

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova  
cucina**

**al sole  
all'ombra  
con tutti  
da solo  
nel centro**

## 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  
Petruzza  
Picech  
Ronco delle Betulle  
Sirch  
Venica & Venica  
Vistorta  
Zidarich  
Distillerie Nonino

## artigiani

Aceto Sirk  
Az. agr. Kmetija  
"Devetak Sara"  
Conigliatura  
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 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 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.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI

con il contributo di



in partnership con

Camera di Commercio  
Pordenone - Udine



con il patrocinio di



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

**fvg-lanuovacucina.it**

# MENU



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

*Il formaggio utilizzato dagli chef nelle ricette è il Montasio*

## per iniziare alcuni assaggi

su supporto compostabile monouso in cellulosa di Monaco srl, Udine

Al Gallo apre con elaborazioni sul prosciutto cotto Dentesano e la trota di San Daniele (Friultrota).

Il Carnia propone una variazione del frico profumato al San Daniele (Dok Dall'Ava).

La Tavernetta al Castello s'inventa dei *macarons* salati con zafferano friulano e ripieno di kefir all'alga spirulina (Spiruline di Giacomo Brandolin).

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

## Crema di patata bruciata e branzino ustionato

La ricetta di Andrea Spina - Ristorante Al Gallo, Pordenone

Il piatto ricorda il profumo della terra che incontra il nostro mare con una nota speziata e piccante. Sono presenti gli artigiani del gusto: Valle del Lovo, Ginger Spirit Nonino.

### Il vino

Collio Friulano Athena 2017 di Picech. «Athena è nostra figlia, raccontano Roberto e Alessia Picech.

Nel pensare al suo futuro abbiamo voluto dedicarle questo vino ricercandolo nel passato. Prodotto unicamente con uve selezionate di Friulano».

### Il vino

Collio Riserva 2016 Doc Collio. Gradisc'iutta. Sappiamo che Robert Princic ha molto lavorato per arrivare a questa riserva, la cui prima annata è stata la 2009. Uvaggio classico del Collio storico: Ribolla, Malvasia e Friulano.

## Ravioli di cervo farciti con bignè salati al *Formadi Frant*

La ricetta di Paolo Del Negro - Ristorante Carnia, Venezia

Paolo usa solo prodotti fortemente ancorati al territorio di cui la Carnia è ricchissima. Per arrivare a nuove e inaspettate emozioni culinarie, serve i ravioli su vellutata di zucca e gelato al ribes rosso.

### Il vino

Broy Collio Bianco 2017 Collavini. Il bianco di razza della cantina, pensato per l'invecchiamento. Sì: una sfida quella di proporre sul cervo un bianco di carattere. Friulano (50%), Chardonnay (le cui uve sono un po' passite in fruttaia, 30%) e Sauvignon (20%).

## I sapori del bosco, i profumi dei prati

La ricetta di Antonino Venica - Tavernetta al Castello, Spessa di Capriva

“Vorrei trasmettere l'idea dei prati vicini al bosco, il profumo del muschio, delle lumache che si rimettono in movimento con le piogge di fine estate. Per spezzare l'intenso sapore delle stesce ho abbinato un lombetto di coniglio” (Vecon-Coniglionatura), esaltato dal tartufo bianco di Muzzana.

### Il vino

Collio Pinot Nero Casanova 2018 Castello di Spessa. In omaggio al Casanova che nel castello soggiornò. Loretto Pali, patron del complesso eno-turistico, è stato tra i primi a credere nel potenziale del Pinot nero. Con risultati eccellenti.

## 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

**Al Gallo** Nel 1850 era la prima osteria, superato il ponte sul Noncello, entrando a Pordenone: la sua posizione è unica, fra il Duomo e il Municipio, e ospita lo studio che fu de "Il Pordenone", affrescato dallo stesso artista, vissuto tra il 1484 e il 1539. Dal 2009 Al Gallo ci aspettano Andrea Spina e sua moglie Diletta. Andrea fa cucina di pesce, mescolando con delicatezza e creatività il pesce dell'Alto Adriatico ai prodotti della Pedemontana pordenonese. I vini sono perlomeno dei Friuli Venezia Giulia, ma in cantina troviamo anche ottime etichette di spumanti e altri vini di fuori regione.

**Carnia** Hotel e Ristorante dal 1979, inserito nel suggestivo paesaggio della montagna friulana alla confluenza tra il fiume Fella con il Tagliamento. È stato più volte rinnovato dalla famiglia Treppo ed è luogo di ritrovo per eccellenza, attrezzato anche per meeting, cene aziendali o cerimonie. Il menù spazia dalla sapiente tradizione carnica a quella, sempre piacevole, di pesce, accompagnata da una carta dove c'è tanto Friuli, in vasta scelta.

