

PORDENONELEGGE A “CUCINARE” 2024 CON DUE INCONTRI

A “CUCINARE” 2024 CON FONDAZIONE PORDENONELEGGE.IT ARRIVANO PAGINE APPETITOSE, DUE PUBBLICAZIONI DA SFOGLIARE INSIEME AI LORO AUTORI, GRANDI DIVULGATORI DEL CIBO, DELLE ARTI PANIFICATORIE E DELLA CUCINA: SONO FULVIO MARINO, IL MUGNAIO PIÙ FAMOSO D’ITALIA, MAESTRO DEI DOLCI DA FORNO, E LO “CHEF WILD” ABRUZZESE DAVIDE NANNI, ICONA DI AUTENTICITÀ E SEMPLICITÀ IN CUCINA. ENTRAMBI POPOLARISSIMI SUI SOCIAL, SONO FAMILIARI AL GRANDE PUBBLICO TV PERCHÈ NEL CAST DI “È SEMPRE MEZZOGIORNO” SU RAI1, ACCANTO AD ANTONELLA CLERICI. APPUNTAMENTO SABATO 2 E SABATO 9 MARZO A PORDENONEFIERE PER CONOSCERLI MEGLIO E LASCIARCI ISPIRARE DAI LORO CONSIGLI.



PORDENONE – Tornano gli **appuntamenti letterari di “Cucinare”** con due incontri decisamente appetitosi a cura di **Fondazione Pordenonelegge.it**, e **due pubblicazioni capaci di stimolare irresistibilmente i nostri sensi**: gli autori sono veri e propri “ambasciatori” di un approccio autentico e sostenibile al cibo e alla cucina, entrambi popolarissimi sui social ed entrambi familiari al grande pubblico tv perché approdati nel cast di “È sempre mezzogiorno” su Rai1, accanto ad Antonella Clerici. **Si parte con il mugnaio più famoso d’Italia, Fulvio Marino, maestro dei dolci da forno**: in dialogo con la curatrice di pordenonelegge **Valentina Gasparet** farà tappa **sabato 2 marzo alle 15.30 nell’Arena Pordenone With Love** (pad. 5 BIS/TER) di **PordenoneFiere**, per la presentazione di **“Dulcis in forno. Pani e focacce dolci, sfogliati, brioche e altri dolci da forno” (Mondadori Electa)**. «Un libro che è frutto di un lungo lavoro durato ben quindici anni – spiega l’autore – e propone un viaggio bellissimo per cambiare il modo di vedere i dolci». Dopo il pane e la pizza, per Fulvio Marino è arrivato il momento di esplorare il mondo dei dolci da forno attraverso ricette facili e gustose, per portare la pasticceria da forno nelle case di tutti. Cornetti, brioche, croissant, torte, crostate e pani dolci: ancora una volta, il talento e la bravura di Fulvio Marino ci prendono per mano e ci conducono alla scoperta dei sapori e dei profumi che solo i dolci da forno sanno regalare. Senza dimenticare gli approfondimenti sugli ingredienti, gli impasti, le tecniche e i metodi di cottura. **Fulvio Marino**, mugnaio di terza generazione nel mulino di famiglia in provincia di Cuneo, produce esclusivamente farine da agricoltura biologica. È un panificatore, esperto di cerealicoltura, di agricoltura biologica e di arti panificatorie in genere. **Da marzo 2023 veste i panni del padrone di casa in un programma televisivo tutto suo: “Nel forno di casa tua”,** in onda

su **Food Network** al canale 33. E **da dicembre 2023 conduce su Real Time il programma "Il forno delle meraviglie"**.

Sabato 9 marzo, alle 16 sempre nell'Arena Pordenone With Love (pad. 5 BIS/TER) di **PordenoneFiere**, si prosegue con **lo chef "wild", Davide Nanni**, in dialogo con il giornalista **Gabriele Giuga** per presentare il libro **"A sentimento. La mia cucina libera, sincera, selvaggia" (Mondadori Electa)**. Prima di raggiungere il successo, Davide Nanni ha affrontato una dura gavetta e un profondo percorso interiore. Cresciuto a Castrovalva, un piccolo paese di quindici persone nel cuore dell'Abruzzo, **si è fatto strada nel mondo della cucina dopo le esperienze nei ristoranti di Londra, Roma e degli Stati Uniti**, nelle quali ha toccato con mano il bello e il brutto del mondo della ristorazione. Ma il destino l'ha riportato alle sue radici e **con questo libro apre le porte della sua cucina e del suo cuore, alla scoperta dei piatti tipici della tradizione abruzzese**, imparati dal nonno Angelo quando assieme portavano al pascolo le pecore, fino a quelli più innovativi sperimentati in Italia e all'estero. Il tutto amalgamato **"a sentimento", senza rigidità e imposizioni, mettendo sempre al centro le persone e le relazioni**. Popolarissimo sui social per i video girati fra i boschi a suon di "J so wild", è tornato nella splendida Valle del Sagittario per ritrovare l'autenticità del suo lavoro e il rapporto con la sua terra.

Info e prenotazioni: <https://www.ortogiardinopordenone.it/cucinare/>
Dettagli www.pordenonelegge.it Fondazione Pordenonelegge tel 0434 1573100.

Press: studio Vuesse&c ufficiostampa@volpesain.com