

**CUOCO DI CORDENONS
AMBASCIATORE
DEL FVG IN BRASILE**

BIDINOST / PAG. 37

Luca Bidinost ha selezionato un menù speciale: krapfen al San Daniele, risotto con pitina croccante, torta alla grappa

Settimana della cucina regionale in Brasile Un cordenonese è l'ambasciatore del Fvg

IL PERSONAGGIO

MILENA BIDINOST

Sarà un cuoco cordenonese, Luca Bidinost, 41 anni, a rappresentare il Fvg a San Paolo del Brasile per l'ottava edizione della "Settimana della cucina regionale italiana", dal 21 al 28 ottobre.

Bidinost sarà a capo di una "brigata" tutta sua all'interno del ristorante "Casa San Antonio" di San Paolo e per una settimana cucinerà un menù selezionato di due antipasti, due primi piatti, due secondi e due dolci che avranno per protagonisti i prodotti tipici regionali con l'obiettivo di conquistare il palato dei brasiliani. Proporrà dal krapfen di Frant e prosciutto crudo di San Daniele, al risotto mantecato con zafferano friulano e pitina croccante e alla torta di pera marinata alla grappa e noci, solo per citarne alcuni.

Il piatto che al termine della settimana risulterà il più venduto sarà inserito nel menù del ristorante ospitante. A lasciare il posto a Bidinost, perché impossibilitato a partire, è stato Federico Mariutti cuoco del Turlonia di Fiume Veneto.

Il cordenonese oltre che i gusti e sapori del Friuli Venezia Giulia, porterà a San Paolo anche la sua idea di cucina: la cottura sottovuoto, sostenibile dal punto di vista ambientale, del prezzo e della salute del cliente. «È un grande onore per me rappresentare la mia regione all'estero – commenta Bidinost – e fare un'esperienza formativa in cui dovrò lavorare con persone che non conosco, organizzare al meglio il tutto, soprattutto la ricerca della materia prima che in parte dovrò portarmi da casa, come la pitina, il prosciutto e lo zafferano che in Brasile non si trovano».

"La settimana della cucina regionale italiana" è un even-

to che mira a diffondere la cultura italiana in Brasile attraverso la gastronomia. È promosso dall'Accademia italiana della cucina e dall'Istituto italiano di cultura di San Paolo, dal Consolato generale d'Italia a San Paolo, insieme a Ita, l'Italian trade agency. È uno scambio gastronomico che avverrà tra venti chef italiani – uno per ogni regione – e venti ristoranti tradizionali di San Paolo, menzionati nella guida Michelin.

Diplomato alla scuola alberghiera di Aviano nel 1996, ha lavorato prima all'estero, tra cui a Londra, quindi nelle catene alberghiere italiane, come a Venezia, Capriva e Grado. A Parigi Bidinost ha quindi lavorato come chef manager di cucina all'Emporio Armani Cafè. Tornato a Cordenons, oggi è anche docente collaboratore esterno allo Ial. Dopo degli incarichi come cuoco in alcuni ristoranti locali, il 41enne un anno fa ha aperto una sua azienda di consulenza, specializzandosi sul fronte della cottura sottovuoto e della pianificazione del lavoro e gestione del personale. «Promuovo un concetto di ristorante – dice Bidinost – che mi sono costruito all'estero e lo faccio attraverso un servizio di consulenza ai ristoranti che in Friuli occidentale siamo solo in due a proporre». –



Lo chef cordenonese Luca Bidinost