

## **Cucinare si conferma l'evento fieristico gastronomico del Nordest: grande successo di pubblico con pienone soprattutto nella giornata di domenica**

**"Il territorio raccontato e promosso attraverso le sue eccellenze agroalimentari: questo l'obiettivo raggiunto da Cucinare 2019. Un successo da condividere con espositori, partner, collaboratori e tutta la grande squadra che ha collaborato alla manifestazione"**

Grande successo per la 7<sup>a</sup> edizione di Cucinare, Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina che si è tenuto alla Fiera di Pordenone da sabato 9 a lunedì 11 febbraio. Il numero dei visitatori ha subito un'impennata soprattutto nella giornata di domenica ma in generale è sempre stato molto sostenuto nei corridoi, negli stand e nelle sale eventi della manifestazione che hanno registrato il tutto esaurito a quasi tutti gli appuntamenti. Pubblico delle grandi occasioni anche nell'ultima giornata di lunedì 11 febbraio soprattutto per gli show cooking nell'**Arena Crédit Agricole FriulAdria** dove si sono alternati ai fornelli della station marchiata Electrolux Professional Marco Talamini, chef del Ristorante La Torre di Spilimbergo con il suo piatto vincitore del Festival 2018 della Pitina in Val Tramontina, Roberta Bernardinis, ventitreenne promettente sous chef del ristorante La Primula di San Quirino che ha presentato con la partecipazione speciale di chef Andrea Canton la sua interpretazione dello strudel. Marco Talamini è stato anche il protagonista di uno show cooking dedicato alla trota curato da Terre del FVG in collaborazione con Giuseppe Ragogna. Lo spreco alimentare è stato al centro dell'incontro tenuto da Gianna Buongiorno in collaborazione con Slow Food Nazionale e Food Etica che si è concluso con una dimostrazione di un piatto antispreco a cura del cuoco Federico Mariutti dell'osteria Turlonia, membro dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food. Il momento più atteso del programma di lunedì è stato lo show cooking dello chef pâtissier **Ernst Knam** che ha presentato al pubblico la sua creazione dal titolo "Sublime". I visitatori hanno potuto scoprire tutti i segreti della preparazione e assaggiare, i fortunati seduti ai tavoli, un esempio della pasticceria di Knam caratterizzata da ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune, stagionalità degli alimenti e particolari interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta. Ha chiuso il programma dell'Arena alle ore 18.30 la consegna del premio "IL NUOVO CHE AVANZA" ideato da Davide Paolini, il Gastronauta del Sole-24 Ore.

Tra gli espositori che si sono candidati il Gastronauta ha assegnato il riconoscimento per il **prodotto più innovativo ad Adelia Di Fant**, friulana di San Daniele, produttrice artigianale di distillati e prelibatezze al cioccolato, per la Gubanina di Cioccolato: una novità assoluta, un cioccolatino ispirato alla ricetta della gubana. **La rivisitazione più ben riuscita di un prodotto tradizionale** è quella di **Alessio Brusadin**, chef pordenonese che dopo aver girato l'Europa maturando esperienze nelle migliori cucine e accanto a grandi maestri (uno su tutti Gualtiero Marchesi) ha intrapreso l'attività di produttore di **marmellate e composte** nelle quali riesce ad esprimere tutta la creatività tipica dei migliori chef nell'uso di abbinamenti inconsueti di frutta, verdura e spezie. Un esempio: la marmellata con cioccolato, prugne, radicchio e teroldego. Il riconoscimento per il **packaging più creativo** è andato a **Antico Frantoio Ingegno**, frantoio oleario pugliese, che ha realizzato la miglior strategia di comunicazione attraverso la bottiglia e la presentazione delle sue confezioni.

