

In arrivo "Cucinare" Un trofeo intestato ad Alberto Modolo

CHEF IN FIERA

Gabriele Giuga

Sarà intestato al caposcuola degli chef, Alberto Modolo, il primo trofeo che la Federazione Italiana Cuochi, sezione di Pordenone, organizza per lunedì 17 febbraio in occasione della fiera Cucinare. Non è un caso che la scelta di dedicare una competizione fra i migliori allievi delle scuole della regione, sia caduta sulla figura di Alberto Modolo, nato a Polcenigo nel '40 e scomparso a dicembre del 2011. La sua biografia e la sua carriera rappresentano infatti la perfetta sintesi di identità friulana, professionalità di livello mondiale e assoluta umiltà. Il "1° trofeo Alberto Modolo" non sarà quindi la classica gara dai ritmi televisivi, ma una vera e propria competizione con regole da professionisti. Tredici allievi delle scuole alberghiere della regione, Civiform Cividale e Triste, Cefap Codroipo, Ial Aviano, Isis Federico Flora, accompagnati dai loro docenti si misureranno sul tema "La trota delle risorgive e le sue declinazioni", una giuria di esperti giudicherà non solo aspetto e gusto, ma tecniche di conservazione e preparazione, temperature, pulizia e servizio.

«Cominciai come facchino di cucina – si legge nella biografia di Modolo – all'inizio m'interpellavano per as-

saggiare le salse, da là, pian piano, feci carriera. Ho rubato il mestiere con l'occhio». Già presidente della Federazione Italiana Cuochi della provincia di Pordenone, Modolo ha davvero girato il mondo, come pochi all'epoca, cucinato per i grandi della Terra e per una infinita serie di personaggi dello spettacolo. Sempre dietro le quinte, la notorietà lo ha obbligato a uscire allo scoper-

to alla fine degli anni '70, era lui che guidava le cucine sulla nave Love Boat, set di una delle serie televisive più note dell'epoca. Lì ha conosciuto Frank Sinatra dopo essersi letteralmente scontrato con la moglie Nancy Barbado su una scaletta della nave. La sua cucina ha stregato gli occhi verdi di Liz Taylor e ha deliziato le voci di Plácido Domingo, Renata Tebaldi e Katia Ricciarelli. Nella sua incredibile carriera ha cucinato anche per due presidenti americani, Ronald Reagan e George Bush senior, per l'ultimo presidente sovietico Michail Gorbaciov, per il capo dello Stato Luigi Einaudi, per lo Scià di Persia e per il generale Charles De Gaulle.

La gara si terrà dalle 9 alle 14 in Arena Eni, alle 16 la premiazione che anticipa lo show cooking a 4 mani sul medesimo tema degli stellati Andrea Canton e Marco Talamini. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La passata edizione di "Cucinare"



LINK: <https://qbquantobasta.it/cibo-territorio/pro-loco-fvg-e-i-piatti-della-tradizione-locale-ai-fornelli-di-cucinare>

PRO LOCO FVG E I PIATTI DELLA TRADIZIONE LOCALE “AI FORNELLI” DI CUCINARE

Scritto da redazione qbquantobasta il 12 Febbraio 2020

Share Tweet Mi piace Condividi Place a 71 persone. Iscriviti



Cucina nell'ottica di territorio e valorizzazione delle specialità del luogo: è questo uno dei temi cardine di “Cucinare”, il salone di riferimento per gli appassionati di arte culinaria e i professionisti della ristorazione, in programma da sabato 15 a lunedì 17 febbraio 2020 nel quartiere fieristico di Pordenone. Giunta alla sua ottava edizione, la manifestazione proporrà diversi eventi, tra laboratori, showcooking, dimostrazioni e degustazioni, il tutto seguendo quattro principali percorsi tematici, **salute, territorio, cucina green e tendenza&ricerca**, che daranno vita a un ricco programma di appuntamenti.

