FRIULI VENEZIA GIULIA
la nuova cucina

tra le viti sul fiume con le mani sottosopra

08 ottobre Al Ponte / Gradisca d'Isonzo

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

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.lastefvg.it

in partnership con

Camera di Commercio Pordenone - Udine

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UDINE

con il patrocinio di

comune di trieste
Comune di Gorizia
Comune di Pordenone
Comune di Udine

testi e abbinamenti vini a cura di **Walter Filiputti**

disegnato da **tundra**studio.it

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.

08 ottobre Al Ponte / Gradisca d'Isonzo

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

Luca del Ponte propone la trota 45, perché cotta a 45° C (FriulTrota), con emulsione di rafano e crema di crescione.

Vitello d'Oro si presenta con il millefoglie di patate e prosciutto cotto Dentesano.

Piron dal Re apre con mousse di lenticchie rosse decorticate e paprica affumicata.

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

Il vino
Friulano Ronco delle Cime Doc Collio Venica & Venica. Friulano classico, ma che sente sia la vigna sia "la mano" dei Venica: eleganza, velluto, lunghezza aromatica in bocca.
I Venica sono stati tra i primi a vinificare vigna per vigna per arrivare ai cru.

Lombatina di vitello marinata all'abito di albicocche e fiori di sedano

La ricetta di Luca Plett - Ristorante Al Ponte, Gradisca d'Isonzo

Luca ha una verve creativa che narra in maniera semplice ed efficace. Qui unisce la carne di vitello con le albicocche lavorate adottando tecniche innovative. Pennellata finale col vino Ramandolo Vendemmia tardiva di Coos. Nella ricetta entra anche un tocco di aceto Sirk.

Il vino
Ramandolo Docg vendemmia tardiva 2017 Dario Coos. Azienda che vanta la più bella vigna di Ramandolo. Questo è ottenuto con l'appassimento delle uve in pianta, il cui vino poi sosta un anno in barrique. Di grande interesse questo matrimonio con la carne.

Hot dog di trota in un bao a vapore

La ricetta di Massimiliano Sabinot - Ristorante Vitello d'Oro, Udine

Inventarsi un nuovo *hot dog*, di trote fresca e affumicata che, dopo averle macinate, unisce in un budello naturale. Il pane: bao cinese cotto al vapore. Un tocco di sapidità col burro all'alga spirulina, che dà la necessaria grassezza. Spruzzata di Ginger Spirit Nonino.

Il vino
Vintage Tunina 2017 Igt Venezia Giulia Jermann. Vino bandiera di Jermann, ma anche dell'Italia, essendo il bianco più premiato del Bel Paese. Una intuizione di Silvio Jermann del 1975, ma che resta sempre attuale.

Une tace di Friûl

La ricetta di Matteo Romanelli - Ristorante Al Piron dal Re, Zompicchia di Codroipo

Combinare e creare un connubio tra le materie prime più rappresentative del territorio e già presenti nella mia infanzia. Mousse di trota di San Daniele, burro di cacao su sorgo cotto nel brodo di patate e crumble salato al pepe di Timut, pralina di trota, foglia croccante di prosciutto.

Il vino
Braide Alte 2017 Gran cru Igt Venezia Giulia Livon. Vino pluridecorato da Chardonnay, Sauvignon, Picolit e Moscato Giallo, dal vigneto Braide Alte a Ruttars (marne e argilla). Riflessi dorati, speziata, dal gusto caldo e voluminoso per chiudere con sfumature di fresca sapidità.

per concludere

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

In abbinamento
Grappe e Distillati Nonino

Oro Caffè Panama Geisha, caffè 100% Arabica. Il nome proviene dalla pianta etiope ripiantata in Centro America, in particolare a Panama. Il caffè è estremamente profumato. Può essere preparato come espresso oppure con un V60
→ *tinyurl.com/orocaffe*

gli autori

ristoranti

Al Ponte È un'oasi verde accanto alle vie di comunicazione più importanti del Friuli Venezia Giulia. È un hotel dove rilassarsi in spa e un ristorante che racconta le innumerevoli diversità del Friuli, interpretate da Luca – lo affianca zia Olga –, che sa usare con uguale capacità sia la cucina creativa di pesce sia quella della tradizione friulana. In sala troviamo i genitori Adriana e Armando e lo zio Fabio. La famiglia Rizzotti parte dalle porte della Carnia per arrivare, nel 1985, ad acquistare Al Ponte sulle rive dell'Isonzo. Ad accompagnare la cucina, una ricca cantina, con un invidiabile collezione di grandi formati. Piacevole l'accogliente parte del locale ricavato sulla terrazza, chiusa da vetri, con camino a vista.

