

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**

**in piedi
seduto
in due
in otto
da solo**

ristoranti

Ai Fiori
Al Gallo
Al Grop
Al Paradiso
Al Ponte
All'Androna
Campiello
Carnia
Costantini
Da Nando
Da Toni
Ilija – golf club
La Primula
La Subida
La Taverna
La Torre
Lokanda Devetak
Mondschein
Sale e Pepe
Vitello d'Oro

partner

Bliz – Peugeot
Globus
Lavanderia Lis
Monaco
Publicad

vignaioli

Bastianich
Castello di Spessa
Dario Coos
Di Lenardo Vineyards
Edi Keber
Ermacora Dario e
Luciano
Eugenio Collavini
Forchir
Gradis'ciutta
Jermann
Livio Felluga
Livon
Marco Felluga –
Russiz Superiore
Nero Magis
Petruša
Picech
Ronco delle Betulle
Sirch
Venica & Venica
Vistorta
Zidarich
Distillerie Nonino

artigiani

Aceto Sirk
Az. agr. Kmetija
"Devetak Sara"
Coniglionatura
Consorzio Montasio
Dall'Ava Bakery
Dentesano
Dok Dall'Ava
Friultrota
Jolanda de Colò
L'Antica Ricetta
La Bonteca
Latteria soc. di Cividale
e Valli del Natisone
Molino Zoratto
Monaco
Muzzana Amatori Tartufi
Orocaffè
Pasticceria Il Forno
Pasticceria Simeoni
Spiruline
Valle del Lovo

nuovi amici

1883 Restaurant
& Rooms
AB Osteria
Contemporanea
Al Torinese
Alla Luna
Altro Gusto
Antica Ghiacceretta
Barcaneta
Da Alvisè
Da Valeria
Darsena
Enoteca Buttrio
Hostaria la Tavernetta
Il Piron dal Re
La Buteghe di Pierute
La Pigna
La Tavernetta del Castello
Pura Follia
Sal de Mar
San Michele
Tre Merli

benvenuti

L'abbiamo chiamata *La nuova Cucina*, perché oggi più che mai è arrivato il momento di stabilire un nuovo canone di qualità nella ristorazione. Per fare questo ripartiamo dall'alfabeto del gusto...

La Nuova Cucina vuole ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. Vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, rinunciando a inutili spettacolarizzazioni della forma per ritrovare sostanza. E vuole creare un rapporto con il cliente sempre più intenso e profondo, coinvolgendolo e facendolo diventare attore, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

La Nuova Cucina è sperimentazione di innovativi modelli di collaborazione per moltiplicare le energie, un cantiere aperto al pubblico innanzitutto attraverso un ciclo di Cene – laboratorio, che partirà in settembre. Il pubblico è chiamato ad essere protagonista, insieme ai ristoratori, ai vignaioli e agli artigiani del gusto, di questo cambiamento. Nei 20 ristoranti

del Consorzio sarà organizzata una cena sperimentale firmata da due chef del consorzio stesso e da un giovane chef "amico". Ognuno presenterà un piatto inedito cui ha a lungo lavorato confrontandosi coi colleghi. Le cene avranno un prezzo unico e accessibile, un investimento del gruppo di ristoratori per far vivere – anche a chi solitamente non la frequenta – l'alta cucina, in una nuova dimensione. L'innovazione coinvolgerà non solo la maniera di pensare il cibo, ma anche il come proporlo, in totale libertà creativa, con location inedite e modi insoliti e anticonvenzionali di gustarlo.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

visita il sito e scopri tutti i dettagli
e tutti gli appuntamenti

fvg-lanuovacucina.it

con il contributo di



in partnership con

Camera di Commercio
Pordenone - Udine



con il patrocinio di



MENU

questa è una cena - laboratorio, ricordalo: rilassati, ascolta e apri i tuoi sensi.

per iniziare alcuni assaggi

Il primo col paté di coniglio Vecon di Precenicco (leader di qualità in Italia con allevamenti all'aperto).

