

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**

**dentro
fuori
in viaggio
seduto su
un albero**

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

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.

Il formaggio utilizzato dagli chef nelle ricette è il Montasio

per iniziare alcuni assaggi

su supporto compostabile monouso in cellulosa di Monaco srl, Udine

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

Al Grop si annuncia con delizie di *strissulis* di Latteria di Cividale.

La Luna presenta "Dalla vite alla vita".

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

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

La ricetta di Paolo Del Negro - Ristorante Carnia, Venzone

Paolo usa solo prodotti fortemente ancorati al territorio di cui la Carnia è ricchissima. Per arrivare a nuove e inaspettate emozioni culinarie.



Il vino

Ribolla gialla 2019 Doc Friuli Colli Orientali Ronco delle Betulle. «La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento», dice Ivana Adami, fondatrice dell'azienda, ora seguita dal figlio Simone, che ha avviato un progetto di riconversione per produrre solo varietà autoctone.

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%).

Il coniglio in 4 consistenze

La ricetta di Ramon Gigante - Ristorante Al Grop, Tavagnacco

Lombo di coniglio fritto in crosta di pane e frutta secca; tonnè di coniglio; terrina di coniglio e verdure dell'estate; sella di coniglio con salsa di riduzione. Una vera e propria declinazione di Vecon-Coniglionatura, dove cotture e tecniche di lavorazione s'intersecano quasi per incanto.

Il vino

Vitovska in Pietra Kamen Igt Venezia Giulia di Zidarich, che spiega: "Ho voluto sperimentare la vinificazione nei tini di pietra, che ha origine in epoca preistorica. Nel secolo scorso tali contenitori venivano usati per la conservazione di vari alimenti, tra cui anche il vino".

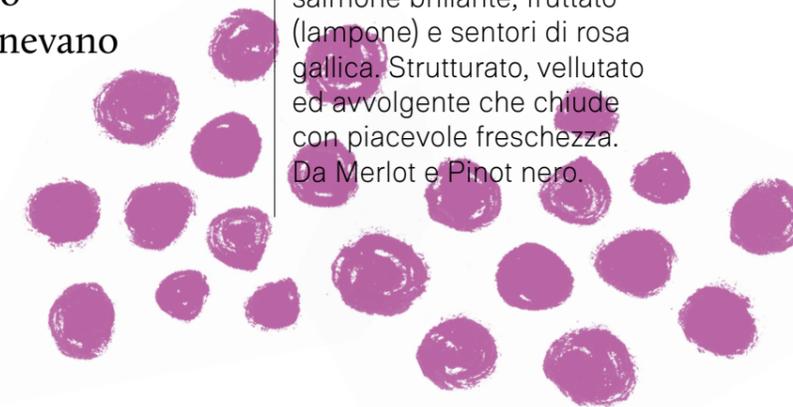
Alpe – Jadran (dalle Alpi al mare)

La ricetta di Evalda Stepancic - Ristorante La Luna, Gorizia

È il ricordo di un viaggio dalle Alpi all'Adriatico, durante una camminata, in mezzo ad uno stagno su una zattera di legno: abbiamo visto delle rane che cantando deponevano le uova.

Il vino

Rosè Igt Venezia Giulia 2018 Livio Felluga. Vino di tendenza e buono assai. Rosa salmone brillante, fruttato (lampone) e sentori di rosa gallica. Strutturato, vellutato ed avvolgente che chiude con piacevole freschezza. Da Merlot e Pinot nero.



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



15 ottobre Carnia / Venzone

gli autori

ristoranti

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.

Al Grop Per entrare in trattoria si sfiora il campanile della chiesa di Tavagnacco, con alle spalle il magnifico parco di villa di Prampero. Si mangia godendosi un'impareggiabile vista sul verde e d'estate in terrazza lo sguardo si posa sul parco. Siamo alla quinta generazione di conduzione della Trattoria Al Grop con la famiglia Del Fabbro, che rilevò l'esercizio a metà dell'800. Il testimone è ora delle sorelle Simona e Silvia e la cucina è diretta da Ramon Gigante, collaboratore ultraventennale che con la famiglia accompagna lo sviluppo di un menù radicato sugli insegnamenti di nonna Giuditta, ma sempre attento al rinnovamento. Ampia selezione di vini tra i migliori friulani e italiani, più un angolo di vini dal mondo. E ci sono anche 6 raffinate suites nella vecchia casa di famiglia il cui ampio cortile serve anche per ricevimenti e banchetti.

