

UDINE 25

Costume & Società

PIAZZA LIBERTÀ

Una corona per i 200 anni dalla morte di Napoleone

L'associazione Le Souverain Napoléonien, che vede nell'udinese Paolo Feraniti il suo rappresentante per il Nord-Est d'Italia, ha voluto ricordare i 200 anni dalla morte di Napoleone i ieri, Feraniti insieme a tre soldati in uniforme della fanteria francese, ha deposto una corona di alloro ai piedi del monumento della Pace, in piazza Libertà. Molti curiosi che hanno assistito alla cerimonia e che si sono fatti fotografare con i rievocatori del 113° reggimento d'atolpe

CITTÀ FIERA COOKING

Sei un aspirante chef? Fotografa cosa sai fare

Il migliore parteciperà all'Accademia del Gusto con il cuoco Cantafio. C'è tempo fino a martedì 18 per postare su Instagram il piatto

publicare - c'è tempo fino al 16 maggio compreso - sul proprio profilo Instagram (@cittafieracookingchallenge, #cittafierasiemona, #cittafiera, #simonacantafiochef, #AccademiaDelGustoFVG o #cittafiera), tre immagini che ritraggono la preparazione e la realizzazione finale di una ricetta. Dal 18 maggio l'aspirante chef selezionato sarà contattato per incontrare Cantafio al Città Fiera. Un'opportunità unica per scoprire nuovi segreti dell'alta cucina e conoscere il nuovo spazio dedicato alla formazione che ha preso vita a Città Fiera: l'Accademia del Gusto.

Scuola di alta formazione professionale gastronomica, l'Accademia rappresenta ad oggi una realtà unica nell'intero Nord Est. L'obiettivo dell'associazione - Cuochi Udine, ideatrice del progetto, è farla diventare luogo di valorizzazione della cucina italiana e del Friuli Venezia Giulia.

«Questa opportunità mi fa molto piacere» commenta lo Cantafio - ha avuto il modo di parlare con gli organizzatori che mi hanno mostrato le foto dell'Accademia, sinceramente ho visto poche strutture così attrezzate come quella che sono riuscito a costruire a Udine. Sarà un privilegio e un onore poterla inaugurare».

Nella voce di Cantafio, si percepisce entusiasmo e grande determinazione, la stessa che l'ha portato a scalare le vette della cucina internazionale, con Cracco, appunto, con Marchesi e poi in Francia dai grandi cuochi francesi 3 stelle Michelin, Michel e Sébastien Bras. Da lì la grande occasione: diventa cuoco e direttore del loro ristorante 2 stelle Michelin in Giappone, a Toya. L'anno scorso, l'imprevisto: «Sono tornato in Italia con la mia famiglia per una breve vacanza» - racconta Cantafio - era l'inizio del 2020 e ancora

OHIAIA D'ADULO

«Ho deciso di arrivare qualche giorno prima, per mettere in valigia un po' di Friuli». Simo Cantafio è uno dei cuochi under 40 più promettenti. Trentacinque anni compiuti ieri, ha una carriera già degna di nota: inizia con maestri friulani di spicco quali Carlo Cracco e Gianluigi Marchesi, arriva poi in Francia alla corte dei Bras a Lagissole, dove conquista la fiducia degli chef che gli affidano la direzione del loro ristorante in Giappone "Toya", due stelle Michelin.

Lunedì 24 maggio, in occasione dell'apertura dell'Accademia del Gusto Fvg del Città Fiera, terrà una masterclass per svelare alcuni segreti dell'alta cucina.