Il secondo assaggio con la trota di Friul Trota di San Daniele (il meglio sui mercati per la costante innovazione e la qualità delle trote, allevate nelle acque purissime di risorgiva).

Il terzo con il prosciutto cotto Dentesano.

Per finire un tartufo di cioccolato al fungo porcino ghiacciato, della pasticceria Simeoni di Udine: una dolce provocazione.

Il daino e la gubana

La ricetta di Alessandro Gavagna - Ristorante La Subida, Cormòns

Alessandro è partito dal proprio territorio con la gubana (L'Antica Ricetta di Cormons), immaginando di unirla alla carne, per i suoi profumi speziati. La carne di daino è servita sul piatto in due versioni: una con il cuore di gubana all'interno della carne, che poi viene grigliata; nella seconda il cuore sarà di carne e l'esterno di gubana, grazie ad una impanatura alternativa.

Il vino

Sarà, metodo Classico 2014 pas dosè Di Lenardo. 100% Pinot bianco. Spumante secco in quanto non ha la liqueur che dà note di caramello, o comunque, sensazione di dolcezza sul finale.

Il vino

Tiareblù 2017 Gran Cru delle Venezie IGT, Livon. Vino luminoso, armonico e profondo. Pluripremiato. Da Merlot e Cabernet sauvignon. Affinato in barrique 18 mesi.

Millefoglie di polenta con cervo, Saporito delle Valli del Natisone e porcini

La ricetta di Marco Furlano - Ristorante Costantini, Collalto di Tarcento

L'idea è utilizzare prodotti della più pura tradizione friulana: polenta (con la farina di mais del Molino Zoratto), cervo, formaggio (Latterie di Cividale) e funghi, poi trasformati e "assemblati" in modo non tradizionale creando un piatto di grande "freschezza" pur mantenendo inalterati i gusti di un tempo.

Nel pollaio (pic-nic)

La ricetta di Nereo Ballestriero - Caffetteria Torinese, Palmanova

La nuova cucina futura è un ritorno alle origini, con cibi che oggi non vengono più usati, ma che un tempo erano parte integrante della nostra alimentazione. Una memoria gastronomica che va conservata, rivalutata e riproposta per le nuove generazioni. In sintesi: il cibo povero, interpretato e rivalutato in chiave moderna. Tra gli ingredienti: aceto Sirk, Devetak Sara, Jolanda de Colò, Nonino distillatori.

per concludere

Dolci a sorpresa degli chef.

Un panettone farcito del Forno Rizzo di Tarcento.

Il vino

Schioppettino di Prepotto 2017 Sant'Elena. Doc Friuli Colli orientali. Petrusa. I fratelli Gianni e Paolo Petrusa hanno imboccato, con coraggio e visione, la via dei cru, ovvero ogni vigneto di Schioppettino è raccolto e vinificato separatamente. Questo di Sant'Elena 2017 è il primo dei cru ad andare sul mercato.

Il vino

Ribolla gialla dosaggio zero di Manlio Collavini, il padre della Ribolla spumante. Fresca di Medaglia d'oro al Merano Winefestival 2020.

In abbinamento

Distillati Nonino Oro Caffè Freeze (caffè 100% arabica brasiliano servito alla spina con ghiaccio ed una scorza d'arancia; oppure Oro Caffè Panama Geisha, caffè 100% Arabica.

