

Tutto pronto per la settima edizione di CUCINARE, il Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina che presenta quest'anno 4 nuovi filoni tematici

Il territorio, tra tradizione e innovazione, sarà il filo conduttore della fiera per gli appassionati e i professionisti della cucina che ritorna con una nuova formula alla Fiera di Pordenone

Tante le novità della **settima edizione di Cucinare**, Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina in programma **dal 9 all'11 febbraio alla Fiera di Pordenone**. Un pubblico che si attesta tra le 15.000 e le 18.000 presenze all'anno conferma il successo della manifestazione diventata un punto di riferimento per la ristorazione del Nordest ma soprattutto per gli appassionati di cucina e della buona tavola che trovano in fiera materia prima di qualità, attrezzature professionali per la preparazione dei cibi e occasioni di confronto con chef del territorio e di fama internazionale. Una rinnovata formula offrirà ai visitatori **quattro filoni tematici** che ognuno potrà seguire per approfondire gli aspetti della cucina che più rispecchiano i propri interessi e costruire così un proprio personale percorso di visita a Cucinare. Questi i temi che saranno al centro del programma di oltre 100 eventi tra master class, degustazioni, talk show, dimostrazioni in gran parte già sold out con la prevendita online partita da pochi giorni. **SALUTE**, per chi sceglie una cucina sana oltre che buona e per chi deve fare i conti con le allergie o intolleranze alimentari, **TERRITORIO**, per valorizzare prodotti tipici, IGT, DOP, presidi slow food, chef e ristoranti locali, **CUCINA GREEN**, dedicato alle nuove tendenze alimentari vegana, vegetariana e naturale, **TENDENZA&RICERCA**, con le innovazioni del settore agroalimentare in primo piano. Quest'ultimo settore è curato e coordinato da **Davide Paolini**, il Gastronomo del Sole-24 Ore che assegnerà anche il Premio **"IL NUOVO CHE AVANZA"** agli espositori che avranno presentato il prodotto più innovativo, la rivisitazione più ben riuscita di un prodotto tradizionale, la comunicazione o il packaging più creativo. Ritornano anche per il 2019 le aree **VINUM**, rassegna di cantine di qualità, e **BEER&CO**, uno spaccato dell'arte brassicola veneta e friulana, ma non solo. Ai produttori locali - Birra Galassia di Pordenone, Birrificio Il Maglio di Galliera Veneta, B2O di Caorle, Birra Follina dell'omonima località trevigiana, e il Birrificio Acelum di Castelcucco - si unirà anche Caulier, celebre marchio belga, noto tra l'altro per le sue birre senza zucchero e senza glutine. I birrifici di Beer&Co, insieme ad un altro espositore della Fiera - La Birra di Meni di Cavasso Nuovo - saranno protagonisti delle degustazioni curate e guidate dalla giornalista e biersommelière Chiara Andreola: che, per l'edizione 2019, ha rinnovato la veste di questi eventi (tutte le sere alle 18). Nel primo in programma sabato 9/02 intitolato "Ogni birra ha la sua pizza, ogni pizza ha la sua birra", si cercherà di riscoprire e valorizzare questo binomio grazie alla creatività dei birrai e dei pizzaioli. Domenica si parlerà di "Questione di stile": ad oggi sono classificati oltre un centinaio tra stili e sottostili, che danno vita ad un'incredibile varietà di profumi e sapori. Si scoprirà quindi come riconoscerli, qual è la loro storia, e come degustarli al meglio. Infine lunedì si andrà ad esplorare un altro binomio che si sta imponendo in questi ultimi anni, quello tra birra e cioccolato: anche qui la creatività di un artigiano del cioccolato - Adelia Di Fant - e quella degli artigiani della birra daranno vita ad insoliti e curiosi accostamenti. Per il settimo anno consecutivo, da quando la manifestazione è stata creata, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina, "CUCINARE", sarà sostenuto da **Crédit Agricole FriulAdria con il ruolo di main partner**. Oltre a supportare l'intero programma della rassegna, la banca legherà il proprio nome all'arena teatro dei numerosi show cooking che rappresentano una delle maggiori attrazioni di ogni edizione. Nell'**Arena Crédit Agricole FriulAdria** si terrà quindi anche la consegna (sabato 9 febbraio) del **Premio "Crédit Agricole FriulAdria Giovani Chef" a Ivan Bombieri**, talentuoso chef veronese oggi alla guida della cucina del ristorante "La Taverna" di Colloredo di Monte Albano. Tante le novità nell'**Arena Crédit Agricole FriulAdria** dove quest'anno si alterneranno diversi presentatori e moderatori nell'arco delle tre giornate. Ecco alcuni ospiti di eccellenza di Cucinare 2019: protagonista dell'inaugurazione e un successivo show cooking, Sabato 9 febbraio, sarà **Tessa Gelisio**, conduttrice televisiva di programmi dedicati alla natura e alla cucina, scrittrice e ambientalista, che consegnerà anche un premio al miglior Chef emergente del 2019.