Tre giornate durante le quali il mondo dell'enogastronomia sarà protagonista con oltre 150 espositori, produttori e ristoratori, impegnati nel presentare le eccellenze “made in Italy”. Accanto ai personaggi e ai grandi chef, **PromoTurismoFVG, uno dei principali partner dell'evento**, proporrà al pubblico i piatti più semplici e gustosi “made in Friuli”, preparati dai volontari delle Pro loco del Friuli Venezia Giulia. Un'esperienza di gusto che viaggia idealmente lungo la Strada del Vino e dei Sapori, sui tracciati di “Da noi in montagna” e “Da noi sul fiume”: nell'area espositiva di PromoTurismoFVG (pad 8 stand 1), infatti, saranno ospitate **sette Pro loco - Sutrio, Alta Val Malina (Attimis), Cordenons, Porcia, Venzone, Nediske Doline (San Pietro al Natissone) e Sacile** -, ognuna della quali presenterà i propri piatti della tradizione. Durante gli showcooking - sei al giorno - sarà possibile scoprire i “cjarsons”, tipici della Carnia, la “Pitina”, polpetta di carne affumicata originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone, gli “žličnjaki”, gnocchi di acqua e farina tradizionali delle Valli del Natisone, e altri prodotti come il formaggio Dop Montasio, le patate di Oveledo, la ricotta affumicata, la trota. Tradizione, valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici, esaltando le specialità locali: gli showcooking, oltre a rappresentare un'occasione per osservare le preparazioni dei piatti, permetteranno anche agli amanti della cucina di cimentarsi nella preparazione di alcune pietanze. Assieme agli chef delle Pro loco anche i visitatori della fiera avranno la possibilità di cucinare: come lo scorso anno, **sono otto le postazioni a disposizione - per un totale di 16 posti** - che permetteranno a pubblico e appassionati di partecipare attivamente alle lezioni preparando le ricette proposte dai cuochi in cattedra (per prendere parte all'iniziativa è necessario accreditarsi al punto informativo dello stand di PromoTurismoFVG, fino a esaurimento posti).

SALONE DELL'ENOAGSTRONOMA



Il calendario degli appuntamenti

Si parte sabato 15 febbraio, alle 10.30 e alle 13.30, con la Pro loco Sutrio che proporrà i "cjarsons" a base di ricotta affumicata, alle 12 sarà la volta della "pite" della Carnia, una torta con antiche mele dell'Alto Friuli. Sempre sabato, alle 15, alle 16.30 e alle 18, la Pro loco Alta Val Malina farà assaggiare il risotto alle fragole. Domenica 16 aprirà la giornata la Pro loco Cordenons, alle 10.30, con il gustoso "roestil" di patate con pitina e formaggio di latteria stagionato, e con il sandwich fritto con crema di asparagi e trota affumicata alle 12, lasciando poi spazio alla Pro loco Porcia che, all'ora di pranzo, cucinerà il cestino di Montasio croccante con orzotto alla zucca e granella di mandorle e alle 15 farà scoprire i rotolini dolci e i rotolini salati. Sempre domenica la Pro loco Venzone proporrà la sua torta base di zucca "Il Borgo dei Borghi", alle 16.30 e alle 18; lunedì 17 saranno quattro gli show cooking della Pro loco Nediske Doline, alternando la preparazione degli gnocchi di acqua e farina con formaggio delle Valli, allo "Štakanje", un pestato di patate con verdure di stagione e "ocvjerki" (lardo). Concluderà la manifestazione, lunedì 17 febbraio, la Pro loco Sacile con gli gnocchi della nonna Anna, con patate di Ovedo e sugo di anatra oltre alle crespelle a base di zucca, alle 16.30 e alle 18.

