

Cucinare, in Fiera le star dei fornelli

►Alla manifestazione anche Ernst Knam, "re del cioccolato" e Damiano Carrare, giudice in diversi importanti show televisivi ►Il salone del cibo punterà molto su territorio e salute Il presidente Pujatti: arriveranno oltre 18mila visitatori

IL SALONE

PORDENONE Il territorio come filo conduttore e quattro filoni tematici - salute, territorio appunto, cucina green e tendenze del futuro - al centro della settima edizione di Cucinare, il Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina dal 9 all'11 febbraio. «Un'edizione particolarmente importante», sottolinea il presidente di Pordenone Fiera Renato Pujatti, che punta a confermare i risultati degli anni passati portando in Fiera da 15 a 18mila persone.

I TEMI

Quattro i filoni: la salute, per chi sceglie una cucina sana oltre che buona e per chi deve fare i conti con allergie e intolleranze alimentari; territorio, per valorizzare prodotti tipici, Igt, Dop, presidi Slowfood, 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. Due le star della tv che parteciperanno a questa edizione, en-

trambi esperti di pasticceria: si tratta di Ernst Knam, il "re del cioccolato", e di Damiano Carrara, protagonisti e giudici di trasmissioni come "Bake off" o "Cake star". Pietro Leeman, l'unico chef stellato Michelin che propone solo cucina vegetariana e vegana presenterà alcune sue ricette di successo. A coordinare il settore Tendenza&ricerca ci sarà poi Davide Paolini, il "gastronauta" del Sole 24Ore, che assegnerà anche il premio "Il nuovo che avanza", mentre Ivan Bombieri, chef veronese alla guida della cucina del ristorante "La taverna" di Colloredo di Monte Albano riceverà il premio che l'istituto di credito dedica ai giovani chef di talento. Protagonista dell'inaugurazione e di uno show cooking sarà la conduttrice televisiva Tessa Gelisio. E ancora: Luigi Biasetto, campione mondiale di pasticceria, presenterà una master class nella quale rivisiterà alcune ricette tradizionali, e in cattedra

nell'Arena saliranno anche Davide Larise, Carlo Nappo con una ricetta creata per rendere omaggio a Giovanni Antonio de' Sacchis, Marco Talamini e tanti altri.

GLI EVENTI

Oltre cento gli appuntamenti, fra master class, degustazioni, talk show e dimostrazioni in gran parte già sold out nonostante la prevendita sia partita solamente da pochi giorni. Fra gli altri: lunedì 11 febbraio la degustazione del piatto vincitore al Festival della pitina 2018 curata da Marco Talamini; gli incontri curati dai ragazzi della Scuola alberghiera Ial di Aviano sui cocktail analcolici (sabato alle 18.30) e il cake design (lunedì alle 15.30); l'evento "Donne che impresa! La rete e le donne nell'agroalimentare" a cura di Rete al femminile di Pordenone (sabato alle 9.30); la presentazione dell'iniziativa benefica "Di tappo in tappo" (domenica alle 11); "Cinquanta sfumature di farina" con l'Associazione Celiachia del Friuli Venezia Giu-

SPAZI ED EVENTI DEDICATI ALLE INTOLLERANZE ALIMENTARI E ALLE CUCINE ALTERNATIVE

lia (domenica alle 12.30) e "Un incontro piccante" con l'associazione Pietro Querin Club del baccalà e l'arciconfraternita del peperoncino (domenica alle 18.30).

LA BIRRA

Torna anche quest'anno Beer&Co., la sezione dedicata ai birrifici artigianali, "ma quest'anno - spiega Chiara Andreola dell'Associazione nazionale Donne della birra - non presenteremo più degustazioni dedicate al singolo birrificio, ma la birra in sé e nella gastronomia". Si partirà dall'abbinamento classico, quello con la pizza, per andare poi a scoprire quello più insolito con il cioccolato. I partner storici. Coop Alleanza 3.0, annuncia il vicepresidente Dino Bomben, proporrà nel proprio stand il test "Approvato dai

soci", nel quale inviterà i visitato-

PRESENTI DIVERSI CHEF DEL TERRITORIO TORNA ANCHE QUEST'ANNO LA SEZIONE DEDICATA AI BIRRIFICI LOCALI

ri a degustare i suoi nuovi prodotti e solo i più votati otterranno il bollino di qualità. Per i più piccoli, lezioni di "spesa intelligente". L'Arena Ascom-Fipe, spiega invece Sergio Lucchetta, si presenterà con la nuova denominazione di Pordenonecucina per ospitare i migliori chef pordenonesi e le iniziative di valorizzazione del territorio. Crédit Agricole legherà ancora il suo nome all'Arena e al premio a un giovane chef, "per riaffermare - spiega il nuovo direttore regionale della banca Massimo Ritella - il proprio ruolo di riferimento per il settore agroalimentare del territorio». Presenti anche la Regione Friuli Venezia Giulia con Promoturismo e le Pro loco regionali. La valorizzazione del territorio. «E' un'edizione che si presenta rinnovata e ricca di iniziative - commenta l'assessore al Turismo Guglielmina Cucci -, un volano anche d'immagine per la nostra città e il nostro territorio. Cucinare fornisce un assist di assoluto valore al progetto di valorizzazione del territorio sul quale l'amministrazione comunale è impegnata".

Lara Zani

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I più famosi



CUCINARE Fine settimana con una delle rassegne che in Fiera ha riscosso sempre un grande successo: cuochi famosi e pasticceri di prestigio. Sopra Eenst Knam e Pietro Leemann

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