

Al via Cucinare, l'evento dedicato al mondo dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina – Fiera di Pordenone, dal 15 al 17 febbraio

Percorsi espositivi esclusivi e un programma eventi tutto da scoprire: Cucinare è pronto a stupire i visitatori, superando le più alte aspettative

Cucinare, l'evento di riferimento del Nord Est per i professionisti del settore e gli appassionati del mondo "food", è pronto ad aprire i battenti sabato 15 febbraio alla Fiera di Pordenone (visitabile fino a lunedì 17), per **tre giornate** interamente **dedicate alla cucina e alle sue sfaccettature**.

Protagonisti assoluti della manifestazione saranno gli oltre **130 espositori provenienti da tutta Italia** e il fitto **programma eventi** che, come di consueto, vedrà l'intervento di tanti ospiti e chef di fama, per una nuova edizione (l'ottava) **al passo con le tendenze** del mondo enogastronomico.

In fiera, i visitatori potranno scoprire le **novità del settore**, fare **acquisti di attrezzature professionali, assaggiare e acquistare prodotti** ricercati e di qualità, cimentarsi in tanti **corsi e degustazioni**, assistere a **show cooking** e imparare i segreti per realizzare un piatto esclusivo o utilizzare una materia prima particolare.

Anche quest'anno, la proposta di manifestazione sarà strutturata nei **quattro percorsi tematici**, al fine di permettere ai visitatori di seguire i filoni più vicini ai propri interessi, consentendo di personalizzare l'esperienza in fiera in base alle preferenze. Ecco, dunque, che **Cucinare si fa in quattro**, dando vita a percorsi tarati su temi quali **SALUTE, TERRITORIO, CUCINA GREEN e TENDENZA&RICERCA**.

Il primo filone si propone di promuovere il concetto di **cucina buona e salutare**, dimostrando come gusto e salute possano rappresentare facce della stessa medaglia e proponendo una serie di appuntamenti focalizzati sul **mangiare bene**, in tutti i sensi. In questo quadro, particolare attenzione sarà data alle intolleranze e allergie, nonché alle scelte alimentari consapevoli. Il percorso dedicato al TERRITORIO si propone di dare sempre maggiore visibilità alle tante **realità locali** e ai **prodotti delle nostre zone**, ricche di materie prime di eccellenza e vivaci in termini di talenti della cucina. Spazio, dunque, ai **prodotti DOP, IGP, presidi slow food, ristoranti e personalità del territorio**.

Quando si parla di CUCINA GREEN, invece, si fa riferimento ad un filone tematico attento ai recenti **stili alimentari** di impronta **vegana, vegetariana e naturale**, con proposte di incontri e riflessioni ad ampio raggio sul tema. Infine, torna il filone TENDENZA&RICERCA, dedicato a tutte le **novità e innovazioni** nel campo enogastronomico.

Molti sono i percorsi espositivi, dunque, strutturati con la volontà di mettere in risalto tutte le proposte che caratterizzano la fiera stessa. Proprio in questa logica, si inserisce la nuova edizione del premio per gli espositori del giornalista Davide Paolini, il celebre "Gastronauta" del Sole 24 Ore, che quest'anno si intitolerà "**La tradizione è un'innovazione riuscita**". Una giuria, presieduta dal giornalista, andrà a selezionare il miglior prodotto esposto in fiera appartenente ad una delle tre categorie individuate (utilizzo innovativo degli ingredienti, reinterpretazione di un prodotto esistente, miglior packaging).

Altrettanto imperdibili sono le due aree speciali di Cucinare, dedicate alle eccellenze vinicole (Area VINUM) e a quelle birrarie (Area BEER&CO).