Sempre nella prima giornata di Cucinare **Davide Paolini** condurrà un talk show e degustazione di vino con due produttori di eccellenza del Nordest e **Pietro Leemann**, l'unico stellato Michelin che propone solo cucina vegetariana e vegana, presenterà al pubblico alcune delle sue ricette di maggior successo. Il territorio tra tradizione e innovazione sarà al centro degli eventi di Domenica 10 febbraio. **Davide Paolini** condurrà i visitatori alla scoperta della filiera del latte attraverso un talk show-degustazione, **Damiano Carrara**, Star di Food Network America, Bakeoff Italia e Cake Star, presenterà una sua ricetta rivisitata dall'intervento di uno chef del territorio, **Luigi Biassetto**, campione mondiale di pasticceria, presenterà una masterclass con alcune ricette tradizionali rivisitate in ottica moderna. Lunedì 11 febbraio **Ernst Knam**, celebre Chef e maestro pasticcere tedesco, ma milanese d'adozione, giudice di Bake Off Italia, realizzerà una delle sue ricette simbolo all'interno di una masterclass presentata da **Davide Paolini**. Numerosissimi i professionisti che saliranno in cattedra nell'arena eventi tra cui: **Davide Larise, Carlo Nappo, Marco Talamini** e tantissimi altri. Tanti compagni di viaggio ritorneranno con le proprie attività alla Fiera Cucinare 2019. **COOP ALLEANZA 3.0**. proporrà al proprio stand il test "Approvato dai Soci": i visitatori saranno invitati ad assaggiare i nuovi prodotti arrivati in casa COOP. Solo i più votati avranno il bollino di qualità In programma anche iniziative rivolte ai più piccoli. Novità anche per l'ex-Arena Ascom - Fipe che quest'anno verrà denominata **Pordenonecucina** per ospitare i migliori chef pordenonesi e le iniziative di valorizzazione dei prodotti del territorio. Riconfermata la partecipazione a Cucinare della **Regione Friuli Venezia Giulia** con uno stand realizzato quest'anno da **PromoTurismoFVG in collaborazione con il Comitato Regionale Pro Loco FVG e la Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia**. Qui le protagoniste saranno 6 Pro-Loco regionali che inviteranno i visitatori di Cucinare a realizzare i piatti tipici che hanno reso famosi i loro eventi: tutti potranno realizzare, sotto la guida di esperti cuochi, dal frico alle erbe spontanee al Gust'Asino, dalle crespelle verdi con zucca e montasio, al carpaccio di trota salmonata. **Sono partner tecnici di Cucinare: Electrolux Professional** che fornisce la postazione professionale utilizzata dagli chef dell'Arena Crédit Agricole FriulAdria e **COOP ALLEANZA 3.0**. Il successo di Cucinare nasce da un grande gioco di squadra di cui fanno parte ASCOM-FIPE di Pordenone, gli insegnanti e gli studenti dell'**Istituto d'Istruzione Superiore Federico Flora di Pordenone** che fanno assistenza in sala e in cucina durante tutti gli eventi del programma, **F.I.S.A.R. Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori delegazione di Pordenone, Fondazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia, A.I.S. Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia** protagonisti di degustazioni e show cooking, **Unione Artigiani Pordenone, Fondazione Pordenone Legge, Ecozema, Locata Mise en place**. Sono **MEDIA PARTNER di Cucinare: Ristorazione Italiana, Fuoco Lento, Q.B Quanto Basta e I Grandi Vini**.