

LINK: <https://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/in-arrivo-cucinare-2020/10/212004>

mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI



ilFRIULI.it



seguici su:



sabato, 21 dicembre 2019 - ore 22:27

telefriuli | udineseBLOG

Cerca

- HOME
- CRONACA
- POLITICA
- ECONOMIA
- CULTURA E SPETTACOLI
- COSTUME E SOCIETÀ
- SPORT
- EDICOLA
- GALLERY

ULTIME NEWS

21.16 / Spunta un cadavere alla foce Tagliamento

Home / Gusto / In arrivo Cucinare 2020

In arrivo Cucinare 2020

Si rinnova l'appuntamento con il mondo dell'enogastronomia dal 15 al 17 febbraio alla Fiera di Pordenone



21 dicembre 2019

Un'ottava edizione fra tante conferme e altrettante novità, quella di **Cucinare 2020**. In programma dal **15 al 17 febbraio** presso il quartiere fieristico pordenonese, la manifestazione dedicata alla cucina e alle sue tecnologie è pronta a stupire nuovamente, con i suoi ospiti di rilievo e i tanti eventi in calendario.

Cucinare è una fiera davvero unica, durante la quale il visitatore può immergersi nei percorsi espositivi tradizionali e partecipare ad una molteplicità di eventi diversi. Il tutto, in un contesto dove il mondo dell'enogastronomia è protagonista, grazie ai diversi contributi che puntano a valorizzarlo sotto differenti punti di vista. Dopo il grande successo dello scorso anno tornano, infatti, i quattro filoni tematici che il pubblico potrà seguire in base alle proprie preferenze. La cucina è vista in ottica di salute, territorio, cucina green,



CRONACA



Spunta un cadavere alla foce Tagliamento

Avvistato oggi nella zona del faro di Bibione. Potrebbe essere l'uomo disperso di Codroipo



Commenta

tendenza&ricerca, con l'obiettivo di mettere in primo piano il tema del mangiare salutare, la valorizzazione delle specialità territoriali, le nuove tendenze alimentari e le novità del settore in generale.

Una manifestazione pronta ad accogliere un pubblico che ogni anno si fa sempre più partecipe, grazie alla presenza di appassionati e professionisti del settore. Fra gli stand, trovano spazio tanti espositori che in fiera presentano produzioni selezionate, prodotti artigianali e molto altro. Di particolare richiamo anche le due aree specifiche dedicate alle aziende vinicole, provenienti da tutta Italia (Area VINUM) e ai birrifici artigianali (Area BEER&CO).

Ad arricchire e completare il progetto "Cucinare" sono anche i diversi eventi che spaziano da degustazioni a incontri dedicati a specifici temi, a veri e propri laboratori, ospitando ogni edizione personaggi di spicco del settore. Tanti i nomi che in questi anni sono stati protagonisti delle varie arene, da personaggi televisivi a food blogger, da chef stellati a pasticceri rinomati, dalle eccellenze locali a quelle internazionali.

Anche la prossima edizione, vedrà l'intervento di numerosi ospiti del panorama enogastronomico e molti sono i visitatori attesi in arrivo da diverse regioni d'Italia e dall'estero.

Fra le prime anticipazioni, troviamo il nome di Natale Giunta, chef siciliano diventato un volto noto della televisione grazie a "La Prova del Cuoco". Molto amato dagli spettatori, la sua cucina è un mix fra tradizione e modernità e si propone di rivisitare piatti tipici locali in chiave gourmet.

Ad accompagnarci in un viaggio nel mondo della pasticceria sarà, invece, Luca Montersino. Mastro pasticcere, anche lui diventato celebre in TV ("Accademia Montersino", "Peccati di Gola", "Segreti in cucina"), segue il filone della pasticceria salutistica, attenta alle intolleranze alimentari e pensata per coloro che vogliono mangiare al meglio, tanto da aver chiamato il suo marchio "Golosi di Salute".

Ci sarà, poi, Elisa Isoardi: direttamente dalla sua amatissima striscia quotidiana "La Prova del Cuoco" su Rai 1 a Cucinare 2020, per presentare il libro "Buonissimo. La grande avventura della cucina italiana" (Rai Libri), scritto a sei mani con Natale Giunta e Alessandra Spisni. Uscito a ottobre 2019, tramite 120 ricette il libro offre una panoramica sulla cucina del belpaese, fra tradizione e innovazione. L'evento di presentazione del libro sarà realizzato in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge.

Grande attesa anche per Gianfranco Vissani: chef e critico gastronomico che vedremo protagonista di uno show cooking dove svelerà al pubblico alcuni dei suoi segreti, portando in fiera la sua vasta conoscenza di cucina internazionale e territoriale.

