CARNIA, ECCELLENZE IN MALGA, CON DIVERSI SHOW COOKING DI 11 CHEF, ESALTA LA CUCINA DI MALGA A DUE PASSI DAL CIELO



Category: Enogastronomia

In **Friuli**, nelle meravigliose e scenografiche malghe della **Carnia** e **Val Canale**, è in programma un appuntamento con il gusto denominato "**Carnia, eccellenze in malga**"; si tratta di uno show cooking allestito in un paesaggio incontaminato, ad un passo dal cielo e per la prima volta in quota.



L'appuntamento è previsto nel corso degli ultimi due week end del mese di luglio 2017, quando chef stellati Michelin, chef mediatici/televisivi e chef del territorio si esibiranno in inediti show cooking in un contesto veramente inusuale, di grande autenticità e fascino paesaggistico. Undici maestri di cucina con la loro abilità culinaria, creeranno davanti al pubblico piatti in cui saranno valorizzate le straordinarie peculiarità gastronomiche di queste montagne.

A fare da filo conduttore e da trait d'union di tutta la manifestazione saranno i grandi prodotti d'eccellenza e di qualità della Carnia, che costituiranno gli ingredienti base delle ricette che gli chef prepareranno in un vero e proprio teatro naturale all'aperto, quali saranno di fatto le quattro malghe che li ospiteranno. Come Malga Pramosio nel territorio di Paluzza condotta dalla famiglia Screm,



Malga Malins sopra Sauris, condotta da Mario Nassivera, Malga Montasio nel Comune di Chiusaforte, condotta dall'Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia e Malga Pozof sul Monte Zoncolan, condotta da Renato Gortani.
Così, in ciascuna malga, a partire dalle 11.00, il pubblico avrà la possibilità di degustare 3 grandi piatti preparati in diretta davanti a loro dagli chef protagonisti degli show cooking ed una gustosissima selezione di prodotti della casera, ad iniziare dai pregiati formaggi e da altri prodotti derivati dalla lavorazione del latte, nonché altre golosità quali salumi, composte, dolci, liquori aromatizzati alle erbe di montagna. Ad accompagnare i piatti, saranno i pregiati vini delle note cantine friulane Angoris, Canus, Tenuta Beltrame e Zorzettig. Inoltre, i partecipanti potranno avere l'occasione di conoscere da vicino il lavoro quotidiano dei malghesi e le tradizioni della monticazione. La prenotazione è obbligatoria, fino ad esaurimento posti. A fare da contorno, varie attività, fra cui escursioni su biciclette con pedalata assistita o a cavallo.



Il progetto è firmato dalla **Cooperativa malghesi della Carnia e Val Canale** e dal **Consorzio Prodotti della Montagna** ed è stato voluto da Massimo Peresson, da sempre impegnato nella promozione turistica territoriale della Carnia e da Alberto Pischiutti presidente della Cooperativa malghesi. Ideato da **Carnia Welcome**, l'evento gourmet viene realizzato sotto l'attenta e brillante regia del noto giornalista gastronomo e conduttore televisivo, Fabrizio Nonis con il suo famoso brand Stars Cooking, affiancato da Veronica Defilippis, fondatrice della prima accademia di cucina carnica "Cuciniamo con...la Carnia". E saranno proprio Fabrizio Nonis e Veronica Defilippis a condurre gli attesi show cooking.

Ed ecco il programma e gli chef
Sabato 22 Luglio - Malga Pramosio - Paluzza
Show cooking Chef Nicola Portinari, 2 stelle Michelin - Ristorante "La Peca" - Lonigo (Vi);
Showcooking Chef Luca Veritti, 1 stella Michelin - Met Restaurant - Hotel Metropole – Venezia;



Showcooking Chef Hirohiko Shoda, volto televisivo di SKY- Gambero Rosso Channel "Ciao Sono Hiro" e RAI " La Prova del Cuoco".
Domenica 23 Luglio - Malga Malins - Sauris
Show cooking Chef Terry Giacomello, 1 stella Michelin - Ristorante Inkiostro – Parma;
Showcooking Chef Stefano Buttazzoni, Chef del Ristorante Margò - Hotel La Perla - Ravascletto (Ud)
Showcooking Chef Hirohiko Shoda, volto televisivo di SKY- Gambero Rosso Channel "Ciao Sono Hiro" e RAI " La Prova del Cuoco"
Sabato 29 Luglio - Malga Montasio - Chiusaforte
Showcooking Chef Fabrizia Meroi, 1 stella Michelin - Ristorante Laite – Sappada (Bl);

Showcooking Chef Roberta Clapiz, Chef e titolare dell'Osteria con cucina Al Gan Comeglians - Frazione Tuali;
Showcooking Sonia Peronaci, fondatrice dei blog Sonia Peronaci e Giallo Zafferano, volto televisivo di Mediaset, con i programmi "Una sorpresa da chef" e "Le ricette di Sonia".



Domenica 30 Luglio - Malga Pozof - Monte Zoncolan - Showcooking Chef Giuliano Baldessari, 1 Stella Michelin - Ristorante Aqua Crua - Barbarano Vicentino (Vi);
Showcooking Chef Giacomo Della Pietra, Chef e titolare dell'Osteria da Alvise – Sutrio (Ud); Showcooking Max Mariola, volto televisivo di Gambero Rosso Channel "I panini li fa Max".
Per quanto riguarda la complessa logistica a supporto di tutti gli showcooking, il prestigioso Catering Da Nando di Mortegliano, imbandirà in quota un elegante e raffinato servizio e Pla.net Barbecue di Francesco Massimo, fornirà le due Stars Cooking Station su cui cucineranno i vari chef.
“Carnia, eccellenze in malga” - Istruzioni per l'uso
Gli show cooking inizieranno alle 11.00 con prenotazione obbligatoria.
Il costo è di 40 euro e dà diritto a degustare i piatti preparati dai 3 chef ed i prodotti di malga.
L'evento si svolgerà anche in caso di pioggia in quanto, in caso di tempo avverso, gli show cooking si terranno all'interno delle malghe.

www.cuciniamocon.it

(i.c.)