

ARLeF a Friuli Doc 2017

L'INCONTRO - La cucina delle minoranze

C'è un legame tra lingua, cucina e territorio? La resistenza e l'innovazione sono fenomeni che hanno caratterizzato sia la lingua che la cucina? La promozione delle tipicità ha una marcia in più se fatta nelle lingue del luogo?

Di questo e di molto altro si parlerà nell'incontro su "La cucina delle minoranze" che l'ARLeF organizzerà in occasione dell'edizione 2017 di Friuli Doc, in collaborazione con ERSA. Obiettivo principale dell'evento sarà la presentazione delle tipicità gastronomiche delle tre comunità linguistiche del territorio friulano: dalle Valli del Natisone a Sauris, passando per Timau e la Carnia. Territori caratterizzati da lingue proprie e da una forte tradizione culinaria.

Venerdì 8 settembre alle ore 12:45, presso lo stand dell'ERSA in via Mercatovecchio, i visitatori avranno la possibilità di **conoscere, e assaggiare, le tipicità friulane sapientemente presentate e reinterpretate** da **Daniele Cortiula**, esperto di cucina carnica ma non solo, e **Maria Gilda Primosig**, profonda conoscitrice della gastronomia delle Valli del Natisone.

Un'occasione preziosa per ascoltare la voce di coloro che quotidianamente lavorano con i prodotti del territorio, li reinventano, li recuperano salvandoli dall'omologazione culinaria e regalandoci un'esperienza dal gusto unico.

Per partecipare all'incontro "La cucina delle minoranze" è necessario prenotarsi presso il desk istituzionale ERSA – esclusivamente nella giornata stessa.

I CUOCHI

Dare voce e visibilità ai prodotti del territorio è per **Daniele Cortiula** una grande passione e forse l'aspetto più affascinante del suo lavoro. Questa curiosità e continua ricerca di nuove elaborazioni, nel rispetto comunque della tradizione, l'ha ereditata da Gianni Cosetti, universalmente riconosciuto come il vero artefice della rivoluzione della cucina carnica, al cui fianco Daniele ha lavorato per dieci anni. Famoso anche per la partecipazione a *La prova del cuoco*, oggi gestisce la Cortiula Hostarja - ex Casada a Zampis di Pagnacco, dove si possono degustare ottimi piatti della cucina carnica rivisitata.

Quando era una bambina, **Maria Gilda Primosig** aveva un sogno: diventare disegnatrice di moda. Oggi Maria esprime la sua creatività "disegnando" i piatti per i clienti della trattoria "Alla Posta" di Clodig, una frazione di Grimacco, a 15 km da Cividale. La cultura delle Valli del Natisone è quella della fascia confinaria, un crogiolo dove confluiscono molti influssi della tradizione slovena e austro-ungarica. Ogni paese ha le sue ricette, diverse a seconda della zona, e Maria vi attinge per creare nuovi abbinamenti. Nelle sue fantasiose creazioni la natura è una fonte d'ispirazione continua.

Udine, 30 agosto 2017

INFORMAZIONS PE STAMPE - INFORMAZIONI PER LA STAMPA

Ufficio Stampa ARLeF CALT relazioni pubbliche Tel. + 39 0432 229127 / **e-mail: arlef@caltpr.it**
Adriano Del Fabro - mob. + 39 338 3245229 / Adriana Cruciatti - mob. +39 335 6853775

<<<<<<<<<<<