

SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA

Grandi chef in fiera Dal 9 all'11 febbraio torna "Cucinare" con il nuovo format

Più attenzione agli alimenti salutari e alla cucina "green" Territorio protagonista e un percorso "tendenza & ricerca"

SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA

Gabriele Giuga

Nuovi percorsi, nuovo format, nuovi ospiti. Dalle notizie che trapelano sull'imminente edizione di Cucinare, il Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina al via il prossimo 9 febbraio, la parola d'ordine sembra essere "novità".

Nuova è infatti la formula che alla settima edizione affronta il pubblico di appassionati, consumatori e professionisti puntando soprattutto su alcuni filoni verso i quali si è riscontrato maggiore interesse. Tra questi particolare rilievo sarà riservato al tema della salute, tema che coinvolge trasversalmente sia l'alta cucina che i modi più semplici dell'alimentazione.

Non solo buono e bello, ma anche sano è una regola sempre più diffusa, imposta anche dal numero crescente di intolleranze alimentari e allergie. E al pubblico che per scelta o per necessità vuole sapere cosa ha nel piatto Cucinare offrirà un percorso privilegiato, aperto, sabato 9 febbraio, dalla conduttrice televisiva e ambientalista Tessa Gelisio.

Parallelo al tema della salute è anche un secondo itinerario che il salone del gusto ha preparato per i visitatori ed è quello della cucina green. Qui il pianeta alimentare è davvero una delle nuovissime tendenze e riguarda le

scelte alimentari che molto genericamente vanno sotto il nome di vegetariano, vegano e naturale, ma che contengono una miriade di preferenze alimentari.

La scelta di Cucinare cade proprio nell'anno della svolta green a livello mondiale. Tutti i siti specialistici individuano questo come l'anno del cambiamento, e vegetarianesimo, lotta allo spreco e innovazione sono i temi mondiali su cui si giocherà a partire da adesso il futuro della nostra società.

Altro dato significativo è il costante aumento di consumatori green, non solo per questioni etiche o ideologiche, quanto per la maggiore sensibilità verso tali temi della nuova generazione di food lovers. A mostrare quanto sia creativa e deliziosa la cucina green è atteso, sempre nella giornata inaugurale, lo stellato Pietro Leeman, unico chef insignito dalla prestigiosa stella Michelin con un ristorante esclusivamente vegetariano e vegano.

Altro itinerario sul quale accenderà i riflettori la fiera Cucinare è inevitabilmente quello del territorio, non solo con i prodotti che caratterizzano

la tradizione alimentare del Fvg, ma anche con i protagonisti che interpretano con un gusto attuale e proiettato al futuro quella che è la grande storia della cucina di questo "piccolo compendio di universo" per dirla con Ippolito Nievo.

Un esercito di prodotti tipi-

ci, Igt, Dop, presidi slow food, ristoranti locali e chef d'eccellenza come lo spilimberghese Davide Larise - anche lui alla corte dello stellato Leeman e adesso rientrato in Friuli - Carlo Nappo che dal Podere dell'Angelo a Passignano di Pordenone punta a trascinare il nostro territorio all'attenzione di un pubblico senza confini, e Marco Talamini spilimberghese d'adozione, già chef stellato e ora un riferimento assoluto nel suo ristorante la Torre, a Spilimbergo.

Ultima novità fra gli itinerari è il percorso Tendenza & Ricerca, che appare una importante finestra sulle innovazioni che il settore agroalimentare esprime. Uno sguardo al futuro possibile, curato dal gastronomo Davide Paolini, firma del Sole 24 Ore, che consegnerà il premio "Il nuovo che avanza" dedicato agli espositori che porteranno il prodotto più innovativo, sia nel campo del packaging e della comunicazione, come pure nel

campo della rivisitazione di prodotti tradizionali.

Nuovo anche il format, dunque, con l'Arena degli Chef, aperta a diversi presentatori e protagonisti del mondo alimentare, conferme per i settori Vinum, curato da Paolo Ianna, e Beer & Co, seguito da Chiara Andreola. Confermate le presenze di Coop Alleanza 3.0 con lo stand "Aprovato dai soci".

presente anche l'Ascom Fipe

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



