

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**

sulla riva seduto sul prato con le mani

10 settembre Ai Fiori / Trieste

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
Petrussa
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
Oro Caffè
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 Alvise
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

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



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 parte 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 viene organizzata una cena sperimentale firmata da due chef del consorzio stesso e da un giovane chef “amico”. Ognuno presenta un piatto inedito cui ha a lungo lavorato confrontandosi coi colleghi. Le cene hanno 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 coinvolge 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.

Menu

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

per iniziare alcuni assaggi

Ai Fiori propone dei crocchetti liquidi di baccalà mantecato (Jolanda de Colò).

Dalla Taverna un bocconcino di coniglio (Vecon), uova di FriulTrota, polvere di Oro Caffè e gelato al kren, servite in un bicchierino compostabile (Monaco).

1883 Restaurant & Rooms si presenta con un crostino di sgombro marinato nel succo d'arancio con spezie e aromi e una salsa all'Amaro Nonino e scaglie di formaggio di Fossa Sirk.

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

Il vino

Ribolla gialla spumante Pertè 2018. Castello di Spessa. Le vigne (in uno dei Comuni più prestigiosi del Collio, Capriva del Friuli), circondano il castello, antica dimora trasformata da Loretto Pali in relais dell'accoglienza di livello internazionale (con campo di golf tra i filari), dove vino e turismo sono in simbiosi col territorio. Cantine secolari.

Sardoni barcolani, pop-corn e limone

Alessandro Pandullo - Ristorante Ai Fiori, Trieste

Giocare con ingredienti semplici e locali, in maniera inaspettata ma di facile realizzazione, dando la propria interpretazione. *“Gira, miscia e volta, scrive Cesare Fonda nel suo “Trieste in Cucina”, la mèò morte del sardon xe quella de esser fritto e pò bon”.*

Il vino

Sauvignon 2018 Igt Venezia Giulia Di Lenardo. Cantina ricca di suggestioni. Massimo di Lenardo ha saputo dare ai suoi vini – come a questo Sauvignon – una netta impronta stilistica.

Cialda di polenta friulana, chiocciole di Colloredo

Ivan Bombieri - Ristorante La Taverna, Colloredo di Monte Albano

Ivan desidera esaltare al massimo i prodotti locali con l'utilizzo di tecniche moderne per preparare un piatto di respiro internazionale da mangiare con le mani.

Le chiocciole sono accompagnate da cipolla di Cavasso caramellata, ketchup di fragole, senape di albicocche e misticanza aromatica.

Corpo di terra, anima d'acqua

Stefano Arban - 1883 Restaurant & Rooms, Cervignano

La cucina è una sorta di preliminare! È la ricerca del piacere. Chiudere gli occhi e affrontare quello che vi si propone: scoprire la memoria delle papille che diventano protagoniste. Tutto ciò è seduzione! Accosta sapori molto decisi, come l'ostrica e il foie gras (Jolanda de Colò) e unici, come le uova di FriulTrota. Ingredienti che, pur così diversi, possono creare un'armonia di sapori emozionante.

Il distillato

La scelta dell'abbinamento è dello chef stesso: Grappa Nonino AnticaCuvée® Riserva Aged 5 Years in barriques e piccole botti più Pimento Gingembre Spicy Ginger più zest d'arancia e ghiaccio. Sorprendentemente affascinante!

Il vino

Ramandolo Docg vendemmia tardiva 2017 Dario Coos. Azienda che vanta la più bella vigna di Ramandolo, vero scrigno di bellezza e qualità dei vini. Questo è ottenuto con l'appassimento delle uve in pianta, il cui vino poi sosta un anno in barrique. Coinvolgente il suo colore: giallo oro lucido. Di grande interesse questo matrimonio con la carne.

per concludere

Dolci a sorpresa degli chef.

Deliziose e creative varianti di panettoni farciti del Forno Rizzo di Tarcento.