In particolare, **BEER&CO** già da diverse edizioni dà spazio alle specialità birrarie artigianali sia del territorio che dall'estero. Troveremo apprezzati ritorni come B2O dalla Brussa (Caorle), il pordenonese Galassia, il veneto birrifico Follina e il belga Caulier, e giovani e promettenti novità come il birrifico Agro di Aviano - già premiato dal pubblico al Pordenone Beer Show lo scorso novembre - e il veneto Meraki.

Per conoscerli al meglio, anche in questa edizione, sono previste le **degustazioni guidate** dalla biersommelière Chiara Andreola, diplomata alla Doemens Akademie di Monaco di Baviera e ambasciatrice regionale dell'associazione nazionale Le Donne della Birra. Ogni sera alle 18 si andrà

alla scoperta di una tipologia diversa: le birre scure - stout, ma non solo, quelle di tradizione belga, e quelle con aromatizzazioni o ingredienti al di là di quelli di base.

Accanto all'area BEER&CO troveremo **Coldiretti** con uno spazio espositivo dove saranno in primo piano le aziende agricole di "Campagna Amica".

VINUM, dal canto suo, non mancherà di incuriosire i visitatori con le proposte di 22 aziende vinicole provenienti da tutta Italia, per un totale di circa **100 etichette diverse presenti in fiera**. Una selezione davvero ampia per gli amanti del buon vino, che a Cucinare potranno trovare tanti prodotti differenti, adatti a tutte le occasioni.

Come di consueto, tanti sono gli **appuntamenti in calendario** e quasi tutti sono andati **sold out** a poche ore dalla pubblicazione del programma. Saranno molti gli ospiti che verranno coinvolti in show cooking, incontri su temi specifici, master class, corsi e degustazioni.

Fra gli appuntamenti della giornata di sabato, spiccano i nomi di **Elisa Isoardi**, che presenterà il suo libro "Buonissimo! La grande avventura della cucina italiana" (Rai libri), **Luca Montersino**, con le sue proposte di alta pasticceria, lo chef vegano **Max Nocco**, la "cucina senza confine" di **Marina Gaší**, la pasticceria senza glutine di **Francesca Gobbo** (Dal Cont Delicatessen).

Domenica, troveremo lo chef **Natale Giunta** con un viaggio fra i sapori della sua Sicilia, gli stellati **Ivan Bombieri** (La Taverna di Colloredo di Monte Albano) e **Nicola Dinato** (Feva Ristorante). Poi ancora **Luca Bidinost** e la sua cucina senza spreco, la linea di pasticceria fresca di **Antonio Follador** e **Marco Valletta**, con un appuntamento dedicato al pesce.

Nella giornata di lunedì, il pubblico potrà partecipare ad una master class di **Gianfranco Vissani**, "fare colazione" con **Chiara Canzonieri**, vedere all'opera lo chef stellato **Andrea Canton** (La Primula) in un appuntamento di cucina a quattro mani con **Marco Talamini**, partecipare ad un evento dedicato al ristorante **Casa Vittoria**, scoprendo il progetto di integrazione in cucina per ragazzi con sindrome di down.

Ma saranno davvero tantissime le opportunità di incontro, confronto e approfondimento intorno ai temi della cucina. Ci sarà, ad esempio, un evento dedicato ai cocktail (a cura di FIBA Academy), altri che avranno come protagonista il miele o l'olio extravergine di oliva, le degustazioni di birra, vino e sigari. Grandissima attesa per Cheffa e le sue ricette per amici a 4 zampe, ma anche per i laboratori e le degustazioni dell'Associazione Italiana Celiachia e lo showcooking "Vivere senza lattosio" di Francesca Orlando, nonché per la storia e le ricette di Francesca e Luca che con scelte alimentari sane ed equilibrate hanno perso oltre 130 kg.

Tante le **iniziative dedicate ai bambini** che permetteranno loro di mettersi direttamente in gioco nei diversi laboratori previsti, come "Manine in pasta" di Gloria Bidinot (sabato) e "Bambini in Cucina" Merenda golosa ma genuina con Elisa "Peri & the kitchen" (lunedì).