A brillare saranno anche le eccellenze del territorio: a Cucinare troveremo, infatti, Ivan Bombieri, chef de La Taverna di Colloredo di Monte Albano (dove è arrivato nel 2017), storico ristorante che dal 1997 ad oggi è sempre stato premiato con una Stella della Guida Michelin. La cucina di Bombieri è fatta di continua ricerca dei presidi Slowfood e delle eccellenze di piccoli allevatori, agricoltori, casari e in generale degli artigiani friulani.

Ma non ci saranno solo proposte per il pubblico: l'ottava edizione della manifestazione vedrà il ritorno del premio di Davide Paolini - giornalista de Il Sole 24 Ore - rivolto agli espositori, che quest'anno si intitolerà "La tradizione è un'innovazione riuscita" by Gastronauta. Una giuria, da lui presieduta, andrà alla scoperta del miglior prodotto esposto in fiera che rientri in una delle categorie individuate (utilizzo innovativo degli ingredienti, reinterpretazione di un prodotto esistente, miglior packaging). Un'occasione importante di visibilità per gli espositori, volta a mettere in evidenza i propri prodotti, ottenendo un riconoscimento di prestigio.

Quello di Paolini non sarà l'unico: in arrivo anche il Premio BCC (banca partner della manifestazione), al miglior giovane chef del Triveneto. Un riconoscimento nato proprio per valorizzare gli astri nascenti del settore e, in generale, i protagonisti più giovani presenti nella scena della cucina italiana.

0 COMMENTI

B I U | 😊

INVIA



Maltempo, fiumi osservati speciali

Per il Tagliamento, prevista nella notte l'ondata di piena a Latisana

[🔗](#) [🗨️ Commenta](#)



Il Ministro Fioramonti istituisce i premi Giulio Regeni

Saranno destinati a cinque tesi di laurea e di dottorato svolte nelle scienze sociali e umane

[🔗](#) [🗨️ Commenta](#)

ECONOMIA



Pmp Group lancia la rivoluzione digitale per i mezzi industriali

L'azienda di Coseano ha presentato il primo prodotto frutto del piano strategico Integra

[🔗](#) [🗨️ Commenta](#)



Health-Care, intesa Biofarma - Nutrilinea

Il gruppo avrà la dimensione e la struttura per essere il punto di riferimento globale nel settore

[🔗](#) [🗨️ Commenta](#)



Ue, 45 milioni per lo sviluppo del porto di Trieste

Arrivano dal prestito Bei e dai fondi dalla Commissione. La firma oggi alla Torre del Lloyd

[🔗](#) [🗨️ Commenta](#)

POLITICA



Anche il Fvg al congresso della Lega

A Milano, votata la modifica dello statuto del partito. Gava: "Pronti a nuove sfide per il Paese"

LINK: <https://qbquantobasta.it/cibo-territorio/cucinare-2020-a-pordenone-alcune-anticipazioni>

Shop | Chi siamo | Abbonamenti | Promozioni | Sfogliabili | Downloads | Punti vendita | Contatti e Pubblicità | Supporto

Login / Registrati



Editoriali | Eventi | Cibo&Territorio | Nonsolovino | QB Pink | Chef&Ristoranti | Ricette | Mittelcook | Club della Minestra | Luoghi | Interviste | Lifestyle | Chiedilo a qb



Sapori di Slovenia
OLTRE 40 ricette spiegate e fotografate

Com'è dolce Trieste
I DOLCI MITTEL della TRADIZIONE TRIESTINA

AMARO TOSOLINI
LIQUORE D'ERBE MEDITERRANEE

POLENTA TAKE AWAY
100% BUTTRIO
LO STREET FOOD DELLA NONNA

Notizie flash - Brindisi a Palazzo Chigi con panettone Muzzi e DDV - di **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**

È bello ed è gratis - A Cavasso Nuovo per saperne di più sulla cipolla **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**

CUCINARE 2020 A PORDENONE. ALCUNE ANTICIPAZIONI

Scritto da redazione qbquantobasta il 21 Dicembre 2019

Share | Tweet | Mi piace | Condividi | Piace a 7 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

CUCINARE
PER PIACERE, PER MESTIERE
8^ EDIZIONE
FIERA DI PORDENONE | 15~17 FEBBRAIO 2020
SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLE TECNOLOGIE PER LA CUCINA



In questa rubrica

- Cucinare 2020 a Pordenone. Alcune anticipazioni**
- Formandi Asta dei formaggi di malga**
- Fums profums salums appuntamento a Sutrio**
- 21 novembre a Venezia è il giorno della castradina sciaovona**
- Tea forum a Palazzo Carignano**

Editoriali



Iscriviti alla newsletter

Acquista la copia digitale!