In abbinamento

Grappe e 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.

gli autori

ristoranti

Ai Fiori Maria Giovanna Saletù e Alberto Saglio Ponci ci accolgono in questo locale storico nel cuore di Trieste, affacciato sul giardino di piazza Attilio Hortis, dove, nella bella stagione, si può mangiare all'aperto. Che cosa? Per esempio, sgombro affumicato con crema di broccolo all'aciuga e marmellata al peperoncino! Le proposte di pesce sono originalissime e tutte da scoprire, ma in menù non manca l'offerta per chi preferisce la carne e si possono anche creare versioni vegetariane dei piatti. La carta dei vini propone i migliori assaggi del Carso triestino, del Collio e Colli orientali, di Slovenia e Croazia e di diverse regioni italiane, oltre ad alcune rarità da abbinare alla cucina innovativa.

La Taverna Come entri, ti si apre uno dei panorami più suggestivi del Friuli, giusto ai piedi del grandioso Castello di Colloredo di Monte Albano e sulla sommità di colli con lo sguardo aperto verso sud. L'eleganza e la sobrietà sono il segno di tutto, dalla sala con il suo camino al salone per i banchetti, dalla terrazza fino all'eccezionale giardino dove d'estate si mangia con una vista unica. Rilevata nel 1979 dal patron Piero Zanini (con anni d'esperienza nei migliori ristoranti d'Europa) e dalla moglie Matilde, da semplice trattoria diventa il ristorante d'eccellenza di oggi. Già nel 2016 con l'arrivo di Nicola Storti e poi nel 2020, insieme a Lara Minisini si compie il definitivo passaggio di testimone. In cucina lo chef Ivan Bombieri, e la sua giovane brigata, cura la cucina d'autore con la filosofia "Taverna", rigorosamente stagionale, con prodotti locali di qualità eccelsa trasformati in piatti equilibrati con tocchi di creatività che stupiscono. La cantina raccoglie quasi 1300 etichette, con grandi annate di vini prestigiosi.

1883 Restaurant & Rooms Lo stabile è della fine del 1600 e molte sono le storie che avrebbe da raccontare... dal 1883 è un'osteria, la più vecchia del paese. Qui si è voluto dar forma ad un desiderio: l'atmosfera e l'aria che si respirano sono le stesse che si possono ritrovare a casa dei più cari amici. La cucina del ristorante ha una sua identità ben definita: è un laboratorio dove le idee prendono forma, e dove la ricerca degli ingredienti e degli accostamenti rispetta la tradizione ma con un pizzico di innovazione. L'ispirazione spesso nasce dai vari sapori della cucina italiana, con un occhio di riguardo però al territorio.

vignaioli e distillatori

Castello di Spessa Il Castello di Spessa è un esempio da manuale di cosa significhi collegare

l'offerta vinicola di alta qualità ad un raffinato turismo di campagna con tutti i comfort. Loretto Pali – industriale del legno – comincia ad investire nel vino nel 1979 con l'azienda La Boatina, a Cormòns, nel Collio. Nel 1988 acquista il castello di Spessa, le cui origini risalgono al '200, mentre la struttura che oggi si ammira è del 1881. Lo restaura con intelligenza sino a farne uno dei resort più affascinanti dell'intera regione: castello adibito all'ospitalità, circondato dall'antico parco, da un campo di golf con 18 buche e da 25 ettari di vigneti. La cantina d'invecchiamento è ricavata in un bunker militare costruito negli anni Trenta dai militari italiani.

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.

Dario Coos La vigna più bella di Ramandolo, gioiello della nostra enologia, appartiene a questa azienda, ora guidata da un gruppo di visionari imprenditori che l'hanno rilevata. Nel cuore del borgo, questa vigna, ripida e faticosa, è in straordinaria posizione. Piantata a Verduzzo giallo che dà il Ramandolo, premio alle tante fatiche per produrlo. Dario Coos non è però solo Ramandolo. Propone buona parte delle nostre varietà autoctone con vigne nei siti più vocati dei Colli Orientali. Tra essi spicca il progetto Refosco, che ha saputo interpretare come si conviene questa antichissima varietà.

Grappe e Distillati 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. Se-

guo 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

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 diventare 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.

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 completamente 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 FriulTrota

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 FriulTrota 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.