Inoltre, grazie alla preziosa e continuativa collaborazione con **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori delegazione di Pordenone) e **AIS** (Associazione Italiana Sommelier), durante le giornate di manifestazione il pubblico potrà **avvicinarsi al mondo del vino**, degustando le etichette presenti in fiera in abbinata con alcuni cibi e partecipando agli appuntamenti dedicati, orientati proprio a diffondere la cultura di questi prodotti.

Anche l'edizione 2020 di Cucinare, vede diverse realtà fra i partner di manifestazione, che sostengono questo progetto fieristico in vario modo. Per il primo anno, troveremo **Eni gas e luce**, alla quale è intitolata anche l'arena principale, dove si svolgeranno la maggior parte degli appuntamenti e dove vedremo coinvolti alcuni degli ospiti presenti nel corso delle tre giornate. Banca partner è la **BCC Pordenonese e Monsile**, alla quale è dedicata anche una delle altre sale principali. Proprio alla banca è legato il **premio speciale** che verrà consegnato durante la cerimonia di inaugurazione (sabato 15 febbraio) a Mattia e Stefano Manias del Ristorante Al Cjasal, selezionati come migliori chef del Triveneto.

Fra i main partner della manifestazione, c'è **Promoturismo Friuli Venezia Giulia**, che sarà presente in fiera con uno stand realizzato in collaborazione con il **Comitato Regionale Pro Loco FVG** e la **Strada dei Vini e Sapori Friuli Venezia Giulia**. Proprio in quest'ambito, saranno diversi gli appuntamenti in programma che vedranno protagoniste molte delle pro loco locali, alle prese con specialità tipiche. I visitatori avranno la possibilità di cimentarsi nella realizzazione di piatti del nostro territorio, utilizzando materie prime locali e valorizzandole con preparazioni specifiche sotto la guida delle pro loco coinvolte.

Fra i partner tecnici dell'edizione 2020, continua la collaborazione con **COOP ALLEANZA 3.0** che durante tutte le giornate di fiera, riproporrà la formula "Approvato dai soci" presso il proprio stand, dove i visitatori potranno testare alcuni nuovi prodotti a marchio COOP. Nella medesima area dedicata, troveranno posto tutti i giorni anche i laboratori per bambini che, da 0 a 12 anni, potranno cimentarsi in attività legate a tematiche ambientali.

Confermato il supporto del partner tecnico **Electrolux Professional**, fornitore dell'attrezzatura professionale e delle postazioni utilizzare dagli chef nell'arena Eni gas e luce. Presente anche **Dolomia**, che a Cucinare porta la sua acqua delle Dolomiti.

Prosegue la partnership con **Fondazione Pordenonelegge**, che curerà l'evento con protagonista Elisa Isoardi per la presentazione del suo libro, nella giornata di sabato 15 febbraio.

Contributi importanti alla manifestazione sono anche quelli messi in campo dall'**Istituto Superiore Federico Flora di Pordenone**, con le classi di studenti coinvolte nelle fasi di preparazione e servizio durante i vari eventi, **FIPE-Ascom**, le citate **Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori** delegazione di Pordenone (FISAR) e l'**Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia**. E ancora: **Unione Artigiani di Pordenone**, **Camera di Commercio Pordenone e Udine**, **Ecozema**, **Locata Mise en place**. Fra i media partner dell'evento troviamo, invece, **Q.B. Quanto Basta**, **TOP – Taste of Passion** e **Fuoco Lento**. Le radio partner sono **Radio Company** e **Radio Punto Zero**.

Cucinare sarà aperta al pubblico nei giorni 15, 16, 17 febbraio, dalle 9.30 alle 19.30, padiglioni 7-8-9 (Ingresso NORD), www.cucinare.pn

Ufficio stampa:

Lilia Canta

335 7024597

0434 232 292

lcanta@fierapordenone.it