3 settembre La Subida / Cormòns

gli autori

ristoranti

La Subida Un casale caldo e raffinato, che si trasforma mantenendo sempre la sua impareggiabile identità, nelle verdissime colline a un passo dal confine, sopra Cormons, dove deliziarsi con una cucina del territorio e una narrazione originale, fusione innovativa delle culture friulana e slovena. La trattoria Al cacciatore della Subida, aperta a fine 1960, da anni è anche luogo di soggiorno con una proposta unica, prima in regione che ha proposto un hotel di charme composto da diverse case separate e collocate nel bosco. Si possono acquistare anche prodotti esclusivi, come il famosissimo Aceto Sirk. Accanto, c'è l'Osteria de la Subida, un maneggio, campi da tennis, parco giochi, biciclette e le inconfondibili Vespa gialle per visitare i dintorni. Insomma, la Subida è un progetto, un'esperienza immersiva completa nella sincera bontà di questa terra, con curiosità e tensione incessante al meglio, ragione di fondo del lavoro appassionato della famiglia Sirk. Ad accogliere, oltre a Joško e alla moglie Loredana, i figli Tanja – con lo chef Alessandro, suo marito – e Mitja, che cura con sapienza l'ampia selezione di bottiglie, con interessanti riserve di assoluto valore e, spesso, rarità.

Costantini Affacciato sulla strada che porta in Austria e totalmente ristrutturato tra il 1999 e il 2003, il complesso (tra camere, sale ristorante e per banchetti) è stato avviato nel 1988 da Costantini Eligio e Pio. Eligio, padre di Pio, attuale proprietario del ristorante albergo, aiuta tuttora il figlio in cucina. Da gustare, piatti di carne e pesce, per una cucina, come dice Pio, «tradizionale con innovazione». Ruolo fondamentale alle materie prime del luogo e speciale la collaborazione con il giovane chef Marco Furlano. Pio ha sviluppato pure un importante servizio di catering. Cantina ottima, in parte visibile dal ristorante.

Al Torinese Locale poliedrico che ricopre tutte le fasce lavorative del giorno: colazione, pranzo, aperitivo, cena. Sicuramente innovativo, ma saldamente ancorato alla tradizione dell'ospitalità e della cultura gastronomica. Premiato come miglior Bar d'Italia nel 2011 e nel 2014 dalla guida Gambero Rosso.

vignaioli e distillatori

Di Lenardo La famiglia di Lenardo coltiva vigneti – a Ontagnano, piccolo centro poco distante da Palmanova – fin dal 1878. La proprietà è di 150 ettari, 45 dei quali coltivati a vigneto. La cantina è ricca di suggestioni in quanto Massimo di Lenardo ha saputo unire, con molto buon gusto, l'antico dell'architettura rurale al moderno delle attrezzature di cantina. Dalla tradizione storica all'attualità: passaggio che si concretizza con la vendemmia 1987 quando venne presa la decisione di pigiare unicamente le uve di propria produzione e che si

accompagnò a nuovi vigneti con varietà altamente selezionate e densità portate sino a più di 6.000 viti per ettaro, in modo da diminuire la quantità di uva prodotta da ogni singola pianta ed aumentare la qualità. A partire dalla vendemmia '98 la direzione enologica è stata assunta in prima persona da Massimo di Lenardo che in breve porta le 600.000 bottiglie prodotte l'anno in oltre venti paesi del mondo.

Livon Dorino Livon, imprenditore del legno di origini contadine e padre di Valneo e Tonino – titolari dell'azienda -, intuì quasi cinquant'anni fa il grande potenziale delle vigne del Collio e cominciò ad acquistare i primi vigneti a Ruttars, entrando di diritto a far parte del ristretto gruppo dei padri fondatori dell' enologia moderna friulana. Valneo e Tonino hanno continuato l'opera del genitore, portando l'azienda ad avere 157 ettari dislocati in tre diverse Doc della regione. Hanno investito moltissimo nei vigneti: quelli di Ruttars, ad alta intensità per ettaro, sono davvero spettacolari, grazie al restauro agrario delle colline. Valneo e Tonino hanno inoltre subito compreso l'importanza del mercato. Le tre Doc, infatti, danno loro la possibilità di affrontarlo con un'ampia gamma di vini, collocati sempre al vertice. Vini bandiera: BraideAlte bianco; TiareBlu rosso; Refosco dal p.r. Riul.