Aceto Sirk Josko Sirk – che è pure proprietario, con la sua famiglia, del ristorante la Subida – ha saputo imprimere una profonda innovazione alla produzione dell'aceto di vino. L'intuizione è stata quella di partire non dal vino, ma dall'uva. Già! L'assaggio conferma che quell'intuizione è stata felice: aromi caldi e polifonici, non freddi, taglienti e pungenti come la stragrande maggioranza degli aceti che conosciamo; in bocca ha struttura che si allunga in un'ottima persistenza aromatica, con una mineralità molto rara per un aceto. Insomma: un aceto complesso e completo, che ti fa scoprire un mondo nuovo. L'uva di partenza è la Ribolla gialla. Per ottenere la complessità descritta, pigia l'uva, lasciando mosto e vino a contatto con le bucce in tini di rovere aperti per circa 9 mesi. Per smussarne gli angoli e renderlo equilibrato, lo fa quindi affinare 2 anni in barrique di rovere. Tre anni per arrivare alla fine del processo, contro i 120 minuti che ci mette l'industria.

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.

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 culatello. Lievitazione come lddio 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.

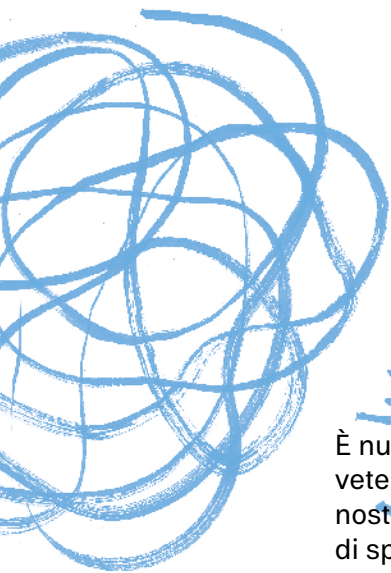
Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppaono rilevano la Oro Caffè (fondata nel '72). Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all'origine, le partite migliori per poi andare a creare il gusto, lo stile Oro Caffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e metterne il vino in bottiglia, Chiara verifica, con l'assaggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle idonee al timbro Oro Caffè. Il caffè “di” Chiara è elegante e floreale: ricorda i fiori di mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla.

partner tecnici

Monaco L'azienda nata nel 1971 per iniziativa di Renato Monaco con la preziosa collaborazione della moglie Bruna, è diventata in breve tempo il punto di riferimento per chi opera nel settore dell'oggettistica per la casa, per i fioristi, le pasticcerie e i negozi per gli sposi, sia in regione che in tutta Italia. 45 anni di crescita costante, frutto di un impegno forte nella selezione dei prodotti migliori che che le maggiori aziende europee ed internazionali producono, un impegno che ha sempre distinto Monaco nella ricerca delle migliori eccellenze presenti sul mercato. Oggi Willy e Cristina Monaco, seconda generazione della famiglia, entrati giovanissimi in azienda, affiancano il padre nella gestione dell'attività concentrandosi sulla ricerca dei prodotti e su nuovi impulsi da dare alla crescita, con un entusiasmo diventato anno dopo anno più forte e sorretto da un gustc affinato sempre di più nell'amore per le cose bel

le. Di recente, a seguito di un'attenta analisi del mercato, l'azienda ha integrato la propria offerta proponendosi per la fornitura di prodotti monouso con minimo impatto ambientale, adottando una scelta commerciale più green, sostenibile ed eco-friendly.





/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.

spettacolo

/2

GRANDIOSA

Ti sazia, ti riempi, 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

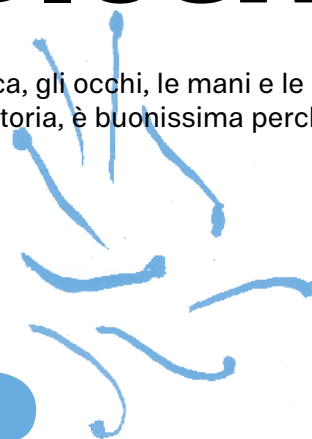


piccolo pranzo

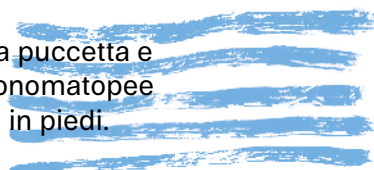
/3

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