

**ACCADEMIA DELLA CUCINA** In mostra i segreti della tradizione

# Dolomiti, i piatti che non ti aspetti

PORDENONE - Non solo ristorazione, allevamento, macelleria, cura dei boschi, per un futuro nel quale possa svilupparsi un turismo di nicchia, legato alle bellezze del territorio, al contatto con la natura, alla cucina e ai vini dell'area dolomitica. Gastronomi, allevatori, coltivatori e operatori ai fornelli si possono associare per cercare di utilizzare le risorse naturali, dettate dalla stagione, dalle consuetudini, dalle conoscenze per creare nuove proposte, che, conservando gli ingredienti di base, possano configurarsi come aggiornato sfruttamento di tutti questi requi-



**PRODOTTI** Alcuni dei prodotti tipici delle nostre terre

siti. Può essere il campo base per un prossimo futuro.

Da queste considerazioni nasce l'iniziativa della sezione pordenonese dell'Accademia italiana della cucina, di organizzare, in occasione dei Dolomiti days, una mostra fotografica dal titolo "Le Dolomiti Friulane a tavola", con gli scatti del fotografo Eugenio Cappena, ospitata, fino a venerdì 25 luglio, negli spazi espositivi della Provincia, in corso Garibaldi. La mostra è aperta tutti i giorni, dalle 10 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19. «Si parla di cucine di campanile, - afferma il presidente dell'Accademia, Zanella - qui i campanili sono le vette, ai piedi delle cime scorrono vallate con popolazioni, e culture che si sono preservate ed evolute nei secoli. Molti piccoli locali si sforzano di utilizzare per le loro proposte culinarie il piccolo, a volte semi-sconosciuto, prodotto tipico del territorio».

© riproduzione riservata

