

# A "Cucinare" tutti i segreti per piatti green e salutari anche per vegani e celiaci

L'amministrazione regionale punta molto sul "food" per richiamare turisti  
Obiettivo: fare squadra e concentrarsi sulle eccellenze enogastronomiche

Gabriele Giuga

PORDENONE. Squadra, territorio, qualità: è su questi temi che si muove l'ottava edizione di Cucinare, il salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina in programma sino a domani in Fiera a Pordenone. E per la verità la posta in gioco, lo si sente sotto pelle, è molto di più di una pur prestigiosa manifestazione su quanto di meglio l'enogastronomia regionale sa esprimere. Il food è la leva su cui l'amministrazione regionale ha puntato inserendo l'enogastronomia tra gli obiettivi di PromotourismoFvg. Ed è sull'enogastronomia che si giocano il futuro e la sopravvivenza di una regione che, compressa da eventi internazionali imprevedibili e da competitor più attrezzati e scaltri, non ha molte alternative se non fare squadra e concentrarsi sulle eccellenze che ancora la natura permette di portare a tavola.



Cibi bio e ultime tendenze presentate a Pordenone F. MISSINATO

Turismo, relazioni, successo, passerà tutto dall'enogastronomia. Più che ovvio che i riflettori si siano accesi sulla dinamica realtà di produttori locali, assieme ad altri concetti inevitabili al giorno d'oggi: la sensibilità green, l'attenzione alla salute, la sostenibilità. Va

in questa direzione l'ambizioso progetto della Coldiretti "Agrichef", che riunisce i "cuochi contadini" del Friuli Venezia Giulia, una trentina di eroi, va sottolineato, sparsi per la regione da Malborghetto a Caneva, da Budoia a Sgonico, che trasformano i propri prodotti

Il progetto "Agrichef" della Coldiretti riunisce una trentina di "cuochi contadini"

Spazio anche ai birrifici artigianali e alla possibilità di dimagrire mangiando bene

Viaggio col pastry star Luca Montersino per apprezzare la pasticceria salutare

in ricette mantenendo tradizione e identità. Presentati in Fiera da Diego Scaramuzza, presidente nazionale di Terranostra, l'associazione degli agriturismi di Campagna amica, volto noto per le numerose presenze televisive a "Geo & Geo" e "Unomattina", i cuochi conta-





Grande attenzione, in Fiera, per il debutto di "Cucinare" F. MISSINATO

dini hanno portato a tavola zuppa di cipolla rossa di Cavaso con cialde di salame e stracetti di Pezzata rossa con formaggio frant e radicchio di campo.

Resta in Friuli anche l'attenzione alla celiachia, perché Eleonora Franco per l'associazione celiachia ha presentato "Il Friuli in un boccone", ovvero sfregolos con farina di mais, ricotta di malga, zucca e pitina. Di come dimagrire mangiando bene hanno parlato e... cucinato Francesca e Luca, buongustai che hanno perso 130 chili mangiando in modo consapevole, moderno, giusto. Ed è friulana anche la seguitissima prova vegana di Max Noacco, ospite di "Top, taste of passion", un ristorante in posizione splendida, a pochi passi dal castello di Moruzzo, vista magnifica sulla pianura che nelle giornate buone si spinge sino al golfo di Trieste. Due piatti con tutto il Friuli della stagione, colorati cavoli e zucca al vapore su un letto di

crema di fagioli cannellini coperta da uno strato di semini tritati per il suo "Oro dell'orto", funghi shitake «asiatici di origine, ma coltivati a Gorizia», precisa Noacco, su salsa di porcini e fave di cacao in scaglie per il "Ritorno dal bosco", tra i suoi piatti più amati. Territorio e aziende "local" anche nella ricca presenza di birrifici artigianali. Il battesimo di giornata va alla lager di Pan & Yoda, appena nata dalla creatività dello chef Robert Tonial, un ristorante a Tramonti di Sotto, da Febo in borgo Pecol, anche qui splendida vista sul lago di Redona e forza eroica per far vivere una valle. In chiusura attenzione alla salute anche nella pasticceria di Luca Montersino, ormai di casa a Pordenone. Ospite di Foodetica e presentato da Gianna Buongiorno, il pastrystar ha condotto il pubblico in un viaggio nella pasticceria salutare, ganache, glasse e glasse lucide e tutti i trucchi per farli bene. —»

© RIPRODUZIONE RISERVATA





In alto a sinistra Sergio Lucchetta con lo chef vegano Max Noacco e parte del pubblico. Al centro, nella foto grande Terrazzani, Elisa Isoardi con lo chef Natale Giunta. Nelle quattro foto Missinato a destra il cin cin augurale, gli interventi del presidente della Fiera Pujatti e dell'assessore regionale Bini e uno dei tavoli delle autorità

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

L'INTERVISTA

# La madrina Isoardi: «Essere veri è l'unica via per il successo»

Gabriele Giuga

**PORDENONE.** «Ho gestito un ristorante per 5 anni, oltre 100 coperti, so esattamente cosa prova un cuoco e cosa vuol dire lavorare nella ristorazione». Decisa e senza giri di parole, Elisa Isoardi, madrina dell'ottava edizione di Cucinare e ospite insieme con lo chef Natale Giunta di un affollato show cooking, non nasconde determinazione e un piglio da vera conduttrice. Volto noto, si dice così, anche per aver preso le redini da due anni de "La prova del cuoco", ma in realtà sono più di vent'anni che è protagonista a Rai 1 di tutto quello che gira intorno al food, Elisa Isoardi è ospite in Fiera di Pordenone, presentata da Valentina Gasparet, per raccontare anche il suo ultimo libro "Buonissimo!", appena uscito per Rai libri.

«Il libro nasce in un'estate di passione - dice -, un'avventura per descrivere la bellezza della cucina italiana vista da due prospettive: la tradizione e l'innovazione». Ovvero Alessandra Spisni e Natale Giunta, che l'accompagnano alla "Prova del cuoco"? «Esattamente, 120 ricette divise in capitoli nelle quali ognuno propone la sua versione. La prima ricetta del libro,



Elisa Isoardi durante il suo intervento ieri in Fiera F\_TFRRA77ANI

per esempio, è il tortello fritto: Natale lo scompone, mentre Alessandra insegna la tradizione».

A proposito di chef e tv, ci dica, è tutto vero quello che vediamo in televisione? «Nella "Prova del cuoco" assolutamente! È questo il segreto del nostro successo, in 12 minuti va fatto tutto, sul momento, spiegando e raccontando davanti a una telecamera e a due milioni di spettatori, mai un taglio. Non le dico quanti chef di altre trasmissioni ci hanno tentato e non ce l'hanno fat-

ta. E pensi che a casa certe massaie in 8 minuti preparano un pranzo. Ma noi abbiamo il top del top, da vent'anni». Frequenta il Friuli, le piace? «Sono una montanara, mi piace la montagna, che frequento spesso. Più facilmente quella dell'Ovest, dove ho le mie radici familiari, ma vengo anche qui, mi piace scalare queste montagne dell'Est. Trovo questa terra ordinata e pulita, elegante e rispettosa, qualità che auguro a tutta l'Italia». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