Tags: [#Cucinare 2020](#) [Pordenone](#) [Pro Loco FVG](#) [ricette della tradizione](#) [Strada del vino e dei Sapori](#) [piatti made in Friuli](#)

LINK: <https://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/pro-loco-e-piatti-della-tradizione-a-cucinare/10/214735>



NEWSLETTER ACCEDI



seguici su:



mercoledì, 12 febbraio 2020 - ore 16:49

telefriuli | udineseBLOG

Cerca

HOME

CRONACA

POLITICA

ECONOMIA

CULTURA E SPETTACOLI

COSTUME E SOCIETÀ

SPORT

EDICOLA

GALLERY

ULTIME NEWS

16.08 / C'era una volta... nel lager

rebitalia.it
Rebitalia Cosmetici tricologici - Manzano (UD)

Home / Gusto / Pro loco e piatti della tradizione a Cucinare

Pro loco e piatti della tradizione a Cucinare

In fiera a Pordenone dal 15 al 17 febbraio tanti appuntamenti dedicati al mondo della gastronomia



12 febbraio 2020

Dai Cjarsons carnici alla Pitina, dagli asparagi alla zucca, i gusti tipici del Friuli Venezia Giulia grazie alle Pro Loco approdano anche quest'anno a **Cucinare**, il salone di riferimento per gli appassionati di cucina e i professionisti della ristorazione del Nordest in programma in **fiera a Pordenone dal 15 all'17 febbraio**. Le aderenti al Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia saranno ospiti dello stand di PromoTurismoFvg (padiglione 8), dove proporranno al pubblico degli showcooking nei quali saranno utilizzati come materie prime i migliori prodotti locali certificati del Friuli Venezia Giulia.

"Saremo presenti - ha commentato il presidente del Comitato regionale **Valter Pezzarini** - per il quarto anno consecutivo a questa fiera gastronomica così

MICRA
A PASSION FOR PRECISION
Via Armentressa 16 - ROMANS D'ISONZO
www.micrasrl.it
col supporto della Camera di Commercio di Gorizia

SCOPRI DI PIÙ
PALMANOVA
OUTLET VILLAGE

CRONACA



Precipita con il parapendio dal Monte Valins

L'elicottero sanitario ha trasportato il ferito in volo all'ospedale di Pordenone



Commenta



In Fvg scatta il Rail Safe Day

importante nel panorama del Nordest. Con entusiasmo siamo pronti a far conoscere, tramite i volontari delle nostre attive Pro Loco, alcuni tra i prodotti tipici più gustosi della regione declinati in imperdibili ricette tradizionali. I visitatori potranno assaggiarle e ci auguriamo possano poi ricercarle poi lungo l'anno nelle varie manifestazioni organizzate dalle nostre aderenti le quali hanno nell'aspetto enogastronomico di qualità uno dei loro punti di forza".

Assieme agli chef delle Pro loco anche i visitatori della fiera avranno la possibilità di cucinare: come lo scorso anno, sono otto le postazioni a disposizione – per un totale di 16 posti – che permetteranno a pubblico e appassionati di partecipare attivamente alle lezioni preparando le ricette proposte dai cuochi in cattedra (per prendere parte all'iniziativa è necessario accreditarsi al punto informativo dello stand di PromoTurismoFvg, fino a esaurimento posti).

Tre giornate durante in cui il mondo dell'enogastronomia sarà protagonista con oltre 150 espositori, produttori e ristoratori, tutti impegnati nel presentare le eccellenze "made in Italy". Accanto ai personaggi e ai grandi chef, **PromoTurismoFvg**, uno dei principali partner dell'evento, proporrà invece al pubblico i piatti più semplici e gustosi "made in Friuli", preparati dai volontari delle Pro loco del Friuli Venezia Giulia.

Un'esperienza di gusto che viaggia idealmente lungo la Strada del Vino e dei Sapori, sui tracciati di "Da noi in montagna" e "Da noi sul fiume": nell'area espositiva di PromoTurismoFvg (pad 8 stand 1), infatti, saranno ospitate sette Pro loco - Sutrio, Alta Val Malina (Attimis), Cordenons, Porcia, Venzone, Nediske Doline (San Pietro al Natisone) e Sacile -, ognuna della quali presenterà i propri piatti della tradizione.