Alla Luna È una Gostilna fondata nel 1876 da Antonio Cadorini, che dal 1956, con grande passione e amorevole cura, viene gestita dalla famiglia Pintar. Personale gentile e garbato, abbigliamento tradizionale e tipico, arredamento rustico, un tuffo nei colori del passato... in questo "Locale storico" Elena e Celestina propongono un menù di terra e mare, che risente di incursioni mitteleuropee, con piatti rielaborati ma non distanti dalla tradizione, e una cantina con molte referenze del Collio goriziano.

vignaioli e distillatori

Ronco delle Betulle "La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento - dice Ivana Adami-. La personalità di un vino nasce sempre dalla terra, dal sole e dall'aria: non è qual- cosa che si può costruire". La prima vendemmia di Ivana avvenne nel 1989 nell'azienda acquistata da suo padre Giovanbattista, nel 1967. Poi l'ha cesellata, ampliata - erano 10 gli ettari originali - e ne ha restaurato casa e cantina, dove ha mescolato grazia tutta femminile e impegno imprenditoriale nel quale è ora affiancata dal figlio Simone. Le vigne si fregiano della sottozona Rosazzo, all'interno della Doc Colli orientali del

Friuli, e fanno bella mostra percorrendo il viale di entrata alla cui base ci sono le betulle, che danno il nome al Ronco, sinonimo, in friulano, di vigna collinare di pregio. Vini bandiera: Friulano, Ribolla gialla e Narciso (Merlot, Cabernet franc e sauvignon).

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 champenoise". Accanto alla produzione di vini di vertice ed a geniali intuizioni - come la fruttata 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.

Zidarich Nel 1988 Beniamino Zidarich, assieme a sua moglie Nevenka, spinto dalla passione per la viticoltura, decide di diventare vignaiolo e incomincia un percorso per produrre vini tradizionali di qualità con grande rispetto per il Carso. "Ho seguito una filosofia naturale sia nella coltivazione del vigneto - no a concimi chimici e trattamenti sistemici, sì alla lavorazione dei terreni - e in cantina". Nel 2000 Beniamino opta per la vinificazione dei bianchi con macerazione sulle bucce per 2 settimane senza uso di lieviti selezionati, per poi affinarli in legno ed imbottigliarli senza filtrazione e chiarifiche. Nel 2002 inizia la nuova cantina, ultimata nel 2009: cinque piani interrati, rubati alla roccia. Le vigne di Beniamino hanno rese bassissime. "In parte da noi volute, afferma, ed in parte dettate da madre natura. Dai nostri 8 ha - sono circa 60.000 viti - selezioniamo, in media, 25.000 bottiglie l'anno". Vini bandiera: Vitovska e Terrano.

Livio Felluga Una delle aziende storiche del Friuli Venezia Giulia. Oltre cinquant'anni fa, Livio Felluga - che Isi Benini definì "il patriarca dei vini friulani" - credette in queste colline quando in molti le abbandonavano. Acquistò i suoi primi terreni a Rosazzo, dove si trova la maggior parte della proprietà, creando vigneti davvero splendidi. Nel 1956 un'altra grande intuizione: ispirandosi ad una carta del Settecento, si inventò l'etichetta della "carta geografica", come venne poi definita. Un'etichetta, con la riproduzione delle "proprie colline", a testimonianza del legame stretto e indissolubile tra il vino e il territorio nel quale ve-

niva prodotto, quando il Friuli enoico era ancora sconosciuto. Oggi l'azienda, accanto al "patriarca", è seguita dai figli Maurizio, Elda, Andrea e Filippo, ed i vini della "carta geografica" sono noti in tutto il mondo. Vini bandiera. Colli orientali del Friuli Rosazzo bianco Terre Alte; Colli Orientali del Friuli Rosazzo rosso Riserva Sossó; Colli Orientali del Friuli bianco illivio.

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: UE®. 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

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'esperazione 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.

Latteria di Cividale Latteria sociale di Cividale e Valli del Natisone - questa è la sua ragione sociale - venne fondata nel 1924 come turnaria, per trasformarsi in Sociale nel 1974. La scelta che avrebbe innovato in profondità la Latteria avvenne nel dicembre 1980, quando si decise di aprire il primo punto vendita diretto, che fu anche il primo fra tutte le latterie del Friuli. Allora a dirigerla era Francesco Miani, che aveva una visione molto dinamica della gestione e che intuì un aspetto fondamentale: per poter far crescere il caseificio e dargli una buona redditività era necessario tenere in mano la filiera della vendita. Accanto al prodotto simbolo, si mette a punto una serie di formaggi a latte crudo, puntando su una netta personalità del prodotto unita ad una qualità elevata. Scelta che coglie le tendenze di un consumatore sempre più attento alla salute ed alla bontà del cibo.

Vecon L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Preconico 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.

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 bigné, 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! Bigné 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. Studiato 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 Toppo 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 mettere 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 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.



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.

Mpiedini

/ 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

Mpiedini
branzin

/ 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.

XXXXXX
millefoglie