Petrussa Fu Giuseppe Petrussa, agli inizi del 1900, ad iniziare a coltivare queste vigne. L'attività contadina continuò con i figli, tra cui Celestino, che nel 1987 cede il timone dell'azienda ai figli Gianni e Paolo. Nonostante le difficoltà dell'epoca, prevalse la scelta di coltivare la vite spinti, fin da allora, dal desiderio di cogliere l'essenza del territorio. Prepotto è una piccola area sul confine con la Slovenia, segnato dal corso dello Judrio. Il terreno – costituito essenzialmente da marne eoceniche – e la posizione geografica – a 30 km dal mare Adriatico ed altrettanti dalle Prealpi Giulie – ne fanno un unicum dove la qualità non si esprime nel "vino migliore di", bensì con vini dai caratteri peculiari (l'anima) di un territorio e del suo ambiente. Perché il nostro lavoro si completa quando il vino è fedele lettore di queste particolari terre. Vini bandiera: Schioppettino di Prepotto, Friulano e Pensiero (da uve Verduzzo passite).

Collavini La storia enologica dei Collavini ha inizio a Rivignano nel 1896 grazie al capostipite Eugenio. Suo nipote Manlio – che fa parte dei fondatori dell'enologia moderna friulana – nel 1966 acquista a Corno di Rosazzo il castello dei conti Zuccus di Cuccanea (1560). Lo riatta con garbo, ne fa la sua dimora e la dimora della sua cantina. Nel 1970 nasce la Ribolla gialla spumante, frutto di un'attenta ricerca e di un originale metodo Charmat che fa dire a Manlio Collavini "che, se Dom Perignon avesse conosciuto questo metodo, non avrebbe inventato lo champagne". Accanto alla produzione di vini di vertice ed a geniali intuizioni – come la frutta

per le uve che danno vita a vini come il Broy e il Pic –, cura molto i mercati e oggi i suoi vini si trovano in tutto il mondo. Alle porte bussa la quarta generazione con Giovanni, Luigi ed Eugenio.

Distillerie Nonino La famiglia ha l'enorme merito sia d'aver impresso una profonda innovazione alla grappa sia di averla portata – unendo la qualità alla cultura del Premio Nonino – al livello dei grandi distillati del mondo. Le grappe ed i distillati Nonino sono fatti dalle donne. Cristina, Antonella ed Elisabetta, le figlie di Giannola e Benito Nonino. Cristina: "Nella nostra famiglia c'è un gran senso di appartenenza che dà grandi risultati". Antonella: "Grazie alla mia conoscenza delle lingue, sono stata il trait d'union fra esperti di distillazione di mezzo mondo e mio padre. Seguo la distillazione della prima fase, quella della fermentazione delle vinacce fresche". Elisabetta è l'organizzatrice dell'azienda: "La nostra distilleria è composta da 12 alambicchi discontinui a vapore per ogni componente della famiglia, più uno per ciascun nipote in segno di continuità. E' come avere 5 distillerie tutte sotto lo stesso tetto. Antonella: "La mamma è la creativa di casa, mentre il papà è il maestro distillatore. Cristina: "Dentro di noi sappiamo che la nostra grappa è riconosciuta come leader per qualità e innovazione in tutto il mondo. Siamo consapevoli che tutto ciò è frutto di ricerca continua, di grande impegno e fatica". Nel maggio 2017, la famiglia Nonino ha festeggiato i 120 anni di distillazione con metodo artigianale. Il 27 gennaio 2020 è stata insignita del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirit: Distiller of the Year 2019.

