultura, perché dietro ad ogni ricetta si sedimentano tradizioni che derivano da usanze tramandatesi nel tempo. Ne è convinta la Regione che oggi era presente in Fiera a Pordenone nell'ambito della rassegna "Cucinare" con l'assessore alla Cultura per premiare i vincitori della 1. edizione del concorso dedicato allo chef Alberto Modolo.

All'iniziativa hanno partecipato 13 studenti provenienti da quattro scuole del Friuli Venezia Giulia, ovvero l'istituto alberghiero di Aviano, il Flora di Pordenone, il Civiforum di Trieste e Cividale e lo Ial di Trieste. A loro è stato assegnato come tema la preparazione di un piatto a base di trota, pietanza quest'ultima tipica della zona di Polcenigo, comune in cui ebbe i natali lo chef pordenonese a cui è intitolato il concorso.

Nell'intervento dalla Regione è stato posto in evidenza il fatto che, in passato, quella del cuoco rappresentava una delle figure tipiche dell'emigrazione friulana, costretta a cercare fortuna in terra straniera. Una tradizione, quella degli esperti di cucina, che affonda le radici nella pedemontana pordenonese, dove sono nati e hanno mosso i primi passi grandi chef diventati poi professionisti di fama internazionale in tutto il mondo.

L'esponente dell'Esecutivo regionale ha poi sottolineato che la tendenza ora è andata ribaltandosi, dal momento che – con le specifiche scuole – i cuochi si formano in casa e molto spesso scelgono di restare in Italia piuttosto che provare esperienze fuori confine.

La prima edizione del trofeo svoltosi nell'ambito della fiera Cucinare, è dedicato al Alberto Modolo, uno chef giramondo che ha lavorato in diversi Paesi e che ha lasciato al Friuli Venezia Giulia un importante insegnamento a tutti coloro che vogliono intraprendere questa carriera. A lui inoltre è stato dedicato il museo dell'arte culinaria con sede a Polcenigo.

ARC/AL/gg

Fonte/Source: http://www.regione.fvg.it/rafvg/comunicati/comunicato.act?nm=20200217160707005&dir=/rafvg/cms/RAFVG/notiziedallagiunta/&WT.ti=Fiere:%20Trofeo%20%22Modolo%22%20a%20%22Cucinare%22%20C3%A8%20riconoscimento%20tradizione%20Fvg&WT.cg_n=Rss&WT.rss_f=Notizie%20dalla%20Giunta&WT.rss_a=Fiere:%20Trofeo%20%22Modolo%22%20a%20%22Cucinare%22%20C3%A8%20riconoscimento%20tradizione%20Fvg



20FVG 22MODOLO AGENPARL DELLA RAFVG REGIONE



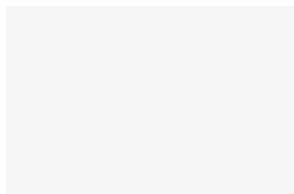
< PREVIOUS POST

POLITICHE DI COESIONE

NEXT POST >

ESMA UPDATES THE CSDR Q&A;AS

RELATED POSTS



ALENTEJO REGION IN FIGURES – 2018



SEMINAR TO TEACH GOOGLE ANALYTICS TO BUSINESS OWNERS



RESOCONTO STENOGRAFICO GIUNTE E COMMISSIONI: 2ª GIUSTIZIA – N.28 –



**MANTIDA PRISÃO
PREVENTIVA DE ACUSADO
DE FRAUDE DE R\$ 60
MILHÕES EM CONTAS
INATIVAS DO BANCO DO
BRASIL**

**AMID GLOBAL 'LEARNING
CRISIS', PARLIAMENTS
CAN ENSURE ADEQUATE
RESOURCES FOR
EDUCATION, SAYS UN
ASSEMBLY PRESIDENT**

**TO PLUTO AND BEYOND:
WORK THAT REACHES THE
STARS**

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.pordenoneggi.it/pordenone/cucinare-2020-chiusura-con-successo-per-lottava-edizione/>

18 Febbraio 2020 **Ultime news:** [Cucinare 2020, chiusura con successo per l'ottava edizione](#)



PORDENONEGGI.it



HOME PORDENONE PROVINCIA NORDEST EVENTI COMUNE IN FORMA VIVI PORDENONE



Pordenone

Cucinare 2020, chiusura con successo per l'ottava edizione

17 Febbraio 2020 196 Views

PORDENONE - Si è conclusa lunedì 17 sera l'ottava edizione di Cucinare, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina che per tre giornate (dal 15 al 17 febbraio) ha conquistato il numeroso pubblico con le tante proposte a livello di eventi e di percorsi espositivi. Il flusso di visitatori ha confermato il trend della manifestazione diventata ormai un punto di riferimento importante per il settore, con un pubblico proveniente anche da fuori regione.