Durante gli showcooking – sei al giorno - sarà possibile scoprire i "cjarsons", tipici della Carnia, la "Pitina", polpetta di carne affumicata originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone, gli "žličnjaki", gnocchi di acqua e farina tradizionali delle Valli del Natisone, e altri prodotti come il formaggio Dop Montasio, le patate di Ovoledo e la ricotta affumicata, senza dimenticare la trota.

Tradizione, valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici, esaltando le specialità locali: gli showcooking, oltre a rappresentare un'occasione per osservare le preparazioni dei piatti, permetteranno anche agli amanti della cucina di cimentarsi nella preparazione di alcune pietanze. Assieme agli chef delle Pro loco anche i visitatori della fiera avranno la possibilità di cucinare: come lo scorso anno, sono otto le postazioni a disposizione – per un totale di 16 posti – che permetteranno a pubblico e appassionati di partecipare attivamente alle lezioni preparando le ricette proposte dai cuochi in cattedra (per prendere parte all'iniziativa è necessario accreditarsi al punto informativo dello stand di PromoTurismoFvg, fino a esaurimento posti).

Il calendario degli appuntamenti

Si parte sabato 15 febbraio, alle 10.30 e alle 13.30, con la Pro loco Sutrio che proporrà il piatto per eccellenza, i "cjarsons" a base di ricotta affumicata, mentre alle 12 sarà la volta della "pite" della Carnia, una torta con antiche mele dell'Alto Friuli. Sempre sabato, alle 15, alle 16.30 e alle 18, la Pro loco Alta Val Malina farà assaggiare il risotto alle fragole. Domenica 16, aprirà la giornata la Pro loco Cordenons, alle 10.30, con il gustoso "roestli" di patate con pitina e formaggio di latteria stagionato, e con il sandwich fritto con crema di asparagi e trota affumicata alle 12, lasciando poi spazio alla Pro loco Porcia che, all'ora di pranzo, cucinerà il cestino di Montasio croccante con orzotto alla zucca e granella di mandorle e alle 15 farà scoprire i rotolini dolci e i rotolini salati.

Sempre domenica la Pro loco Venzone proporrà la sua torta base di zucca "Il Borgo dei Borghi", alle 16.30 e alle 18, mentre lunedì 17 saranno ben quattro gli showcooking della Pro loco Nediske Doline, alternando la preparazione degli gnocchi di acqua e farina con formaggio delle Valli, allo "Štakanje", un pestato di patate con verdure di stagione e "ocvjerki" (lardo). Concluderà la manifestazione, lunedì 17 febbraio, la Pro loco Sacile con gli gnocchi della nonna Anna, con patate di Ovoledo e sugo d'anatra oltre alle crespelle a base di zucca, alle 16.30 e alle 18.

Ad arricchire il progetto "Cucinare" ci saranno diversi eventi, incontri e laboratori con personaggi di spicco del settore nazionale e internazionale. L'edizione di quest'anno vedrà inoltre l'intervento di numerosi ospiti, come lo chef siciliano Natale Giunta, il mastro pasticcere Luca Montersino, poi ancora Gianfranco Vissani, lo chef Ivan Bombieri ed Elisa Isoardi, volto noto della trasmissione "La prova del cuoco" che farà visita "ai fornelli" della fiera di Pordenone.

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA



La Polizia di Stato alza il livello della sicurezza nelle stazioni. Solo due le sanzioni elevate



Commenta



Cigno investito lungo l'autostrada A4

È successo questa mattina, intorno alle 9.30, poco dopo Latisana in direzione Venezia



Commenta

ECONOMIA



Illycaffè partner del Salone del Mobile

Sarà presente a Milano, Mosca e Shanghai con spazi dedicati alla degustazione del suo unico blend



Commenta



Il Friuli Business si rinnova

Da venerdì 14, il mensile economico si presenta con una nuova veste grafica e contenuti ampliati



Commenta



Il Coronavirus preoccupa l'economia Fvg

Bono: "Alla luce della situazione internazionale, la politica deve uscire dalla conflittualità"