artigiani del gusto

Vecon L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Precenico in provincia di Udine, produce la linea Coniglionatura. Vecon è specializzata nell'allevamento dei conigli da carne e svolge l'intero ciclo produttivo: dalla riproduzione all'ingrasso. Coniglionatura è un sistema di allevamento high tech completa- mente innovativo che prevede il finissaggio del coniglio in un ambiente sano e naturale, con lo scopo di produrre carni salubri e di primissima qualità che arrivano sulla tavola del consumatore con caratteristiche di assoluta eccellenza. Per ottenere questi risultati, molteplici sono i fattori che nel loro insieme devono essere in equilibrio: l'azienda infatti tiene in particolare considerazione la salvaguardia della sanità e il benessere degli animali. L'allevamento avviene in impianti ad alto tasso di innovazione tecnologica esclusivamente all'aperto. La struttura "plein air" di 20.000 mq, è situata in un contesto spettacolare e unico, una superficie alberata ad essenze di gelsi, frassini, aceri e querce dove gli animali sono quotidianamente in contatto con l'ambiente naturale che li circonda.



Friultrota "Abbiamo una trota eccezionale – sosteneva Giuseppe Pighin, che fondò Friul Trota nel 1984 e padre di Mauro, attuale titolare – ma non basta. Dobbiamo offrirla già pronta; oggi pochi hanno tempo e voglia di pulirle o cucinarle in casa". Sarebbe stata l'intuizione vincente, tant'è che oggi Friul Trota propone ben 14 diversi prodotti. Le condizioni per ottenere un'ottima trota sono legate a tanti fattori. Selezione severissima dei mangimi e gestione non intensiva dell'allevamento. Fondamentale sono la purezza delle acque che debbono essere correnti, affinché il pesce sia in costante movimento e così sviluppare una muscolatura soda e compatta. La trota così allevata contiene molto Omega 3, che ha elevati benefici salutistici. L'artigianalità delle lavorazioni, come la spinatura a mano e la salatura a secco e, va da sé: nessun uso di coloranti e conservanti e, dal momento della cattura all'inizio della lavorazione, passano pochi minuti. L'affumicatura: non dev'essere finalizzata alla sola conservazione, bensì capace di migliorare il gusto delle trote.

Salumificio Dentesano Una delle conquiste di cui i Dentesano sono giustamente orgogliosi è l'aver saputo – perché voluto – sviluppare un ottimo brand sui prosciutti cotti, diventando un preciso e sicuro riferimento qualitativo. Dentesano è stata tra le prime aziende a voler arrivare al suino friulano. Affermano in azienda: "Finalmente, grazie alla certificazione regionale A.Q.U.A. possiamo avere il maiale 100% friulano. Il che significa maiali nati, allevati e macellati in Friuli, con la possibilità di seguire direttamente la fase dell'alimentazione, fondamentale per la qualità". Il risultato di una lunga tradizione via via aggiornata è il prosciutto cotto in crosta di pane, denominato "Il cartoccio". La coscia, disossata, viene completamente avvolta nell'impasto del pane e quindi messa in forno a cuinarsi per 8 ore (serve un'ora al chilo). I profumi e i sapori restano imprigionati dal pane che, quando viene tolto, si liberano in una gioiosa provocazione golosa.

Pasticceria Simeoni La leggerezza dell'essere... brioche di Giuseppe, titolare – assieme alla moglie Carla – della pasticceria Simeoni di Udine. Brioche aeree, dolci, fragranti leggerissime e soprattutto altamente digeribili. La digeribilità – filo conduttore della sua produzione – è data sia dalla rigorosa scelta delle materie prime sia dalla ricerca nelle lavorazioni e dalla lunga lievitazione, ben 20 ore. Applica il rinnovamento produttivo non solo alle brioche, ma a tutti i suoi dolci. Sostiene che, oltre ad essere leggeri, devono essere anche freschi, per dare un senso di pulizia al palato: da qui l'idea di produrre piccoli semifreddi monoporzione. Ancora un esempio possono essere i bignè, piccole cremose delizie per il palato. Per renderli più leggeri Giuseppe ha invertito i rapporti canonici che dicono 1/3 di burro, 1/3 di acqua ed 1/3 di farina e li ha portati a una parte di burro, due di acqua ed

una di farina più uova. Risultato! Bignè più soffici, più leggeri, perfetti nel gusto.