Va in archivio quindi una 7<sup>a</sup> edizione di Cucinare che ha suscitato soddisfazione nello staff di Pordenone Fiere: "Una manifestazione esaltante per i risultati raggiunti in termini di visitatori e perché ha sancito la comunanza di intenti di tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione: le associazioni, le istituzioni, le aziende, le parti sociali e produttive. Uniti si vince. In questa edizione abbiamo voluto dare molto spazio al territorio e a tutti coloro che con il proprio lavoro ne sono ambasciatori ogni giorno: i produttori agricoli e tutti gli operatori delle filiere di trasformazione, gli chef, i ristoratori, i sommelier, le scuole alberghiere Flora e Ial i media di settore, i giornalisti, le tante associazioni e gruppi di appassionati che e promuovono la conoscenza delle eccellenze enogastronomiche pordenonesi e friulane in generale- il commento a fine manifestazione di **Renato Pujatti** presidente di Pordenone Fiere che continua - Cucinare ha anche il merito di fare educazione alimentare e proprio questo grande impegno nella diffusione della cultura per il cibo, della tutela dell'ambiente e dell'attenzione per la salute è stato condiviso dai nostri partner ed è stato al centro di molti eventi collaterali in programma. Vorrei condividere questo momento anche con i **150 espositori di questa manifestazione e con i tanti partner e collaboratori** che hanno investito insieme a noi. Ho visto tanti visitatori uscire con la borsa della spesa piena quindi, oltre che una bella vetrina, mi auguro che Cucinare abbia anche dato un riscontro immediato a coloro che facevano vendita diretta in fiera - conclude Pujatti".

Fin dalla sua nascita la manifestazione è sostenuta da **Crédit Agricole FriulAdria con il ruolo di main partner**. Oltre a supportare l'intero programma della rassegna, la banca ha legato quest'anno il proprio nome all'arena teatro dei principali show cooking e al premio che viene assegnato ogni anno ai più promettenti chef veneto-friulani. **Premio "Crédit Agricole FriulAdria 2019" è stato assegnato a Ivan Bombieri**, talentuoso chef veronese oggi alla guida della cucina del ristorante "La Taverna" di Colloredo di Monte Albano. Tanti compagni di viaggio hanno presentato le proprie attività alla Fiera Cucinare 2019. Degustazioni per i grandi e tante iniziative a misura di bambini nello stand di **COOP ALLEANZA 3.0**. Nell'area "Approvato dai soci" i visitatori possono testare i nuovi prodotti Coop partecipando alla valutazione delle caratteristiche e delle qualità organolettiche delle linee a marchio. In programma anche molte attività didattiche per i bambini legate al consumo consapevole: insegnare a mangiare correttamente e a leggere le etichette nutrizionali va di pari passo con la corretta valorizzazione del cibo e delle eccedenze che inevitabilmente si creano. Questo il messaggio che COOP ALLEANZA 3.0 vuole lanciare dalla Fiera Cucinare. Carrellata di "stelle del territorio" nell'area curata da **Ascom - Fipe** e denominata **Pordenonecucina**, palcoscenico per le migliori cucine della provincia di Pordenone che hanno presentato al pubblico le ricette che le hanno rese famose. Sempre molto animata l'area allestita sullo stile di masterchef e organizzata da **PromoTurismoFVG in collaborazione con il Comitato Regionale Pro Loco FVG e la Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia**. Qui i protagonisti sono stati i visitatori di Cucinare che sono stati coinvolti nella preparazione di piatti tipici seguendo le indicazioni dei cuochi di sei Pro-Loco regionali: tutti hanno così potuto imparare a cucinare le crespelle verdi con zucca e montasio con la Pro Loco di Venzone o l'arrotoato alle erbe di trota salmonata e indivia belga al miele con la Pro Loco di Porcia o il brodetto di pesce con la Pro Loco di Turiacco.

**Sono partner tecnici di Cucinare: Electrolux Professional** che ha fornito la postazione professionale utilizzata dagli chef dell'Arena Crédit Agricole FriulAdria e tutte le attrezzature presenti nelle aree eventi e **COOP ALLEANZA 3.0**. Una nuova prestigiosa collaborazione si è unita quest'anno alla grande squadra di Cucinare: **Fondazione Pordenonelegge** ha curato il talk show che ha avuto in assoluto più pubblico dell'intera manifestazione. Tantissime donne di ogni età hanno seguito la presentazione del libro di **Damiano Carrara** "Nella vita tutto è possibile", l'amatissimo pasticciere di Bake Off Italia, star di Food Network America e Cake Star intervistato da Valentian Gasparet, aspettando anche ore per avere l'autografo o la foto ricordo con l'autore.

Riconfermate invece le storiche partnership con gli insegnanti e gli studenti dell'**Istituto d'Istruzione Superiore Federico Flora di Pordenone e IAL** che faranno 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, Ecozema, Locata Mise en place. Sono MEDIA PARTNER di Cucinare: Ristorazione Italiana, Fuoco Lento, Q.B Quanto Basta e I Grandi Vini.**

Prossimo appuntamento in programma Aquafarm, mostra convegno internazionale su acquacultura e algocultura e Novelfarm, rassegna dedicata alle nuove tecniche di coltivazione in programma alla Fiera di Pordenone 13 e 14 febbraio.