



Comunicato stampa del 6 novembre

GOOD...UNA “RICETTA” CHE PIACE: DOMANI (domenica 8) ULTIMO GIORNO PER VISITARE IL SALONE DEDICATO AL CIBO E ALLA BUONA ALIMENTAZIONE

E dopo il full per Bastianich che oggi ha ricevuto il Premio Good FriulAdria, domani in Fiera due Chef friulani che sono diventati dei big della cucina all'estero: Ferigo e Papa

GOOD non si può raccontare, meglio visitarlo e viverlo in prima persona per capire cosa c'è dentro e dietro i prodotti che acquistiamo, che portiamo in tavola e che mangiamo. In moltissimi hanno già fatto questa scelta partecipando al Salone GOOD che resterà aperto ancora domani (domenica 8) dalle ore 10 alle 20. Più prolungato l'orario solo per il padiglione 7 del Festival del Bollito che invece chiuderà alla 23 e che ancora fa parlare di sé dopo la performance a difesa delle carni rosse del macellaio più famoso d'Italia, Dario Cecchini.

Non poteva che essere un tutto esaurito l'evento che oggi a GOOD ha visto protagonista Joe Bastianich, vincitore del Premio Good-FriulAdria “La letteratura in cucina”, organizzato in partnership da Udine e Gorizia Fiere, FriulAdria Crédit Agricole e Fondazione Pordenonelegge. Questo riconoscimento, giunto alla terza edizione, ha visto premiare in Fiera a GOOD personaggi di spicco come Cipriani e Marchesi.

Domani (domenica), la rassegna “The Good Friuli!”, il Friuli che piace al mondo, concluderà alla grande la passerella di chef di origine friulana che si sono affermati all'estero valorizzando i prodotti e le tradizioni culinarie friulane sapendole anche intelligentemente combinare con le produzioni e le tendenze dei luoghi ove sono approdati. Originario di Forni di Sopra, **Livio Ferigo** da più di vent'anni si è trasferito alle Bermuda dove ha aperto il suo “Bonefish Bar & Grill”, ristorante di alto livello e frequentato anche da personaggi famosi come Michael Douglas, Madonna e Jimmy Carter. Appuntamento alle ore 12 nell'area eventi del padiglione per l'intervista di Stefano Cosma e a seguire lo show cooking con cui Ferigo non smentisce le sue origini: Gnocchi di zucca fornese con misticanza di funghi, gamberetti di fiume, aglio di “mont”, ricotta affumicata e aroma di tartufo.

Udinese doc trasferitosi in Spagna, **Michelangelo Papa** è lo Chef del ristorante “Mandi Mandi” . Diplomatosi nel 1986 nella scuola alberghiera dell'Hotel Poldo di Arta Terme, papa ha lavorato in diversi ristoranti del Friuli Venezia Giulia prima di decidere di trasferirsi in Spagna nel 2004. A Barcellona trova impiego come capo cucina alla Trattoria "i Buoni Amici" e apre altri 2 ristoranti italiani per conto terzi. Nel 2007 apre in proprio un piccolo ristorante tipicamente friulano, il “Mandi Mandi” in cui prodotti, ricette e vini sono rigorosamente appartenenti alla cultura del Friuli e che presto si conferma tra i migliori ristoranti italiani di Barcellona. Nel 2014 trasferisce il “Mandi Mandi” a Ciutadella Di Minorca (isole Baleari) . L’incontro con “Miki” è per le 16.30, sempre nell’area eventi del padiglione 6 con uno show cooking su “Cjarsosns ripienid i marmellata di fichi di Mincorca e formaggio Mahon.