**Tavernetta al Castello** Ristorante Gourmet: dalla magia del Collio e del vicino Adriatico arrivano sulla tavola terra e mare, vigne e orti, un mondo di sapori e profumi esaltati dalle sapienti mani dello chef Antonino Venica. Il tutto interpretato in modo lieve e contemporaneo. Il menu gioca in equilibrio fra carne e pesce e viene arricchito quotidianamente da pesci, molluschi e crostacei che arrivano freschissimi da Grado e Marano. Tre le deliziose sale, oltre i 100 coperti, adatte anche ad accogliere eleganti banchetti sullo sfondo di un antico castello da sempre in sinergia con il ristorante per l'accoglienza enogastronomica.

## vignaioli e distillatori

**Picech** Una storia lunga un secolo. Coltiviamo con intensa passione la vite e dalla stessa traiamo il vino con sapiente cura, in armonia con la natura che ci sta intorno, rispettando esperienze e tradizioni acquisite nel tempo. Da sempre guardiamo nella stessa direzione, il nostro obiettivo: valorizzare la nostra terra, il Collio, per lasciare solide radici ai nostri figli. Sostenibilità: significa per noi produrre vino cercando di preservare le risorse naturali per le generazioni future. Da anni lavoriamo in regime biologico certificato. Calore: un sistema di riscaldamento totalmente ecologico, naturale ed efficiente. Dal 2019 una nuova caldaia alimentata dai legni dei nostri boschi, viene utilizzata per il riscaldamento di tutta la nostra struttura aziendale. Energia Verde: il 90% dell'energia elettrica viene prodotta dal nostro impianto fotovoltaico attivo dal 2009. Il restante 10% viene acquisito da fonti rinnovabili.

**Gradis'ciutta** Dietro al nome Gradis'ciutta, località in comune di San Floriano del Collio, c'è Robert Princic. Collegare il vino al territorio è il suo impegno che, anche in qualità di presidente del consorzio Collio, sta portando avanti: identificare il vino col proprio territorio: il Collio, all'interno del quale lui possiede 35 ettari vitati. Un modello che permette sia di raccontare le peculiarità delle proprie uve sia di esprimere la creatività di ogni singolo produttore. Gradis'ciutta ha nel Collio Bianco "Brätinis" il suo vino bandiera, composto da Pinot grigio, Chardonnay e Sauvignon. Vino elegante, di ottima persistenza aromatica nonché longevo.

**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 champagneise". Accanto alla produzione di vini di vertice ed a geniali intuizioni – come la fruttaia 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.

**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 Cormons, 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.

**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. 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

**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.

**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.

**Dok Dall'Ava** Carlo Dall'Ava – figlio di Natalino e Paola Dall'Ava che fondarono la Dok Dall'Ava nel 1982 – è un innovatore. Nel 1992 riduce il numero di prosciutti prodotti e ne allunga la stagionatura: punta sull'aspirazione della qualità. Si rifiuta di vendere alla Gdo. I fatti gli daranno ragione. Quindi crea una catena di punti vendita la cui svolta avviene nel 2010, con l'apertura della nuova prosciutteria a San Daniele collegata allo stabilimento, per intercettare coinvolgere il consumatore nelle varie fasi di lavorazione. Ora le prosciutterie sono nove. Al San Daniele aggiunge prosciutti di maiali provenienti da diverse aree geografiche di elevata qualità: il PataDok, da suino iberico; il NembroDok, suino nero dei Nebrodi in Sicilia; l'HunDok, dal suino Mangonica ungherese; il Fumato, prosciutto friulano le cui cosce sono affumicate a fine stagionatura. Taglia i prosciutti rigorosamente a mano e, per insegnarlo, ha aperto una scuola.

**SpiruLine** Il 26enne Giacomo ha il DNA imprenditoriale: nel 2018 ha lanciato l'azienda L'Antica Ricetta (gubana), ma qualche anno prima aveva preso avvio un'idea ancora più azzardata, la coltivazione di Alga Spirulina. Si tratta di una microalga unicellulare appartenente alla famiglia delle alghe azzurre, tuttavia il suo colore è verde intenso, grazie alla clorofilla contenuta al suo interno. È nota per il suo elevato tenore in proteine (56%), molteplici vitamine, amminoacidi essenziali e sali minerali e per queste caratteristiche comunemente viene assunta sottoforma di compresse, come integratore alimentare. Attualmente in ambito culinario è utilizzata essiccata per la produzione di pasta, pane, biscotti, gelato ecc. non rispettando il mantenimento delle sue caratteristiche e dei principi nutrizionali. Il miglior utilizzo della Spirulina è il consumo del fresco, perché permette di assumere la totalità dei costituenti. Questo non è sempre possibile perché la shelf life del fresco è di pochissimi giorni. Crescendo in acqua salata, il profumo è marino/salmastro e apporta una certa sapidità. È quindi ideale usarla a crudo per salse o condimenti o previa cottura a bassa temperatura entro i 40° C circa.

