

## Pro loco e i piatti della tradizione locale “ai fornelli” di Cucinare

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

**PromoTurismoFVG presente con uno stand per promuovere le eccellenze del territorio e  
la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia**

Villa Chiozza di Cervignano, 12 febbraio 2020 - 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 d’arte culinaria e i professionisti della ristorazione, in programma **da sabato 15 a lunedì 17 febbraio** nel quartiere fieristico di Pordenone. Giunta alla sua ottava edizione, la manifestazione anche per quest’anno 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 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, Venzona, Nediske Doline (San Pietro al Natisone) e Sacile -, ognuna delle 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 Ovolledo 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 Ovoido 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.