Vitello d'Oro È il più bel giardino di Udine per mangiare all'aperto. E il palazzo in cui trovano posto le sale, recentemente rinnovate con eleganza e innovazione rispettosa, è del primo Ottocento, ma poggia sulla seconda cinta muraria della città, del XIII secolo, valorizzata proprio grazie alla recente ristrutturazione. Tesoro da ammirare, assieme ad altri particolari storici portati alla luce dal restauro, quando si fa visita al ristorante, che risale, nella sua prima apertura, al 1847. Antonio Sabinot, attuale patron, vi arriva come cameriere nel 1964. Con la moglie Gigliola, nel 1987, ne diventa proprietario e a loro si affiancano, nel 1991, i figli Massimiliano e Gianluca. Con l'arrivo di Max si avvia un profondo rinnovamento: la sua è una cucina di pesce allegra, singolare, curiosa, ricercata e insieme immediata, e i dolci ne sono il goloso suggello. Ampia la proposta di vini bianchi friulani e spumanti, in sintonia con la cucina, ma ottime etichette anche di rossi. Sala e cantina sono diretti da Gianluca.

Al Piron dal Re Nel cuore del Medio Friuli, cucina e ristorazione hanno un gusto prelibato. A Zompicchia di Codroipo, Christian vi darà il benvenuto con un buon bicchiere di vino del territorio, Matteo vi preparerà i piatti prendendo spunto dalle sue esperienze all'estero e in regione, rinnovando, con ingredienti ricercati e friulani, anche le preparazioni più classiche e tradizionali. L'unione delle due passioni dà vita a un'atmosfera tradizionale e delicata. Il locale è di moderate dimensioni, con impronta classica.

vignaioli e distillatori

Venica & Venica A creare l'azienda fu nonno Daniele, nel 1930, cui subentrò suo figlio Adelchi, genitore degli attuali proprietari, i fratelli Gianni e Giorgio. Già impegnata in azienda la quarta generazione, con Giampaolo, primogenito di Gianni, che è il legale rappresentante e general manager della Venica & Venica, mentre Giorgio è il "maestro cantiniere", colui che riesce a conferire ai vini una spiccata personalità, di cui eleganza e distinzione varietale sono il tratto saliente. Giampaolo, enologo, si occupa dei mercati esteri di lingua inglese. Dulcis in fundo Ornella, moglie di Gianni, che è addetta alle relazioni esterne e alle vendite (già presidente del Consorzio Collio. Sono 37 gli ettari vitati nel Collio.

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.

Jermann Gli Jermann, già vignaioli in Slovenia, giungono a Villanova di Farra nel 1881. Silvio Jermann entra in azienda giovanissimo, a 17 anni. Era il 1971. Rivoluziona non solo l'enologia di casa propria, ma quella friulana, entrando di diritto tra coloro che cambiarono per sempre il vino friulano. Silvio nel 1975 crea il Vintage Tunina, un vino bianco che segnerà una via da percorrere. Con la conoscenza a disposizione, recupera lo stile antico dei vini del Collio che privilegiavano uve bianche perfettamente mature per dare ai vini complessità e spessore. Ai quali Silvio aggiunge la sua firma: un'inimitabile eleganza. Nasceranno poi Dreams, Capo Martino, Pignocolusse, rosso intenso da uve Pignolo. Vini conosciuti in tutto il mondo. Due le cantine: quella storica di Villanova e la recentissima a Ruttars, ai piedi del vigneto del Capo Martino. Vini bandiera: Vintage Tunina, Capo Martino e Pignacolusse.

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.