Territorio, tradizione e innovazione, ma anche occasioni di confronto e riflessione intorno a tematiche legate all'alimentazione e alla cucina: questi gli elementi di un evento i cui contenuti sono sempre molto attuali e dibattuti, sia fra i professionisti del settore che fra tanti cittadini. Si è parlato di intolleranze, allergie, scelte alimentari consapevoli, cibo per gli amici a 4 zampe, prodotti del territorio. Tutto questo, imparando a preparare un buon piatto, a riconoscere il vino ed abbinarlo, a valorizzare un ingrediente, apprezzare le sfumature di una birra, riscoprire la tradizione mediante piatti tipici, ma anche apportando innovazione attraverso nuove tecniche di cucina.

Uno degli aspetti al centro della scena è stato, senza dubbio, il territorio, grazie alla presenza di tante personalità delle nostre zone e dei prodotti locali, valorizzati anche durante gli show cooking. Ma a Cucinare hanno partecipato anche molte realtà provenienti da tutta Italia: aziende agricole, apicoltori, cantine, birrifici, caseifici, pasticcerie sono solo alcune delle categorie di espositori che hanno preso parte alla manifestazione e hanno potuto far conoscere i frutti del loro lavoro e dei loro progetti. Molto apprezzati, infatti, sono stati i percorsi espositivi: una selezione di prodotti particolarmente gradita dal pubblico, che ha potuto fare acquisti di qualità e specialità tipiche.

Il programma eventi delle tre giornate ha fatto registrare quasi sempre il tutto esaurito, grazie alla varietà degli incontri proposti, che hanno toccato molti argomenti di interesse comune, specchio di una fiera che vuole essere espressione di diverse sfaccettature del mondo della cucina. Solo nell'arena Eni gas e luce, la station marchiata Electrolux Professional, ha visto in questi giorni alternarsi tanti ospiti come Elisa Isoardi, Natale Giunta, Luca Montersino, Ivan Bombieri, Nicola Dinato. Lunedì, nell'arena si sono susseguiti appuntamenti quali: uno show cooking del Ristorante Casa Vittoria (San Polo di Piave) che occupa nel suo staff alcuni ragazzi con sindrome di down, un incontro con protagonisti la tradizione e il territorio con Mady, della Trattoria Vigna (Castelnovo del Friuli), gli chef Andrea Canton (La Primula - San Quirino) e Marco Talamini (La Torre - Spilimbergo) che si sono esibiti in uno showcooking a 4 mani sul tema "Trotta delle risorgive FVG nelle varie declinazioni". La giornata in arena si è conclusa alla grande con l'attesissima e partecipata master class "Vissani 2.0" con lo chef Gianfranco Vissani. Durante l'evento, lo chef ha svelato al pubblico alcuni dei suoi trucchi, proponendo la preparazione di due ricette e l'assaggio di uno dei suoi piatti, dialogando con i partecipanti su molti temi di attualità.

In serata, il celebre Gastronomo Davide Paolini ha consegnato il premio agli espositori, intitolato quest'anno "La tradizione è un'innovazione riuscita", andando a premiare tre realtà, una per ogni categoria individuata: il premio per "Utilizzo innovativo degli ingredienti" è stato assegnato all'azienda Agrificio Poggiorosso (Paternò), una realtà agricola siciliana che si è distinta per un prodotto che è espressione di una cucina circolare, dove vengono utilizzate anche le bucce delle arance per le confetture.

