

La Fiera dei gourmet



CUCINARE
PER PIACERE, PER MESTIERE

Si prepara al debutto nel panorama fieristico italiano un nuovo salone dedicato all'enogastronomia ed alle attrezzature da cucina: [Cucinare](#), in programma alla Fiera di Pordenone dal 22 al 25 marzo 2013. Una manifestazione che si rivolge sia al pubblico "gourmet" sia a visitatori specializzati, ovvero gli operatori di settore dell'Ho.Re.Ca quali gestori e buyer di ristoranti, alberghi, enoteche, bar e locali pubblici; cuochi e professionisti della cucina, gestori di gastronomie e negozi di alimentari, rappresentanti della Grande Distribuzione.

Il territorio di Pordenone, importante realtà produttiva ed ideale cintura tra il Friuli Venezia Giulia ed il Veneto orientale, ben si presta ad attirare l'attenzione di visitatori provenienti dall'Italia, Paesi dell'Euroregione Alpe Adria e vicina riviera balcanica.

La gamma dei prodotti in esposizione spazia dalle eccellenze enogastronomiche italiane alle attrezzature sia domestiche sia professionali per la cucina. Saranno presenti eventi di forte richiamo, oltre ad iniziative quali degustazioni e corsi di cucina organizzati da professionisti.

Il programma di Cucinare sarà arricchito dalla presenza di Birra Nostra, ovvero l'esclusiva esposizione delle birre artigianali affermatasi quale evento di riferimento nazionale per il mondo brassicolo. Questo assieme alla prima edizione del Premio Nazionale del Prosciutto Crudo, manifestazione unica nel suo genere che si pone l'obiettivo di valorizzare la produzione di questo antico prodotto alimentare della tradizione enogastronomica nazionale, e il Primo Concorso Nazionale di cocktail alla grappa che punta a premiare la creatività e l'estro dei barman chiamati a proporre un cocktail a base di grappa.