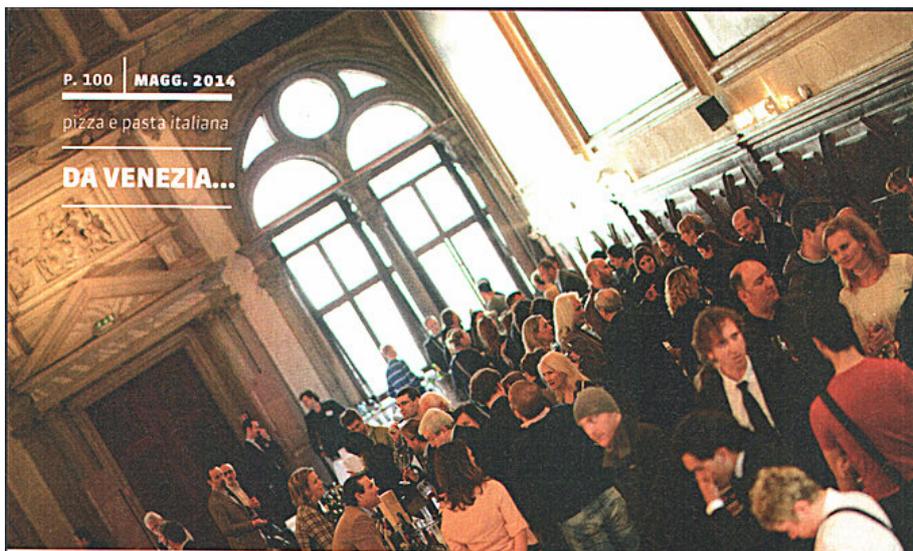


P. 100 | MAGG. 2014

pizza e pasta italiana

DA VENEZIA...



A SINISTRA

Il Salone dei Vini a Gusto in Scena a Venezia

SOTTO, DALL'ALTO

Luigi Biasetto, Nicola Portinari e Paolo Teverini

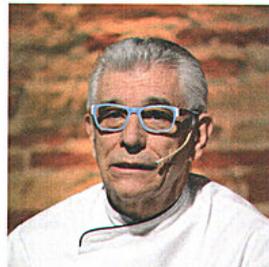
Due importanti eventi di alta enogastronomia



di Laura Nascinben

Il 16-17 e 18 maggio scorsi Venezia è stata la capitale dell'enogastronomia italiana, grazie a **Gusto in scena**, ottimamente allestito nella sede della **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista**, uno dei monumenti storico-culturali più belli e importanti della città di Venezia.

Questa VIª edizione ha lanciato il progetto **"La Cucina del Senza"** da una idea di **Marcello Coronini**, sapiente ideatore e organizzatore dell'intero evento. Va ricordato che questa manifestazione enogastronomica propone dal 2008 a operatori di settore e gourmet "3 eventi in contemporanea": **Chef in Concerto**, il Congresso di Alta Cucina; **I Magnifici Vini**, degustazione di duecento e più vini di cantine selezionate per motivi qualitativi e storico-culturali e **Seduzioni di Gola**, banco d'assaggio di eccellenze gastronomiche della migliore produzione italiana. Numerosi gli chef di fama internazionale che hanno intrattenuto colleghi, studenti delle scuole alberghiere e appassionati di cucina, fra cui il pasticciere campione del mondo **Luigi Biasetto**, la star della cucina e della TV **Carlo Cracco**, **Herbert Hintner**, già presidente italiano degli Jeunes Restaurateur d'Europe; **Nicola Portinari**, uno dei massimi chef veneti e italiani; il grande chef romano con attività nel mondo **Heinz Beck** e **Paolo Teverini**, lo chef che a Bagno di Romagna, all'ombra del Monte Fumaiolo, coniuga sapientemente le cucine di montagna della Romagna, della Toscana e delle Marche. Per quanto riguarda i vini, presentati nel Salone d'Onore ricco di straordinarie opere d'arte, c'è stata una presenza arrivata da tutta Italia e dall'estero (Austria, Francia, Sud Africa, Palestina, Georgia), con novità che hanno molto interessato sia i gruppi d'acquisto che il mondo della ristorazione. A loro volta le "Seduzioni di gola" hanno presentato un'ampia gamma di prodotti agroalimentari d'élite, da **"L'Ombra"**, ottimo liquore alla liquirizia di un'azienda veneziana, alla **Pasticceria "Giotto"** (ottima) **del Carcere Tre Palazzi di Padova**. Un successo di presenze e di pubblico al di là di ogni aspettativa, segno che l'enogastronomia, quella vera, quella gustata di persona, sta attirando sempre di più.



A FIANCO

Seduzioni di Gola a Gusto in Scena a Venezia





P. 102 | MAGG. 2014

pizza e pasta italiana

...A
PORDENONE

Cucinare a Pordenone

Pochi giorni dopo, dal 21 al 24 marzo, si è poi svolto in Fiera a Pordenone la seconda edizione del "Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina". Anche qui celebri cuochi, come **Massimiliano Alaimo, Giancarlo Perbellini, il friulano Andrea Canton, il pasticcere Luca Montersino**. E anche in questa edizione era presente il cuore di Pordenone with Love che ha promosso i prodotti e le aziende agroalimentari pordenonesi, in un percorso che ha dato visibilità all'eccellenza produttiva del territorio tra Livenza e Tagliamento. Fra le numerose aziende presenti in Fiera ricordiamo "**I vini di Emilio Bulfon**", da antichi vitigni autoctoni, di Pinzano al Tagliamento; il **Consorzio Figomoro** di Caneva; le **Grappe Pagura** di Castion di Zoppola, l'**Artigianato Clautano** di Claut in Valcellina. Molto interessante l'esposizione delle **birre artigianali prodotte in Italia** che ha dimostrato come questo tipo di birre sia in continuo aumento, interessando a tappeto tutto il territorio nazionale. In fiera è stato inoltre presentato davanti ad un numeroso pubblico il volume riccamente illustrato d'un celebre pasticcere pordenonese: **Luca Diana, Il pasticcere a casa tua**, uscita da poco dalle **edizioni De Bastiani di Vittorio Veneto**. Anche questa seconda edizione di cucinare, più dedicata al territorio rispetto all'importante evento veneziano, ha riscosso un buon successo di pubblico, arrivato anche da fuori regione.

A SINISTRA

Fabrizio Nonis
con Carlo Cracco
a Cucinare
a Pordenone

SOTTO, DALL'ALTO

Fabrizio Nonis
con Massimiliano
Alaimo e
Luca Montersino



A FIANCO

Fabrizio Nonis
con Carlo Cracco
a Cucinare
a Pordenone