in famiglia con l'oste in gostilna tra le rocce coи la luna

01 ottobre Lokanda Devetak / San Michele del Carso

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.tastefvg.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.

01 ottobre Lokanda Devetak / San Michele del Carso

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

Gabriella, lady chef di Devetak, prepara il prosciuttino di coniglio Vecon con giardiniera in agrodolce dell'azienda di sua figlia, che fornisce anche pistacchi e germogli.

Andrea Canton de La Primula ha preparato ovuli gratinati con Latteria fresco e Montasio stagionato.

Da Alvise, il giovane Giacomo propone trota marinata (FriulTrota) con mele e kren.

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

Il vino
Vinnae Ribolla Gialla 2019 Igt Venezia Giulia Jermann, vino fresco, piacevole, snello e pur tuttavia importante, nello stile Jermann. Ideale sulle entrée ed in grado di sostenere le variegate creazioni degli chef.

Pane, burro e marmellata

La ricetta di Gabriella Cottali - Lokanda Devetak, San Michele del Carso

L'idea è di creare uno gnocco ripieno e cotto a vapore. Sarà farcito con la confettura di zucchine e anice stellato (az. agr. Kmetija Sara Devetak), passato nel burro e pan grattato al finocchietto. Servito su una purea di zucchine e menta con la ricotta delle Latterie di Cividale.

Il vino
Rosazzo Docg 2017 Ronco delle Betulle. Da Friulano, per metà, con Sauvignon e Chardonnay. «La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento», dice Ivana Adami, fondatrice dell'azienda, ora seguita dal figlio Simone.

Coniglio con le sue frattaglie all'aceto ai fiori di sambuco

La ricetta di Andrea Canton - Ristorante La Primula, San Quirino

Andrea Canton è ritenuto dai suoi stessi colleghi un innovatore per definizione. La sua cucina è fatta di piatti dove l'ingrediente base è al centro del disegno, senza altre contaminazioni. Eleganza, essenzialità, sapore, creatività sono i suoi canoni.

Il vino
Pinot Nero 2018 Doc Friuli Forchir, cantina *Carbon free* e molto attenta alla sostenibilità, tanto da essere stata la prima a credere nelle viti resistenti. L'azienda ha una superficie vitata di 245 ettari (Doc Friuli e Doc Friuli Grave).

Spaghetti freddi dello Zoncolan

La ricetta di Giacomo Della Pietra - Osteria Da Alvise, Sutrio

Il tema: valorizzare due prodotti che ci regala la nostra montagna come i funghi porcini e la selvaggina. Un piatto equilibrato caldo e freddo, dai sapori decisi, al profumo della grappa Chardonnay barrique Nonino. Da scoprire!

Il vino
Schioppettino di Prepotto 2017 Sant'Elena Doc Friuli Colli orientali di Gianni e Paolo Petrussa, che hanno imboccato la via dei cru, vinificando lo Schioppettino vigneto per vigneto. Questo di Sant'Elena 2017 è il primo dei cru ad andare sul mercato.

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 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

Lokanda Devetak Sei generazioni di Devetak si sono passati il testimone alla trattoria-gostilna (in sloveno), fin dal 1870, a San Michele del Carso. Ora ci sono Avguštin e la moglie Gabriella, che hanno recuperato l'osteria originale e completato la locanda, in autentico stile del Carso. Fin dalle origini la cucina – ispirazione carsolina, tra influenze italiane, slovene e austriache – è presidiata dalle donne e così si continua con Gabriella, assieme all'ultima delle quattro figlie, Mihaela. Ortaggi, spezie e frutta provengono dall'azienda agricola di famiglia seguita dalla primogenita Sara. In sala ci accolgono Avguštin assieme alle figlie Tjaša e Tatjana. Scavata nella roccia carsica, la cantina racchiude un'importante collezione di distillati e 1500 etichette di vini dal mondo, con particolare attenzione al territorio.

La Primula La prima data che testimonia del locale è impressa nell'alare di ferro battuto a ornamento del fogolâr collocato in osteria: 1875: sempre della famiglia Canton. Il percorso moderno del rinnovamento, cominciato con Roberto e Lidia, è affidato ai figli Andrea, genio in cucina, ed Emanuela con suo marito Pier. Andrea entra in cucina, ancor giovanissimo, nel 1980, affiancando la mamma e la zia Daniela. Andrea è chef di prima grandezza: perfezionista, pieno di idee e dotato di forte sensibilità: i suoi piatti sono cesellati. La sua innovazione è misurata ed efficace. Pier, ottimo sommelier, cura i vini ed il loro servizio in maniera perfetta; la cantina, sotto il ristorante, custodisce oltre 1600 etichette di vini diversi. Locale molto accogliente e nello stesso tempo raffinato, senza sbavature né eccessi. La sala ristorante è intima, col fogolâr; quella riservata ai banchetti gli è attigua. La Primula è anche un albergo di charme.

