

HOME | CRONACA | SPORT | ITALIA E MONDO | TEMPO LIBERO | FOTO | VIDEO | RISTORANTI | ASTE E APPALTI | ANNUNCI | CASA | LAVORO | NEGOZI | MOTORI

Sei in: Archivio > Messaggero Veneto > 2012 > 10 > 02 > Due grandi chef al Museo ...

## Due grandi chef al Museo dell'arte culinaria

Quando il mestiere si trasforma in arte, non si può andare in pensione. È il caso di Giovanni "Gianni" Fabbro e Giovanni Boschian Bailo, i due chef pedemontani, originari di Polcenigo e Giais, che non hanno mai accantonato la loro passione per l'arte culinaria, continuando a donare a tutti i loro saperi. Reduci dalle scuole d'alta cucina italiana e internazionale, stanno ora regalando la loro esperienza nella gestione del Museo dell'arte culinaria di Polcenigo, preziosa istituzione unica in Italia. Giovanni Bailo si è formato soprattutto a Venezia nelle cucine dei grandi alberghi: dal Danieli all'Excelsior, al Gritti. Fabbro ha iniziato a fare il cuoco a soli 13 anni; ha girato il mondo, lavorando soprattutto per Arrigo Cipriani, quale chef negli Harry's bar di Venezia, New York, Londra e Buenos Aires. I due chef non si sono mai adeguati al pensionamento. Sempre disponibili, collaborano con sodalizi di volontariato e manifestazioni di tutti i tipi, a iniziare dal prestigioso Festival del folclore di Aviano. Entrambi sono esponenti di spicco dell'Associazione italiana cuochi (Fabbro è il presidente della federazione pordenonese). L'amministrazione comunale di Polcenigo ha sottoscritto oravuna convenzione col sodalizio dei cuochi pordenonesi concedendo la gestione gratuita, per 9 anni, del museo "gastronomico". I materiali esposti raccontano la storia dei cuochi di Polcenigo e della Pedemontana nel mondo. Fra i reperti figurano i menu di gala dei più grandi alberghi del pianeta e delle più importanti navi da crociera che hanno solcato gli oceani nel Novecento, materiale fotografico sulle creazioni di cuochi come Fabbro e Boschian Bailo il quale, con la cioccolata, ha cesellato castelli e palazzi in miniatura. E ancora: i set di coltelli utilizzati dagli chef pedemontani, pentole in rame dove sono state cotte infinite prelibatezze, sapienti ricettari d'ogni tipo e bottigliette degli anni Trenta e Cinquanta del secolo scorso che contenevano la "Gorgazzina", acqua minerale ricavata dalla sorgente del Gorgazzo. Per le visite di gruppi e scolaresche basta prenotare in municipio. Il museo sarà aperto al pubblico la terza domenica di ogni mese. (s.c.) ©RIPRODUZIONE RISERVATA

02 ottobre 2012 | sez.

### TOPIC CORRELATI

#### PERSONE

#### ENTI E SOCIETÀ

arrigo (1)

#### LUOGHI

aviano (1)  
new york (1)  
polcenigo (1)  
venezia (1)

### I COMUNI

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	
Amaro							Andreis						Artegna				Ampezzo									
Aiello del Friuli							Aquileia						Arta Terme				Arzene									
Arba							Azzano Decimo						Aviano				Attimis									

### QUOTIDIANI LOCALI

Alto Adige  
il Centro  
il Corriere delle Alpi  
il mattino di Padova  
il Piccolo  
il Tirreno  
la Città di Salerno  
la Gazzetta di Mantova  
la Gazzetta di Modena  
la Gazzetta di Reggio

### NETWORK

Repubblica.it  
Capital  
L'espresso  
Deejay  
Kataweb  
m2o  
Limes  
ilmilibrò  
Storiebrevi