Molino Zoratto Il mulino del 1450 è divenuto proprietà della famiglia Zoratto nell'Ottocento ed è uno dei più belli in assoluto che si possano vedere, con tutte le strutture idrauliche in ferro battuto d'epoca ancora in funzione e utilizzate non solo per macinare granaglie, ma anche per battere lo stoccafisso. "Per ottenere qualità – afferma Umberto Zoratto – valgono sempre le medesime regole: materie prime eccellenti con una rispettosa e sapiente lavorazione. Le nostre farine sono solo e soltanto biologiche, l'essiccamento è fatto all'aria e i grani vengono tolti dal tutolo solo quando devo macinarli dopo aver eliminato quelli non buoni". Poco oltre l'antico stabile si trova il locale della battitura. Umberto Zoratto infatti è l'unico battitore di stoccafisso in Italia.

Latteria di Cividale Latteria sociale di Cividale e Valli del Natisono – questa è la sua ragione sociale – venne fondata nel 1924 come turnaria, per trasformarsi in Sociale nel 1974. La scelta che avrebbe innovato in profondità la Latteria avvenne nel dicembre 1980, quando si decise di aprire il primo punto vendita diretto, che fu anche il primo fra tutte le latterie del Friuli. Allora a dirigerla era Francesco Miani, che aveva una visione molto dinamica della gestione e che intuì un aspetto fondamentale: per poter far crescere il caseificio e dargli una buona redditività era necessario tenere in mano la filiera della vendita. Miani scomparve nel settembre del 2008. Due mesi dopo, in novembre, fu chiamato Dario Roiatti, che con lui aveva collaborato proprio negli anni Ottanta, periodo della ristrutturazione del caseificio. Roiatti è dinamico ed entusiasta del suo lavoro e ha il grande merito di avere portato avanti, con decisione, il progetto del suo predecessore. Infatti nel 2016 sono ben 8 i punti vendita diretti, che valgono il 40% del fatturato. Che si va a sommare al 45% che deriva dalle vendite dalla sede, lasciando solo il 15% ai grossisti. Di fatto la Latteria ha il controllo pressoché completo del suo mercato, il che le ha permesso di seguire la strada di una qualità sostenibile e con prodotti fortemente caratterizzati, per non cadere nel limbo dell'omologazione. Per l'azienda, il Montasio conta il 35% della produzione totale. Accanto al prodotto simbolo, si mette a punto una serie di formaggi a latte crudo, puntando su una netta personalità del prodotto unita ad una qualità elevata. Scelta che coglie le tendenze di un consumatore sempre più attento alla salute ed alla bontà del cibo.

L'Antica Ricetta La gubana L'Antica Ricetta ha un padrino nobile: Bruno Pizzul, cormonese Doc. Giacomo Brandolin decide di regalare la sua gubana agli invitati alla festa del 80° compleanno di Pizzul conquistando il palato di tutti. Lui ricambia con un prezioso consiglio: chiamarla "Gubana di Cormòns", così da distinguerla da quella di Cividale

le e di Gorizia. Una ricetta, ereditata dalla Bisnonna Maria, che vede unite tre generazioni: nonna Luciana, mamma Gianna e suo figlio Giacomo. Pasta a lunga lievitazione arricchita da un prezioso ripieno di noci, noccioline, pinoli e uva sultanina di primissima scelta. E' consigliata la degustazione a temperatura ambiente abbinata all'Elisir SanZuan (San Giovanni, in friulano), un prodotto esclusivo, da servire a 13° C.

