

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova  
cucina**

**a corte  
sul pog-  
giolo  
in giardino  
sdraiato**

**17 settembre La Torre / Spilimbergo**

## 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"  
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 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

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI

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

[fvg-lanuovacucina.it](http://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

su supporto compostabile monouso in cellulosa di Monaco srl, Udine

Marco Talamini de La Torre unisce il prosciutto cotto di Dentesano alla gubana dell'Antica Ricetta di Cormòns.

Da Nando dà una sua interpretazione al coniglio di Vecon-Coniglionatura.

L'Antica Ghiacceretta di Trieste, invece, offre una triglietta in tempura al nero di seppia.

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

## Gira Friuli

La ricetta di Marco Talamini - Ristorante La Torre, Spilimbergo

Unire tutta la regione, mandando i sardoni barcolani a funghi in montagna, per poi ridiscendere in pianura a raccogliere l'orzo e fermarsi dalla torrefazione Oro Caffè, per arrivare a Cormòns nell'azienda agricola di Giacomo Brandolin per l'alga spirulina. Ma ora si assaggia?

### Il vino

Ribolla gialla 2019 Doc Friuli Colli orientali di Sirch. È la varietà autoctona che vanta la citazione storica più antica: 1231 (oggi ha 789 anni). Se è arrivata fino a noi, è perché emana un fascino indiscusso, dato dalla sua semplicità: aspetto che, in un XXI secolo così complicato, è una dote preziosa. Vino classico d'apertura.

### Il vino

Bianco Collio Jelka 2015 di Roberto e Alessia Picech. Jelka era la mamma di Roberto, alla quale è dedicato. Ottenuto da vecchie vigne di Ribolla Gialla, Friulano e Malvasia. Vino di bontà assoluta proposto non prima di 5 anni dalla vendemmia. Strada maestra per valorizzare pure il territorio.

## Doppia Acqua

La ricetta di Loris Bearzi - Ristorante Da Nando, Mortegliano

Filetto di Trota della FriulTrota, barca di foglie di mais con pop-corn e albicocche fermentate. Branzino della Valle del Lovo cotto in acqua di mare acidulata con l'aceto. Friuli Venezia Giulia non solo terra da vino, ma anche di acque. Interpretazione culinaria tutta da scoprire.

### Il vino

Collio Bianco 2013 Edi Keber. Edi e suo figlio per primi capirono la forza di un cru, riducendo la produzione a solo due bianchi, Friulano e Collio Bianco. Ora ridotto a uno solo: Collio bianco = cru. Una rivoluzione che col tempo ha fatto proseliti.

## Gaspacho di melograno, sorbetto di bufala e alici marinate

La ricetta di Gregorio Gallina - Ristorante Antica Ghiacceretta, Trieste

Gregorio, dopo un'importante esperienza in Spagna, qui ha voluto avvicinare due culture gastronomiche: spagnola e italiano-triestina. Ovvero: gaspacho, mozzarella di bufala e le alici (i sardoni del Golfo di Trieste) marinate al pompelmo rosa.

### Il vino

Ethos Igt Bianco Venezia Giulia 2018 Forchir. Vino della *new generation*, figlio di viti resistenti all'oidio e peronospora, per cui necessitano di pochissimi trattamenti. "Con Ethos siamo oltre il biologico", afferma il patron di Forchir, Gianfranco Bianchini. Cantina *carbon free*.

## 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

**La Torre** Dal 1992 il ristorante trova sede al piano terra del meraviglioso Palazzo Dipinto, nel complesso del Castello di Spilimbergo, costruzione medioevale del 1.100, dopo aver occupato dal 1983, con Stefano Zannier, gli spazi della vecchia sede, ora una prestigiosa enoteca. Alla Torre troviamo due salette accoglienti, arredate sobriamente ma con raffinatezza, in dialogo armonico con la particolare atmosfera castellana. Di recente è possibile mangiare nel delizioso dehor ricavato nella corte. Carta dei vini prestigiosa e ben costruita dal sommelier Massimo Botter, abbinata abilmente alla cucina dello Chef Marco Tamalini, un connubio ideale per chi vuole concedersi un'esperienza gastronomica davvero piacevole.

**Da Nando** Tutto cominciò con nonno Edoardo, nel 1931. Poi proseguirono Ferdinando e Isolina. Nel 1980 Ivan e poi il fratello Sandro entrano nella conduzione. Accanto a loro l'ultima generazione, rispettivamente Giulia e Marco, Leonardo e Stefano. Un punto di riferimento da cinque generazioni a Mortegliano, dove ora, accanto al ristorante, ci sono anche la cantina-negozio e la locanda con dodici camere. La cucina "di" Ivan (ispiratore, suggeritore, controllore) è del territorio, golosa ed entusiastica, e di pesce, fantasiosa e unica. Stupefacente la proposta di vini, con una delle cantine più fornite del Friuli: oltre 180.000 bottiglie! Cantina da visitare da visitare assolutamente e in cui sono custoditi prodotti tipici ed i vini. L'acetaia vanta 40 botticelle. Un ampio salone, che si apre su di un vasto giardino, è adibito ricevimenti.