In arrivo Cucinare 2020, fra protagonisti della cucina, percorsi tematici e stand commerciali: una fiera pronta a soddisfare tutti i gusti. Un'ottava edizione fra tante conferme e altrettante novità, quella di Cucinare 2020. In programma dal 15 al 17 febbraio presso il quartiere fieristico pordenonese, la manifestazione dedicata alla

cucina e alle sue tecnologie è pronta a stupire nuovamente, con i suoi ospiti di rilievo e i tanti eventi in calendario. Una fiera davvero unica, durante la quale il visitatore può immergersi nei percorsi espositivi tradizionali e partecipare a una molteplicità di eventi diversi. Il tutto, in un contesto dove il mondo dell'enogastronomia è protagonista, grazie ai diversi contributi che puntano a valorizzarlo sotto differenti punti di vista. **Quattro i filoni tematici che il pubblico potrà seguire in base alle proprie preferenze.** La cucina è vista in ottica di **salute, territorio, cucina green, tendenza&ricerca.**

Di richiamo anche le due aree specifiche dedicate alle aziende vinicole, provenienti da tutta Italia (**Area VINUM**) e ai birrifici artigianali (**Area BEER&CO**).

Fra le prime anticipazioni, troviamo il nome di **Natale Giunta, chef siciliano diventato un volto noto della televisione grazie a "La Prova del Cuoco"**. Molto amato dagli spettatori, la sua cucina è un mix fra tradizione e modernità e si propone di rivisitare piatti tipici locali in chiave gourmet.

Ad accompagnarci in un viaggio nel mondo della **pasticceria sarà Luca Montersino**. Mastro pasticciere, anche lui diventato celebre in TV ("Accademia Montersino", "Peccati di Gola", "Segreti in cucina"), segue il filone della pasticceria salutistica, attenta alle intolleranze alimentari e pensata per coloro che vogliono mangiare al meglio, tanto da aver chiamato il suo marchio "Golosi di Salute".

Ci sarà anche **Elisa Isoardi: direttamente dalla sua amatissima striscia quotidiana "La Prova del Cuoco"** su Rai 1 a Cucinare 2020, per presentare il libro "Buonissimo. La grande avventura della cucina italiana" (Rai Libri), scritto a sei mani con Natale Giunta e Alessandra Spisni. Uscito a ottobre 2019, tramite 120 ricette il libro offre una panoramica sulla cucina del belpaese, fra tradizione e innovazione. L'evento di presentazione del libro sarà realizzato in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge. **Grande attesa anche per Gianfranco Vissani:** chef e critico gastronomico che vedremo protagonista di uno show cooking dove svelerà al pubblico alcuni dei suoi segreti, portando in fiera la sua vasta conoscenza di cucina internazionale e territoriale.

A brillare saranno anche le eccellenze del territorio: **a Cucinare troveremo, infatti, Ivan Bombieri, chef de La Taverna di Colloredo di Monte Albano** (dove è arrivato nel 2017), storico ristorante che dal 1997 ad oggi è sempre stato premiato con una Stella della Guida Michelin. La cucina di Bombieri è fatta di continua ricerca dei presidi Slowfood e delle eccellenze di piccoli allevatori, agricoltori, casari e in generale degli artigiani friulani.



L'ottava edizione della manifestazione vedrà il ritorno del **premio di Davide Paolini** – giornalista de Il Sole 24 Ore – rivolto agli espositori, che quest'anno si intitolerà "La tradizione è un'innovazione riuscita" by Gastronauta. Una giuria, da lui presieduta, andrà alla scoperta del miglior prodotto esposto in fiera che rientri in una delle categorie individuate (utilizzo innovativo degli ingredienti, reinterpretazione di un prodotto esistente, miglior packaging). Un'occasione importante di visibilità per gli espositori, volta a mettere in evidenza i propri prodotti, ottenendo un riconoscimento di prestigio.

Quello di Paolini non sarà l'unico: **in arrivo anche il Premio BCC** (banca partner della manifestazione), al miglior giovane chef del Triveneto. Un riconoscimento nato proprio per valorizzare gli astri nascenti del settore e, in generale, i protagonisti più giovani presenti nella scena della cucina italiana. **Naturalmente ci saremo anche noi di qbquantobasta come media partner e presenteremo anche il nostro ultimo libro della collana Mittelcook.**



qb quanto basta
dicembre 2019 copia
digitale

Eventi consigliati

<< Dicembre 2019 >>

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Abbonati subito a qb!

Registrati qui
e crea il tuo profilo
nella COMMUNITY di QB!

Se sei già registrato,
accedi al tuo profilo e **CONTROLLA SE CI SONO SCONTI** per te o per le associazioni di cui fai parte!

PayPal

VISA Mastercard American Express



Chiedilo a qb

- Conoscete il Prosekar?
- Conoscete il

Tags: [cucinare 2010](#) [fiera di Pordenone](#) [Davide Paolini](#) [Ivan Bombieri](#) [elisa Isoardi](#) [Luca Montersino](#) [Gianfranco Vissani](#)