

20 ANNI DOPO

L'eredità dello chef carnico Gianni Cosetti



Gianni Cosetti nella cucina del "Roma" di Tolmezzo

Nella Settimana della Cultura Friulana 2021 sarà ricordato Gianni Cosetti, nel ventennale della scomparsa avvenuta nel febbraio del 2001. Saranno infatti ben quattro gli appuntamenti dedicati allo chef carnico che dagli Anni Settanta recuperò le tradizioni della cucina tradizionale, conferendole quella veste elegante e di prestigio, un impegno che venne coronato con l'attribuzione della Stella Michelin. Il primo appuntamento, giovedì 7 maggio alle 18 in diretta streaming dal sito www.setemane.it, propone il convegno *"Gianni Cosetti: gustà cjargnel"* organizzato dalla delegazione udinese dell'**Accademia Italiana della Cucina**, con gli interventi di **Massimo Percotto, Anna Cosetti e Silvia Marcolini**.

Le ricette dello chef del ristorante "Roma" di Tolmezzo saranno ricordate anche con tre showcooking ambientati nella cucina storica di Palazzo De Gleria a Povolara di Comeglians, dove la figlia Anna sarà intervistata dalla foodblogger **Annalisa Sandri** e proporrà la preparazione di alcune ricette carniche che il padre ha riscoperto e valorizzato. Gli appuntamenti con le dimostrazioni culinarie andranno in onda sempre in diretta streaming, sempre alle 12.30, sabato 8 maggio con il *"Tocj in braide"*, domenica 9 maggio con i *"Cjarsons"* e domenica 16 maggio con la *"Pite"* e sono organizzati in collaborazione con la delegazione del Friuli Venezia Giulia dell'Associazione Dimore Storiche Italiane e l'Associazione La Prora.