L'Accademia del Gusto allestita al Città Fiera di Martignacco

Ma c'è di più, in occasione dell'evento stellato è stata ideata una challenge sulla pagina Instagram del centro commerciale: il Città Fiera condividerà le immagini delle ricette di quanti vorranno prendere parte alla sfida. Cantafio sceglierà la migliore e l'aspirante chef sarà invitato a partecipare alla masterclass. La dinamica è semplice: basta

LE FARMACIE

servizio notturno
 telefono alla Uo di Orlandi 0432 800465
 servizio notturno dalle ore 18.30 alle 6.30 del giorno successivo presso il servizio di guardia al presidio con diritto di chiamata
 Numero verde continuità
 8.30-18.30
 servizio Orizzonte 90 0432 501676
 servizio Pronto Soccorso 0432 800296
 ASU FO EX AAS2
 ospedale Corradini (711a)
 di Emonzo, 38 0432 81001
 servizio Pronto Soccorso (112) P.M./F.vac
 via S. Vito, 24 0432 800200
 via della Scuola 33 0432 80110
 servizio Pronto Soccorso (112) P.M./F.vac
 via F.lli Rossini, 28 0432 800202
 via Roma, 28 0432 800203
 via S. Vito al Vom San Vito al Vom, 32 0432 800445
 ASU FO EX AAS3
 ospedale di Tagliamento Pineri
 via Corradini, 2 0432 800104
 ospedale di Torre Tizzana/Monfalcone
 piazza Giuseppe Garibaldi, 112 0432 800654
 Forgiara nel Friuli (Basilica)
 via Camp, 22 0427 800808
 Forlì Anselmi Pineri
 via Roma, 1 0433 72311
 ospedale del Friuli Da Clesario
 via Tagliavento, 53 0432 982506
 Monfalcone Località
 via Centro, 33 0432 822217
 ospedale Rodica farmacia di Fano
 via Fano, 5 0432 975622
 Pineri Pineri
 via Roma, 33 0432 800209
 Pineri Pineri (Basilica)
 via Ugo, 2 0433 641129

ASU FO EX ASULUD
 ospedale del Friuli Fontanafredda
 via Fieschi, 3 0432 732033
 ospedale Pineri
 via Centro, 33 0432 800209
 ospedale di Pineri Torricella
 via Santa Caterina, 24 0432 800804
 ospedale Roscheto
 piazza Libertà, 3 0432 878688
 ospedale Corradini
 via Fieschi, 33 0432 732032
 ospedale Pineri
 piazza Giuseppe Garibaldi, 7 0432 800652

CINEMA IN PRESENZA E VIRTU' ALI

Onomera giovedì - 19.00/20.30
 La cantata di Schubert in sala di contrabbasso al via
 polo concerto della sala sinfonica, giovedì 6 giugno al polo
 teatro con M. Renzi, Taverio, Taverio, Taverio, Taverio
 al via del teatro di casa

UDINE
CENTRALE
 Via Fieschi - tel. 0432 504260
 Spedite online www.messaggero.com

PROSECCO REPORTAGE
 Via Fieschi - tel. 0432 504260
 Spedite online www.messaggero.com

CENTRALE VIRTUALE
 Spedite online www.messaggero.com

Nuovo cinema 17.30, 19.30, 21.30, 23.30
 Spedite online

Thunder Road 17.30, 19.30, 21.30, 23.30
 Spedite online

VIRGINIA
 Via Fieschi - tel. 0432 504260
 Spedite online www.messaggero.com

Il film di Fieschi 11.30, 17.30, 23.30

AVVISI ECONOMICI

MINIMO 15 PAROLE

Per pubblicare gli annunci economici, desidero ricevere il servizio di consulenza gratuita per la redazione del testo e la scelta delle parole. Il servizio è gratuito e non comporta alcun impegno. Il servizio è riservato ai clienti della sezione annunci economici. Il servizio è riservato ai clienti della sezione annunci economici. Il servizio è riservato ai clienti della sezione annunci economici.