Devetak Sara A San Michele del Carso, Sara Devetak e suo marito Pavel conducono l'azienda agricola tra fazzoletti di terra rossa e rocce calcaree, capaci, però, di dare forte personalità ai prodotti. Con lei lavora il nonno Renato, memoria storica dell'agricoltura di famiglia. Coltivano alberi da frutto, verdura ed erbe aromatiche con metodi naturali. I prodotti ottenuti sono lavorati nel proprio laboratorio, ricavato nella "Casa dei Sapori". La filiera è cortissima: dall'orto al laboratorio e alle tavole del cliente. Confetture e non solo: sciroppi, sott'aceti, nettari, salsa di pomodoro, mieli. Quindi salsicce, cotechini, salami con il rosmarino pancette, osso colli, lonze, lardi, strutto in vaso, prodotti con metodi naturali e con le più moderne tecnologie di asciugatura e stagionatura. Dal 2017 l'azienda è Fattoria didattica.

Jolanda de Colò Antonello Pessot è un genio delle produzioni alimentari. Gli spetta il grande merito di aver recuperato e rinnovato la tradizione dei prodotti dell'oca, fino a diventarne leader in Italia. Ai quali ha via via aggiunto la selezione e la distribuzione di una vasta gamma di prodotti alimentari dalla qualità elevatissima. Con lui ci sono sua moglie Alana e il figlio Bruno. Ora, grazie ad Antonello Pessot, quando si parla di oca il riferimento è diventato il Friuli Venezia Giulia. I suoi capolavori: il salame d'oca della tradizione ebraica, la porcaloca, la mortadella d'oca, il foie gras fresco macerato nel Picolit.

Pasticceria Il Forno Chi adora il panettone sa che non è facile trovarne uno buono. Una visita alla panetteria-pasticceria "Il Forno" di Alessandro e Catia Rizzo è un pellegrinaggio verso l'eccellenza. Il loro panettone non ha nulla da invidiare a quelli delle grandi pasticcerie milanesi: profumo dolce, burroso, soave e avvolgente. All'assaggio è aereo, soffice, si scioglie in bocca. Se il panettone è la sorpresa, il pane di Alessandro è l'esaltazione dei gusti in noi sedimentati. Petra: semintegrale, dalla crosta color cuoio. Profumo di pane antico, raffinato, nobile con sottofondo di nocciola. Stupendo per accompagnare il San Daniele e il culetto. Lievitazione come Iddio comanda: 22-24 ore. Quindi il "Contuttoilgrano", da farina integrale. Al sapore mantiene l'intensità del profumo e richiama la sensazione di tostatura. Pane per accompagnare salumi dai sapori intensi, come la soppressa, l'ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.



/ 1

INEDITA

È nuova, parte da molto lontano con gli ingredienti vicini, ma non l'avete mai vista. Incomincia dal principio per guardare al futuro, è anti-nostalgica perché il suo tempo è il presente. Ha il coraggio di provare, di sperimentare: il suo obiettivo è soddisfare e incuriosire.

spaghetti

/ 2

GRANDIOSA

Ti sazia, ti riempie, ti soddisfa (la bocca, gli occhi, le mani e le orecchie), pensa in grande, è provocatoria, è buonissima perché è sana, sincera e la si crea insieme.

XXXX
sardoni

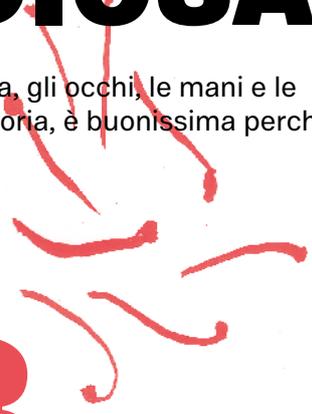


piccino branzino

/ 3

INFORMALE

Si mangia nel piatto, con la forchetta, con le mani, si fa puccetta e scarpetta, si esulta, si applaude, si nominano tutte le onomatopee (slurp, bum, gnam...) si fa un inchino, ci si siede, si sta in piedi.



gnamogli



millefoglie