



**ASSOCIAZIONE
CUOCHI UDINE**

ORARI APERTURA FIERA
14/11/2019 15.00/20.00
15/16/17/11/2019 09.30/20.00

IDEANATALE

Dove Le Feste sono di Casa.

14_15_16_17 | FIERA
NOVEMBRE 2019 | DI UDINE

**UNIONE REGIONALE
CUOCHI FVG**



eventi
2019

Giovedì 14/11/19

Ore 18.00

"Frico Croccante". Idee e spunti, come utilizzare le cialde di frico nella tavola delle feste, in compagnia degli allievi delle scuole alberghiere. A cura del **Dipartimento Giovani dell'Associazione Cuochi Udine**

Venerdì 15/11/19

Ore 09.30

5° Campionato Provinciale Allievi "Beppino D'Olivo". Gli allievi delle scuole alberghiere della nostra regione, gareggiano con un piatto di loro creazione dal titolo "Il Natale, dalla tradizione all'evoluzione di un piatto". Il primo classificato rappresenterà la nostra regione ai prossimi Campionati della Cucina Italiana a Rimini

Ore 12.00

"A merenda con EVO e Senza Glutine". Una merenda sana con Olio Extra Vergine di Oliva e Farina Naturalmente Senza Glutine a cura della **Ilaria Gentile** LadyChef FVG e la Professionista AIC FVG e Dietista **Dott.ssa Mara Codardini**

Ore 13.00

5° Campionato Provinciale Allievi "Beppino D'Olivo". Gli allievi delle scuole alberghiere della nostra regione, gareggiano con un piatto di loro creazione dal titolo "Il Natale, dalla tradizione all'evoluzione di un piatto". Il primo classificato rappresenterà la nostra regione ai prossimi Campionati della Cucina Italiana a Rimini

Ore 15.00

"Frolla biscotti, solidali etici che integrano ragazzi speciali". Preparazione di biscotti natalizi, in compagnia di ragazzi speciali. A cura del **Dipartimento D.S.E. FVG** e della **Cooperativa Sociale Onlus Itaca** a sostegno di progetti di educativi

Ore 16.30

"Le eccellenze del nostro territorio, "Show Cooking con degustazione". Un dolce con prodotti stagionale ideale per la tavola delle feste: **"Cremoso di zucca e castagne con biscotti speziati"**, a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo chef **Matteo Romanelli**

Ore 18.00

"Piccoli spunti dolci o salati Glutenfree per Natale" con la Professionista AIC FVG e LadyChef **Eleonora Franco**

Ore 19.00

"Le eccellenze del nostro territorio, "Show Cooking con degustazione". **La Chiocciola nel bosco d'inverno**. Una lunga storia accompagna questo mollusco, attualmente viene considerato un prodotto di nicchia, a cura dell'Associazione Cuochi Udine con la LadyChef **Lorena De Sabata**

Sabato 16/11/19

Ore 09.30

1° Concorso Mystery Box a coppie per allievi delle scuole alberghiere. Concorrenti a coppie, dovranno realizzare una ricetta con l'obbligo dell'utilizzo degli ingredienti contenuti nella "Mystery Box". La coppia vincitrice, avrà la possibilità di partecipare ad una settimana di formazione in un ristorante stellato della nostra regione.

Ore 12.00

"Il Molino in Cucina". Ricetta Glutenfree con le Farine del Molino Pussini e la Professionista AIC FVG e LadyChef **Eleonora Franco**

Ore 13.00

2° Concorso Mystery Box Professional. Il cuoco professionista, dovrà realizzare una ricetta con l'obbligo dell'utilizzo degli ingredienti contenuti nella "Mystery Box". Proprio come in tv, uno spettacolo da non perdere

Ore 15.30

"Le eccellenze del nostro territorio, "Show Cooking con degustazione". **Il fiume incontra la mela**, come creare un secondo piatto esaltando le caratteristiche della trota con i profumi della mela friulana, a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo chef **Elton Harizi**

Ore 17.30

"Cambiare Vita: come affrontare paure e bufale con l'arrivo in casa del Senza Glutine" con i Professionisti AIC FVG **Dott.ssa Jessica Vidusso** Tecnologa Alimentare e LadyChef **Eleonora Franco**

Ore 19.00

"Le eccellenze del nostro territorio, "Show Cooking con degustazione". **Pandoro e panettone**: un modo semplice, veloce e molto goloso per riutilizzare il panettone e il pandoro avanzati durante le feste a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo chef **Daniele Piccoli**



**INGRESSO FIERA GRATUITO
TUTTI GLI EVENTI SONO GRATUITI**

Domenica 17/11/19

Ore 10.00

"Profumo di biscotti, antichi sapori con ricette della nonna". Preparazione di biscotti natalizi eco-solidali. A cura del **Dipartimento LadyChef FVG** a sostegno di progetti di solidarietà umana

Ore 12.00

"Aggiungi un posto a tavola, naturalmente senza glutine" con i Professionisti AIC FVG **Dott.ssa Stefania Marzona** Tecnologa Alimentare e LadyChef **Eleonora Franco**

Ore 13.30

"Le eccellenze del nostro territorio, "Show Cooking con degustazione". **La Campania abbraccia il Friuli**: quando prodotti di regioni diverse, si incontrano, e creano un piatto delle feste originale a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo chef **Massimo Pandico**

Ore 15.00

1° Concorso Mystery Box Family. Hai voglia di metterti in gioco? Sei una coppia, marito e moglie? Mamma e figlio? O semplicemente due amici? Venite a provare l'adrenalina, di partecipare alla Mystery Box con ingredienti segreti, e il tempo che scorre velocemente. Potreste essere proprio voi i vincitori della prima edizione

Ore 16.00

"Le eccellenze del nostro territorio, "Show Cooking con degustazione". Come creare un secondo sfizioso ed alternativo, per il pranzo di Natale: **Filetto di maiale ai sentori di birra rossa Friulana e purea di mele** a cura dell'Associazione Cuochi Udine con lo chef **Massimo Pandico**

Ore 17.30

"Piccoli spunti dolci o salati Glutenfree per Natale" con la Professionista AIC FVG e LadyChef **Eleonora Franco**

Ore 18.30

"Le eccellenze del nostro territorio, "Show Cooking con degustazione". **Ricetta sfiziosa per vegetariani per le feste di Natale**: I nostri formaggi, incontrano le spezie orientali, culture diverse, per un piatto unico a cura dell'Associazione Cuochi Udine con la LadyChef **Preeti Della Ricca**

in collaborazione con

COMPARTIMENTO LADYCHEF



DIPARTIMENTO D.S.E.



COMPARTIMENTO GIOVANI



**I NOSTRI EVENTI SI SVOLGONO AL PADIGLIONE N°7
IDEANATALE presso Udine Fiere - Torreano di Martignacco (Udine)
PHONE & WHATSAPP: 347.810 3351 - orario ufficio**

PARTNER
UFFICIALE
AIC FVG