SONNY BOY **CO-NEGLIA-NO in Musica** Auditorium G. Toniolo Conegliano

22 Sabato 20:45 **Le Orme** THE LAST WORLD TOUR

20 Venerdì 20:45 **KHORAKHANE'** LA GIOIA NOSTRA DI DE ANDRE'

e.vesco@sonnyboy.it - 392 2873208

41 orto giardino Lo Spettacolo della Primavera

7-15 marzo 2020

Pordenone Fiere Exhibitions since 1947

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

P.F.A. POMPE FUNEBRI ASSOCIATE SAN MARCO

Via Roma, 16 PORDENONE - tel. 0432 361910

Stanno presso anche a:
 CASARSA c/o Francescut AZZANO DECIMO - Tolusso
 Fiume Veneto - Bassot CORDENONS - Marzona
 SAN QUIRINO - Gauparini PASCANO - Inza Silvestrin
 ZOPPOLA - Breda

NECROLOGI **Vedi Tutti**

ASSUNTA BIASI VED. ZANIER
17 Febbraio 2020

ANGELO FORT
17 Febbraio 2020

GIOVANNA TEATTINI VED. MARCUZ
17 Febbraio 2020

CARNEVALE of VILLAGE

SABATO 29 FEBBRAIO
DALLE 18.00 ALLE 18.00

vengono utilizzate anche le bucce delle arance per le confetture.

Il riconoscimento per il packaging più creativo lo ha conquistato Borgo Veritas, azienda vitivinicola di Maron di Brugnera (Pordenone), che presenta un design molto raffinato ed elegante a livello di etichetta e di cassetta porta vino. La dispensa di Patrizia, della provincia di Padova, si è aggiudicata il premio per "la rivisitazione di un prodotto tradizionale": lo stesso Gastronauta ha affermato di aver mangiato il radicchio di Treviso in moltissimi modi, ma mai in saor come proposto da questa azienda.

Il grande successo di Cucinare è dovuto anche alle molte sinergie importanti, attivate e consolidate durante questi anni: si tratta di un progetto fieristico che riunisce nello stesso format molte realtà differenti e complementari.

Per il primo anno, alla manifestazione ha partecipato Eni gas e luce, che ha dato il nome anche all'arena principale, con il ruolo di main partner insieme a Promoturismo Friuli Venezia Giulia. Proprio Promoturismo, in collaborazione con il Comitato Regionale Pro Loco FVG e la Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia ha dato vita ad uno stand particolarmente partecipato, dove i visitatori hanno potuto mettersi in gioco nella preparazione di molti piatti locali durante tutti e tre i giorni, sotto la guida delle pro loco presenti.

Banca partner della manifestazione è stata la BCC Pordenonese e Monsile, legata anche al premio speciale consegnato durante la cerimonia di inaugurazione ai fratelli Mattia e Stefano Manias del Ristorante Al Cjasal (San Michele al Tagliamento), premiati come migliori giovani chef del Triveneto. Inoltre, nella Sala BCC Pordenonese e Monsile si sono svolti molti degli appuntamenti delle tre giornate di fiera.

Fra i partner tecnici di manifestazione: Coop Alleanza 3.0, una realtà che accompagna Cucinare sin dalla prima edizione, proponendo presso il proprio stand attività di vario tipo, come la formula "Approvato dai soci" con il test di alcuni prodotti Coop o i laboratori per bambini, gettonatissimi durante tutti i giorni di fiera; Electrolux Professional, altra azienda che affianca Cucinare ormai da diversi anni, fornendo le postazioni e la strumentazione professionale utilizzata presso l'arena Eni gas e luce e Dolomia, con la sua acqua delle Dolomiti.

Condividi



← Piazza Motta, parcheggi agevolati per residenti

👍 Potrebbe anche interessarti



Casa Moderna, centro di gravità per l'abitare di oggi e domani
📅 30 Settembre 2018



21^ edizione di Radioamatore 2, top italiano elettronica
📅 15 Novembre 2018



HOTEL SANTIN



[PORDENONE OGGI](#)

[Tag](#)

[Link Utili](#)

[CONTATTI](#)

Quotidiano online iscritto al n. 26 del registro stampa del Tribunale

calcio

Segnala un evento

Direttore responsabile

Quotidiano online iscritto al n. 26 del Registro stampa del Tribunale di PORDENONE del 19/05/2010
C.F. Registro delle Imprese e P.I. 01667430936

118 **calcio**
carabinieri comune droga
fidapa **fiera** Furto
incidente longarone
morto **polizia**
pordenone rotary
rugby

Segnala un evento
RSS
Pubblicità
Lenpix

Direttore responsabile
Maurizio Pertegato
direttore@pordenoneoggi.it

Redazione
redazione@pordenoneoggi.it

SPONSOR



Copyright © 2020 PORDENONEGGI.IT. All rights reserved.