SISTEMI (ASU)
SEPCOVA
 Via G. Sestini 5 - tel. 0432 800200
 Spedite online www.messaggero.com

PROSECCO REPORTAGE
 Anselmi Pineri 0432 800200
 Spedite online www.messaggero.com

SOCIALE VIRTUALE
 Anselmi Pineri 0432 800200
 Spedite online www.messaggero.com

GRUPPIA
 Anselmi Pineri 0432 800200
 Spedite online www.messaggero.com

SEMPRE
 Piazza della Libertà - tel. 0432 800200
 Spedite online www.messaggero.com

Nuovo cinema 17.30, 19.30
 In the mood for love 17.30, 19.30

RAI/Rai 1
 Festival 17.30, 19.30

CITTÀ FIERA COOKING

Sei un aspirante chef? Fotografa cosa sai fare

Il migliore parteciperà all'Accademia del Gusto con il cuoco Cantafio
C'è tempo fino a martedì 18 per postare su Instagram il piatto

Giulia Daluiso

«Ho deciso di arrivare qualche giorno prima, per mettere in valigia un po' di Friuli». Simone Cantafio è uno dei cuochi under 40 più promettenti. Trentacinque anni compiuti ieri, ha una carriera già degna di nota: inizia con maestri italiani di spicco quali Carlo Cracco e Gualtiero Marchesi, arriva poi in Francia alla corte dei Bras a Laguiole, dove conquista la fiducia degli chef che gli affidano la direzione del loro ristorante in Giappone "Toya", due stelle Michelin.

Lunedì 24 maggio, in occasione dell'apertura dell'Accademia del Gusto Fvg del Città Fiera, terrà una masterclass per svelare alcuni segreti dell'alta cucina.



L'Accademia del Gusto allestita al Città Fiera di Martignacco

Ma c'è di più, in occasione dell'evento stellato è stata ideata una challenge sulla pagina Instagram del centro commerciale: il Città Fiera condividerà le immagini delle

ricette di quanti vorranno prendere parte alla sfida. Cantafio sceglierà la migliore e l'aspirante chef sarà invitato a partecipare alla masterclass. La dinamica è semplice: baste-

rà pubblicare - c'è tempo fino al 16 maggio compreso - sul proprio profilo Instagram (#cittafieracookingchallenge, #cittafierasiamonoi, #vicittafiera, #simonecantafiochef, #AccademiaDelGustoFVG @cittafiera), tre immagini che ritraggono la preparazione e la realizzazione finale di una ricetta. Dal 18 maggio l'aspirante chef selezionato sarà contattato per incontrare Cantafio al Città Fiera. Un'opportunità unica per scoprire nuovi segreti dell'alta cucina e conoscere il nuovo spazio dedicato alla formazione che ha preso vita a Città Fiera: l'Accademia del Gusto.

Scuola di alta formazione professionale gastronomica, l'Accademia rappresenta ad oggi una realtà unica nell'intero Nord Est. L'obiettivo dell'associazione Cuochi Udine, ideatrice del progetto, è farla diventare luogo di valorizzazione della cucina italiana e del Friuli Venezia Giulia.

«Questa opportunità mi fa molto piacere - commenta lo Cantafio - ho avuto modo di parlare con gli organizzatori che mi hanno mostrato le foto dell'Accademia, sinceramente ho visto poche strutture così attrezzate come quella che sono riusciti a costruire a Udine. Sarà un privilegio e un onore poterla inaugurare».

Nella voce di Cantafio, si

percepisce entusiasmo e grande determinazione, la stessa che l'ha portato a scalare le vette della cucina internazionale, con Cracco, appunto, con Marchesi e poi in Francia dai grandi cuochi francesi 3 stelle Michelin, Michel e Sébastien Bras. Da lì la grande occasione: diventa cuoco e direttore del loro ristorante 2 stelle Michelin in Giappone, a Toya. L'anno scorso, l'imprevisto: «Sono tornato in Italia con la mia famiglia per una breve vacanza - racconta Cantafio - era l'inizio del 2020 e ancora

«Ho iniziato con Cracco e Marchesi. Poi sono andato in Francia dai 3 stelle Bras»

non si parlava di pandemia. Ancora oggi siamo qui in Calabria, la mia terra natia, in attesa che la situazione si sblocchi».

«La mia cucina? Nei miei piatti c'è puro istinto ed emozione. Non è collocabile in una tradizione precisa, prendo tutto il meglio che possono trovare, e così farò anche in Friuli. La mia valigia è grande, ho voglia di riportare con me un po' di questa esperienza e, perché no, anche qualche eccellenza Fvg...»