Grappe e Distillati Nonino Nella notte del 27 gennaio 2020 a San Francisco, Nonino Distillatori è proclamata 'Migliore Distilleria del Mondo 2019' by Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale nel settore del vino e degli Spiriti, è la prima distilleria italiana e primo brand di Grappa a ricevere il prestigioso premio. La famiglia Nonino si dedica all'Arte della Distillazione fin dal 1897, nel 1973 Giannola e Benito Nonino creano la Grappa Monovitigno® distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, nel 1975 istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e ottenere l'autorizzazione Ministeriale al reimpianto di Schioppettino, Pignolo, Tacelenghe e Ribolla Gialla per preservare la biodiversità del territorio, nel 1984 distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva: ÙE®. I Nonino imbottigliano esclusivamente Distillati ottenuti da materie prime fresche distillate 100% con metodo artigianale, le Invecchiate e Riserva sono imbottigliate dopo invecchiamento naturale in barriques sotto sigillo, 0% coloranti. I Nonino proseguono l'evoluzione della Grappa – Italian Cocktail Spirit, protagonista di fantastici cocktail e Aperitivi.

artigiani del gusto

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, affinchè 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.

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 cucinarsi 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.

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.

Mulino 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.

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 unicellullare appartenente alla famiglia delle alghe azzurre, tuttavia il suo colore è verde intenso, grazie alla clorofilla con- tenuta 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 compres- se, come integratore alimentare. Attualmente in am- bito culinario è utilizzata essiccata per la produzione di pasta, pane, biscotti, gelato ecc. non rispettando il mantenimento delle sue caratteristiche e dei princi- pi nutrizionali. Il miglior utilizzo della Spirulina è il consumo del fresco, perché permette di assumere la totalità dei costituenti. Questo non è sempre possi- bile perché la shelf life del fresco è di pochissimi gior- ni. Crescendo in acqua salata, il profumo è marino/ salmastro e apporta una certa sapidità. È quindi idea- le usarla a crudo per salse o condimenti o previa cot- tura a bassa temperatura entro i 40° C circa.

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'esasperazione 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 NebroDok, suino nero dei Nebrodi in Sicilia; l'HunDok, dal suino Manganica 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.

Latterie di Cividale Latteria sociale di Cividale e Valli del Natisone – questa è la sua ragione sociale – venne fondata nel 1924 come turnaria, per trasfor- marsi in Sociale nel 1974. La scelta che avrebbe inno- vato in profondità la Latteria avvenne nel dicembre 1980, quando si decise di aprire il primo punto ven- dita 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 neces- sario tenere in mano la filiera della vendita. Accanto al prodotto simbolo, si mette a punto una serie di formaggi a latte crudo, puntando su una netta perso- nalità 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.

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.

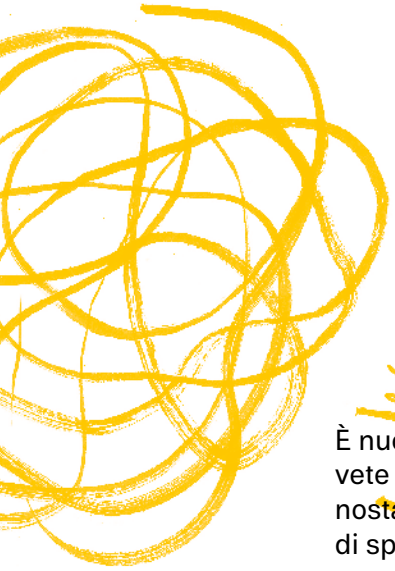
Pasticceria Il Forno Chi adora il panettone sa che non è facile trovarne uno buono. Una visita alla panetteria-pasticceria "Il Forno" di Alessandro e Catia Rizzo è un pellegrinaggio verso l'eccellenza. Il loro panettone non ha nulla da invidiare a quelli delle grandi pasticcerie milanesi: profumo dolce, 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 Toppano 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 gusto affinatosi 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.

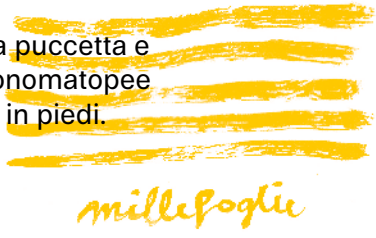


/1
INEDITA

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

/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.

/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.