Commenta

POLITICA



Inserimento lavorativo negli appalti pubblici

Tavola rotonda giovedì 13 nella sala convegni Enaip a Pasion di Prato



Commenta



Udine, il Comitato

Cividale Codroipo Pordenone Sacile Tolmezzo **Tutti i comuni** ✓ Cerca

Udine » Cronaca

In arrivo “Cucinare” Un trofeo intestato ad Alberto Modolo

GABRIELE GIUGA

13 FEBBRAIO 2020



Sarà intestato al caposcuola degli chef, Alberto Modolo, il primo trofeo che la Federazione Italiana Cuochi, sezione di Pordenone, organizza per lunedì 17 febbraio in occasione della fiera Cucinare. Non è un caso che la scelta di dedicare una competizione fra i migliori allievi delle scuole della regione, sia caduta sulla figura di Alberto Modolo, nato a Polcenigo nel '40 e scomparso a dicembre del 2011. La sua biografia e la sua carriera rappresentano infatti la perfetta sintesi di identità friulana, professionalità di livello mondiale e assoluta umiltà. Il “1° trofeo Alberto Modolo” non sarà quindi la classica gara dai ritmi televisivi, ma una vera e propria competizione con regole da professionisti. Tredici allievi delle scuole alberghiere della regione, Civiform Cividale e Triste, Cefap Codroipo, Ial Aviano, Isis Federico Flora, accompagnati dai loro docenti si misureranno sul tema “La trota delle risorgive e le sue declinazioni”, una giuria di esperti giudicherà non solo aspetto e gusto, ma tecniche di conservazione e preparazione, temperature, pulizia e servizio.

«Cominciò come facchino di cucina – si legge nella biografia di Modolo – all’inizio m’interpellavano per assaggiare le salse, da là, pian piano, feci carriera. Ho rubato il mestiere con l’occhio». Già presidente della Federazione Italiana Cuochi della provincia di Pordenone, Modolo ha davvero girato il mondo, come pochi all’epoca, cucinato per i grandi della Terra e per una infinita serie di personaggi dello spettacolo. Sempre dietro le quinte, la notorietà lo ha obbligato a uscire allo scoperto alla fine degli anni '70, era lui che guidava le cucine sulla nave Love Boat, set di una delle serie televisive più note dell’epoca. Lì ha conosciuto Frank Sinatra dopo essersi letteralmente scontrato con la moglie Nancy



ORA IN HOMEPAGE



Pechino blocca ancora il ritorno a Grado dello studente del Sello

Noi Delitto Tulissi, spunta un nuovo testimone

LUANA DE FRANCISCO

Inchiesta sulle adozioni: ecco chi è Aurora la custode dei cani

ANTONIO BACCI

LA COMUNITÀ DEI LETTORI



Barbado su una scaletta della nave. La sua cucina ha stregato gli occhi verdi di Liz Taylor e ha deliziato le voci di Placido Domingo, Renata Tebaldi e Katia Ricciarelli. Nella sua incredibile carriera ha cucinato anche per due presidenti americani, Ronald Reagan e George Bush senior, per l'ultimo presidente sovietico Michail Gorbaciov, per il capo dello Stato Luigi Einaudi, per lo Scià di Persia e per il generale Charles De Gaulle.

La gara si terrà dalle 9 alle 14 in Arena Eni, alle 16 la premiazione che anticipa lo show cooking a 4 mani sul medesimo tema degli stellati Andrea Canton e Marco Talamini. —



In una rassegna l'occasione di ammirare il meglio della fotografia del Friuli Venezia Giulia

GUGLIELMO ZISA

Eventi



Fr
St
In
-
La
Ci
op
o
tr:
FR
ST
IN

Aste Giudiziarie

Necrologie

Graziano Bertino

Udine, 12 febbraio 2020



Valentino Tosolini

Udine, 11 febbraio 2020



Pierino Zuiani

Ragogna, 13 febbraio 2020



Roberto Moro

Lestizza, 12 febbraio 2020



Mario Tramontina

Spilimbergo, 13 febbraio 2020



Cerca fra le necrologie

PUBBLICA UN NECROLOGIO

Annunci

CASE

MOTORI

LAVORO

ASTE