Da Alvise Nel 1994 nasce l'osteria come punto di ritrovo del paese e a seguire, a distanza di poco tempo, si sviluppa il ristorante: espressione della passione per la cucina tradizionale. A completare la struttura cinque camere che permettono di vivere la tradizione del paese di Sutrio. Cui si aggiunge nel 2020 la "Cjase da Alvise", una nuova meravigliosa struttura composta da sei 6 camere e un centro benessere. La cucina propone i piatti tradizionali carnici, fatti in casa con sughi e ripieni che variano in base alle stagioni, oltre a carni alla griglia, in umido e i piatti con la selvaggina. Per finire non possono mancare i tradizionali e golosi dolci di Elena.

vignaioli e distillatori

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.

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 qualcosa 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).

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).

Petrussa Fu Giuseppe Petrussa, agli inizi del 1900, ad iniziare a coltivare queste vigne. L'attività contadina continuò con i figli, tra cui Celestino, che nel 1987 cede il timone dell'azienda ai figli Gianni e Paolo. Nonostante le difficoltà dell'epoca, prevalse la scelta di coltivare la vite spinti, fin da allora, dal desiderio di cogliere l'essenza del territorio. Prepotto è una piccola area sul confine con la Slovenia, segnato dal corso dello Judrio. Il terreno – costituito essenzialmente da marne eoceniche – e la posizione geografica – a 30 km dal mare Adriatico ed altrettanti dalle Prealpi Giulie – ne fanno un unicum dove la qualità non si esprime nel "vino migliore di", bensì con vini dai caratteri peculiari (l'anima) di un territorio e del suo ambiente. Perché il nostro lavoro si completa quando il vino è fedele lettore di queste particolari terre. Vini bandiera: Schioppettino di Prepotto, Friulano e Pensiero (da uve Verduzzo passite).

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

Vecon L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Precenicco 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 completa- mente 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.

Sara Devetak A San Michele del Carso, Sara Devetak e suo marito Pavel conducono l'azienda agricola tra fazzoletti di terra rossa e rocce calcaree, capaci, però, di dare forte personalità ai prodotti. Con lei lavora il nonno Renato, memoria storica dell'agricoltura di famiglia. Coltivano alberi da frutto, verdura ed erbe aromatiche con metodi naturali. I prodotti ottenuti sono lavorati nel proprio laboratorio, ricavato nella "Casa dei Sapori". La filiera è cortissima: dall'orto al laboratorio e alle tavole del cliente. Confetture e non solo:sciroppi, sott'aceti, nettari, salsa di pomodoro, mieli. Quindi salsicce, cotechini, salami con il rosmarino pancette, osso colli, lonze, lardi, strutto in vaso, prodotti con metodi naturali e con le più moderne tecnologie di asciugatura e stagionatura. Dal 2017 l'azienda è Fattoria didattica.

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.

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.

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.

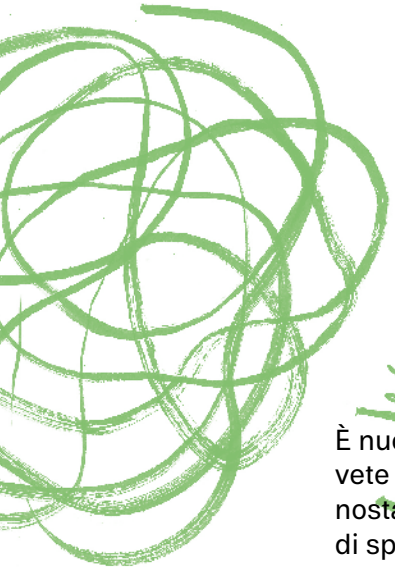
Pasticceria Il Forno Chi adora il panettone sa che non è facile trovarne uno buono. Una visita alla panetteria-pasticceria "Il Forno" di Alessandro e Catia Rizzo è un pellegrinaggio verso l'eccellenza. Il loro panettone non ha nulla da invidiare a quelli delle grandi pasticcerie milanesi: profumo dolce,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

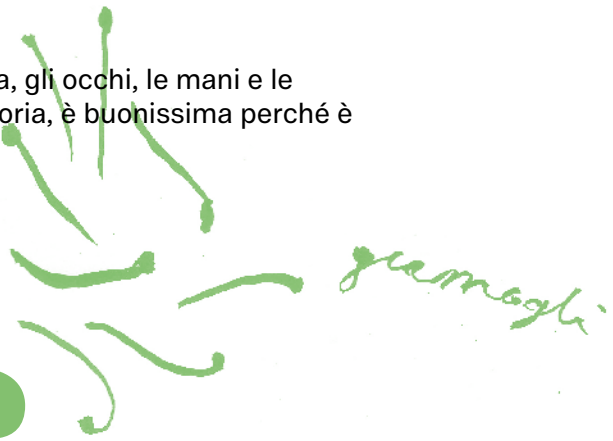


/1
INEDITA

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.