**Valle del Lovo** La Valle del Lovo è un'azienda agricola che si occupa di vallicoltura, una tecnica di allevamento che prevede il richiamo stagionale di giovani esemplari di alto pregio e il loro accrescimento in condizioni naturali in allevamenti estensivi e semi-estensivi, con integrazione dell'alimentazione naturale con mangimi controllati, impiego di ossigeno, periodiche verifiche ambientali e produttive. Tutte le specie vengono allevate riprendendo la tradizione delle antiche tecniche unendo innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale al fine di raggiungere particolari qualità organolettiche dei pesci dal sapore unico, che solo queste zone di allevamento a ridosso della laguna possono offrire. Presso la sede aziendale che si trova nel comune di Carlino, in località Oltregorgo, si posso trovare ed acquistare tutti i prodotti tipici di valle: orate, branzini, anguille, cefali e ombrine. Per i palati più esigenti è possibile acquistare ed ordinare anche la nuovo specialità aziendale: il filetto affumicato di branzino "Gran Riserva".

**Vecon** L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Preconico in provincia di Udine, produce la linea Conigliatura. Vecon è specializzata nell'allevamento

dei conigli da carne e svolge l'intero ciclo produttivo: dalla riproduzione all'ingrasso. Conigliatura 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.

**MAT Muzzana Amatori Tartufo** Il Friuli ha il suo tartufo bianco ed anche di qualità eccelsa. Il luogo di raccolta è un "pezzetto" di 163 ettari accorpato di quella che era la grande foresta planiziale che ricopriva l'intera Europa, circa 10.000 anni fa: la Selva di Arvonci Coronata. Un bosco ad uso civico, quindi di proprietà del Comune e cui cittadini sono i soli che possano raccogliergli i frutti: oltre al tartufo, i funghi, la legna ed esercitarvi la caccia. Ancora. È l'unica area italiana da tartufo bianco in pianura e poco lontana dal mare, solo 4 chilometri. La straordinaria polifonia delle note aromatiche del magnatum muzzanese – oltre alla cura del bosco e degli alberi tartufigeni – trova una delle sue sorgenti aromatiche nell'effetto moltiplicatore dell'aglio ursino, che fiorisce copioso. Gli altri "musicanti" sono le foglie, i fiori, le piante e, naturalmente, le sostanze del terreno, che ha una notevole salinità. L'erba, invece, costruisce la dimensione del sapore.

**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 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.

**Oro Caffè** Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppa 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 metterle 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 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. 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 gusto affinato sempre di più nell'amore per le cose belle. 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.



**Montasio** Formaggio tipico ufficialmente tutelato dal 1955. Ha ottenuto la Denominazione di Origine nel 1986 e nel giugno 1996 la speciale certificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea. Questo formaggio prende il nome dal massiccio del Montasio in Friuli. È stato prodotto nei pascoli estivi del massiccio fin dal diciottesimo secolo, grazie alla cura amorevole dei monaci benedettini dell'Abbazia di Moggio Udinese. Da allora, la maestria della produzione del Montasio si è diffusa nelle Alpi Carniche e Giulie fino a raggiungere le pianure del Friuli e del Veneto. Attualmente, le principali zone di produzione si trovano nelle province di Udine, Pordenone, Gorizia, Trieste, Treviso, Belluno e in alcune aree delle province di Padova e Venezia, sempre tenendo fede alla ricetta tradizionale del diciottesimo secolo. Il Montasio è un formaggio a pasta cotta, di consistenza medio dura, prodotto con latte di vacca proveniente dalla zona di produzione. La provenienza del latte è strettamente controllata dal Consorzio di Tutela.



/ 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.

*Mpiedino*

/ 2

# GRANDIOSA

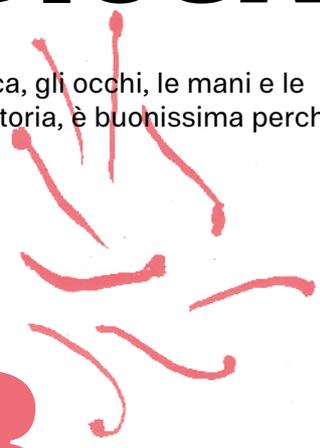
Ti sazia, ti riempie, ti soddisfa (la bocca, gli occhi, le mani e le orecchie), pensa in grande, è provocatoria, è buonissima perché è sana, sincera e la si crea insieme.



*sardoni*



*mpiedino branzin*

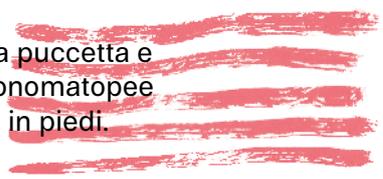


*gnamogli*

/ 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.



*millefoglie*