



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM - PORDENONE

Pordenone, lì 15 marzo 2013

Prot. n. 118 - RP/pm

CUCINARE
PER PIACERE, PER MESTIERE

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

Informiamo che la Fipe sarà partner istituzionale della manifestazione **“Cucinare per piacere, per mestiere”** che si svolgerà nei padiglioni della Fiera di Pordenone dal 22 al 25 marzo p.v. con programma ricco di attività e la presenza di prestigiosi ospiti del mondo della Ristorazione (cfr. www.cucinare.pn).

La presenza della Fipe ha l'obiettivo di marcare la competenza e la professionalità dei ristoratori come leva di promozione del territorio e di valorizzazione della filiera agroalimentare, delle nuove tecnologie a tutela della salute del consumatore e dell'ambiente.

Questi gli eventi organizzati dalla Federazione nazionale:

- **Seminario: “Il pesce crudo ‘sicuro’ attraverso le più avanzate tecnologie e la corretta informazione all’esercente e al consumatore”.** Presso l’**Arena Electrolux** (pad.7, tutti i giorni, dalle ore 14.00 alle ore 15.00). Esperti in materia igienico sanitaria e merceologica, in collaborazione con tecnici aziendali della Electrolux, faranno il punto sui rischi e sulle soluzioni per garantire in sicurezza la somministrazione di pesce crudo, pietanza diffusa e particolarmente gradita ai consumatori.
- **Tavola Rotonda: “I ‘casi di successo’ nella ristorazione raccontati dai protagonisti: nuove formule, idee vincenti, ambasciatori del territorio.** Presso la **Sala Cucinare 2** (pad.7, lunedì 25 marzo dalle ore 11.00 alle 12.30). Una riflessione a più voci su come poter uscire dalla crisi attraverso la conoscenza di nuove formule imprenditoriali e gestionali.
- **Dimostrazioni e degustazioni guidate: “I prodotti tipici e certificati del territorio nella ristorazione di qualità”.** Presso **Area Lounge Fipe** (pad.7, di fronte Arena Electrolux dalle 11.00 alle 19.00). Il patrimonio enogastronomico del Friuli presentato con il “valore aggiunto” del servizio e dell’ospitalità.

Presso l’**Area Lounge Fipe**, punto di incontro dei protagonisti di tutti gli eventi in programma saranno disponibili, come di consueto in queste occasioni, documenti e ricerche sui temi di massima attualità per le imprese del settore accompagnati dall’assistenza di funzionari federali competenti che avranno la possibilità anche di contattare nuovi potenziali soci per il sistema associativo.

La Fipe Confcommercio di Pordenone, con lo scopo di far conoscere le peculiarità dei prodotti e della cucina tipica tradizionale del territorio pordenonese farà intervenire, nell'arco delle 4 giornate, con la formula dello show-cooking, 10 chef della provincia che realizzeranno alcune ricette riconosciute come rappresentative della storia gastronomica locale.

Al termine gli stessi cuochi rimarranno a disposizione del pubblico e degli operatori presso lo stand della Fipe per rispondere agli eventuali quesiti e/o curiosità che verranno loro richieste.

Ricordiamo che l'ingresso alla manifestazione sarà gratuito per gli operatori di settore che si registreranno **entro mercoledì 20 marzo** (<<http://www.cucinare.pn/ingresso/>>). Dovrete compilare il Form con i Vostri dati e riceverete un codice personalizzato che Vi permetterà di stampare successivamente il Vostro badge valido per l'ingresso gratuito a Cucinare 2013 (sul sito sopra indicato dovrete seguire le istruzioni).

Rimanendo a Vostra disposizione per ogni chiarimento in merito e auspicando una Vostra numerosa presenza, inviamo cordiali saluti.

Dr. Massimo Giordano

DIRETTORE

Sergio Lucchetta

PRESIDENTE FIPE

RIPORTIAMO QUI SOTTO IL PROGRAMMA DI PRESENTAZIONE
DEI PIATTI TIPICI PORDENONESI

RISTORANTE	COMUNE	CHEF	PIATTO	VENERDI	SABATO	DOMENICA	LUNEDI
IL MODERNO	PORDENONE	* ERMES BARON TOALDO * MIRKO PORTELLO	PISTUN		10.30 11.30		
ALLE GRAZIE	PORDENONE	* VITO NORRITO	GNOCCHI ALLE ORTICHE		14.00 15.00		
IL RIFUGIO	BUDOVA	* MANLIO SIGNORA	TROTA CASARECCIA		15.30 16.30		
L'ULTIMO MULINO	FIUME VENETO	* ANDREA BERTI	MINUSSAN	12.30 13.30			
GELINDO DEI MAGREDI	VIVARO	* TIZIANO TREVISANUTTO * ELENA TREVISANUTTO	BALOTE E PRATAIOLI E CHIODINI (PAG. 91)	17.00 18.00			
PROSCIUTTERIA DOK	PORDENONE	* PIERO SANTAROSSA	TOC IN BRAIDE CON GLI ASPARAGI			17.30 18.30	
PROSCIUTTERIA DOK CON RIST. LA PRIMULA	PORDENONE E SAN QUIRINO	* PIERO SANTAROSSA * ANDREA CANTON	MANZA DELLE NOSTRE STALLE CON MIDOLLO E ERBE DI CAMPO			18.30 20.00	
PROSCIUTTERIA DOK	PORDENONE	* PIERO SANTAROSSA	CIJALZONS DI PATATE AL FIGO MORO				18.00 19.30
BRAIDA DI CASA	SAN VITO AL TAGLIATO	* ANDREA CECCHIN	GNOCCHI AL RAGU' D'OCA		18.00 19.30		