**Antica Ghiacceretta** La perfetta sintesi tra tradizione e innovazione gastronomica in un ambiente moderno, con l'aggiunta di un pizzico di originalità: questi gli "ingredienti" della Trattoria Ristorante "Antica Ghiacceretta" di Trieste. Qui si fondono la saggezza e i segreti dei vecchi pescatori, che si ritrovano ad acquistare il ghiaccio nell'antica ghiacceretta. Riecheggiano nella scelta di una cucina di pesce genuina, che coglie il meglio della tradizione per riproporlo in modo originale, in un gioco di gusti e sapori di un tempo, ricreati attraverso nuovi abbinamenti.

## vignaioli e distillatori

**Sirch** Pierpaolo e Luca Sirsch hanno trasformato, negli ultimi anni, la piccola azienda familiare in una struttura che guarda ai mercati del mondo. Si definiscono artigiani del vino e del gusto. Con sede e cantina in comune di Cividale, le loro vigne sono state scelte in funzione del miglior rapporto tra varietà, terreno e microclima, il che ha portato i fratelli Sirsch ad avere vigneti in diversi siti fra le terre di confine della DOC Friuli Colli Orientali. Scelta più costosa, sotto il profilo della gestione, ma che garantisce loro

vini di maggior personalità. Il fiore all'occhiello del loro progetto si chiama Cladrecis, dal nome dell'antico borgo in Comune di Prepotto, da cui si producono i vini più importanti, strutturati e longevi. Attualmente dispongono di 100 ettari di vigna, con il cru più esteso sulle colline terrazzate di Orsaria, che scendono fino sul greto del Natisone. Poi ci sono quelli di Cividale e Prepotto.

**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.

**Edi Keber** La famiglia Keber è su questo fondo da ben 300 anni. Edì - che ora è aiutato dal figlio Kristian, enologo - è un piccolo ma coraggioso innovatore: intuì per primo l'importanza di collegare il vino al territorio usandone il medesimo nome: Collio. La sua rivoluzione, che poi contagerà gli altri produttori, comincia nel 1987, quando riduce a due sole le tante varietà di bianchi che otteneva: Tocai friulano e Collio bianco, e si completa nella vendemmia 2008 con la produzione di uno solo bianco, denominato Collio, accanto al Rosso (Merlot e Cabernet franc). Nelle grandi annate si aggiungono il Collio riserva e il Collio Merlot riserva. "La mia ponca (nome che in friulano indica le marne) nessuno me la potrà rubare. E' la mia ponca, assieme a questo microclima, che gli dà il carattere. Da qui la decisione di chiamare il vino più importante che produco con la denominazione di origine". Il vino bandiera: Collio (bianco).

**Forchir** Nata nel 1900, l'azienda Forchir fu acquistata nel 1984 da una società che faceva capo a Gianfranco Bianchini, enologo; dal 2014, con l'entrata in azienda della figlia maggiore Giulia, Forchir è esclusivamente della famiglia Bianchini. La filosofia aziendale è riassunta nella frase "Viticoltori in Friuli": 230 ettari di vigneti in tre differenti aree delle Grave, coltivate a basso impatto ambientale. La sfida imprenditoriale: produrre qualità con il concetto di terroir - un rapporto unico tra vitigno, terreno e clima - guardando alle potenzialità dei mercati mondiali. Una storia d'innovazione che ha trovato il suo punto d'incontro nella nuova cantina di Camino al Tagliamento, in

località Casali Bianchini. Immersa tra i vigneti, è una delle pochissime in Europa completamente carbon free. Usa solo fonti rinnovabili (un sistema fotovoltaico da 80 kW e la geotermia).

**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 scosia, 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 libera in una gioiosa provocazione golosa.

**Antica Ricetta** La gubana L'Antica Ricetta ha un padrino nobile: Bruno Pizzul, comonese 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 Cormons", così da distinguerla da quella di Cividale 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, nocciole, 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.

**Vecon** L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Prencenico 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.

**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 sotto forma 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.

**FriulTrota** "Abbiamo una trota eccezionale - sostiene Giuseppe Pighin, che fondò FriulTrota nel 1984 e padre di Mauro, attuale titolare - ma non basta. Dobbiamo offrirle 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.

**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 Carlinò, in località Oltregorgo, si posso trovare ed acquistare tutti i prodotti tipici di valle: orate, branzini, anguille, cefali e ombre. Per i palati più esigenti è possibile acquistare ed ordinare anche la nuovo specialità aziendale: il filetto affumicato di branzino "Gran Riserva".

**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 pasticceria-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 sottotono 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'ossoccolo, la coppa di testa, il Sauris.

**Oro Caffè** Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppino 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.



/ 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.

*Mpsettini*

/ 2

# GRANDIOSA

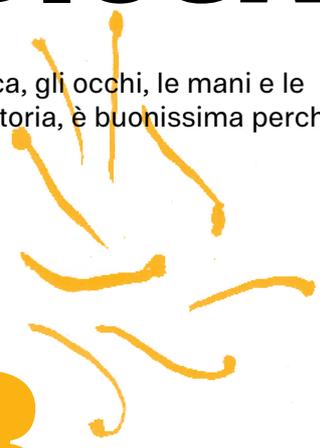
Ti sazia, ti riempie, ti soddisfa (la bocca, gli occhi, le mani e le orecchie), pensa in grande, è provocatoria, è buonissima perché è sana, sincera e la si crea insieme.



*sardoni*



*mpiedino branin*

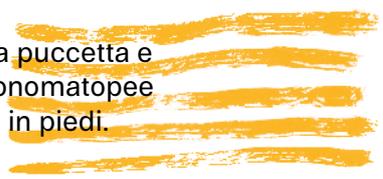


*gnamogli*

/ 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*