A Pordenone apre il Palagurmè, primo centro esperienziale del gusto

386425-995x447-95a87636

Sarà inaugurato il 20 luglio a **Pordenone Palagurmè**, il primo centro esperienzale del gusto, progettato per formare all'eccellenza gli operatori del settore Ho.Re.Ca, ma anche come punto d'incontro e vetrina per i patrimoni enogastronomici del territorio. Suddiviso in cinque aree tematiche, Palagurmé si sviluppa su due piani, occupando totalmente i 600 metri quadri di una struttura pensata per offrire un'esperienza unica di arricchimento professionale e personale e studiata come un percorso funzionale che, contemporaneamente, sa trasmettere e coinvolgere.

L'attività di Palagurmé si snoderà attraverso una **ampia varietà di servizi**: corsi di formazione, eventi, presentazioni, convegni, iniziative enogastronomiche, incontri con aziende ed esperti di settore. Grazie ad una concezione flessibile, Palagurmé ospiterà **show cooking, contest, degustazioni, guide agli abbinamenti food&beverage**: il tutto mirato a ricreare virtualmente, ma in una realtà concreta, le stesse sensazioni che un ospite o un professionista del settore proverebbe in una cantina o in una birreria.

"Palagurmé – dice **Emanuele De Biasio**, l'ideatore di questa avveniristica struttura – è un progetto ultramoderno, assolutamente inedito. Un centro all'avanguardia dal punto di vista tecnologico ma anche attento e rispettoso delle nostre tradizioni, delle eccellenze del territorio e della salvaguardia del prodotto tipico".

Le cinque aree che compongono questa struttura sono quelle dello **show cooking**, dedicata al mondo della cucina e delle eccellenze gastronomiche del territorio della quale è direttore artistico **Fabrizio Nonis detto "El Beker"**, gastronomo, esploratore e narratore molto popolare sui principali canali televisivi. Quest'area è attrezzata per riprendere in alta definizione le esibizioni degli chef che saranno accolti da Palagurmé e diventerà il cuore degli incontri dedicati agli abbinamenti cibo-vino/birra. La seconda area è la **birroteca**, completamente attrezzata a far rivivere in modo realistico le sensazioni che si provano sul campo con particolare attenzione alle birre artigianali. La **vinoteca**, pensata come

una biblioteca del vino, sarà il luogo ideale per far incontrare le esigenze dei professionisti Ho.Re.Ca con quelle delle cantine produttrici. La zona **bartender e spirits**, che sarà pronta in un secondo momento, occupa gli spazi della terrazza panoramica e sarà il luogo dell'approfondimento per mixology e bartending, guidate da docenti ed enti di rilievo nazionale. La **sala convegni**, infine, ospiterà corsi di formazione, presentazioni di prodotti, eventi, convegni e iniziative dedicate a produttori, fornitori e professionisti del settore.

Come anticipato, l'inaugurazione di Palagurmé è fissata per mercoledì 20 luglio dalle ore 17.30. Nel corso della serata, Fabrizio Nonis accoglierà e illustrerà gli show cooking di **"Chef Hiro" e di Andy Luotto**. La serata è riservata su invito agli operatori di settore.