FRIULI VENEZIA GIULIA
la nuova cucina

tra le nubi in equili-brio sulla neve al caldo

08 ottobre Mondschein / Sappada

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 Mondschein / Sappada

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

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

Mondschein, con il Nonino GingerSpirit, propone i gamberi di Jolanda de Colò e il San Daniele Dok Dall'Ava.

All'Androna proporrà una trota di FriulTrota... cotta in acqua di mare.

La Buteghe di Pierute si racconta con la cialda croccante, crema di Robiola e uova di trota.

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

Il vino
Illivio Doc Friuli Colli Orientali Livio Felluga. Nacque come regalo dei figli di Livio per i suoi 85 anni. Era il 1998. Da Pinot bianco, Chardonnay e Picolit, fermentazione in barrique. Esempio di vino carezzevole e avvolgente, dal nerbo sottile, molto duttile a tavola. Bravi Maurizio, Elda, Andrea e Filippo.

Trucioli di cirmolo su riduzione di camoscio e lamponi

La ricetta di Marco Da Rin Bettina - Ristorante Mondschein, Sappada

Il cirmolo è legno di alta montagna dei boschi locali, profumato e tenero con cui i sappadini fanno anche le maschere di carnevale, tradizione molto sentita a Plodn (Sappada, in lingua autoctona). Il ristorante ne estrae un'essenza per dare più significato alla cucina di territorio.

Il vino
Nero Magis 2014. Rosso Friuli Colli orientali dal grande carattere. Longevo. Da Merlot (60%) e Pignolo (40%). Prodotto dalla famiglia Perazza, titolare della Magis, azienda di mobili di alta gamma dove unisce la tecnologia industriale all'artigianato. È a questa filosofia che il vino s'ispira. *To be unique and universal.*

Carpaccio di branzino tiepido

La ricetta di Attias Tarlao - Ristorante All'Androna, Grado

Attias rimescola sapientemente alcune componenti del savor – tra i quali compare anche il Picolit (di Ermacora) – per arrivare ad un nuovo piatto. Grado è un'isola che da una parte guarda il mare aperto e dall'altra la Laguna omonima con i celebri casoni dei pescatori. Il branzino rientra nella tradizione gradese.

Il vino
Pinot bianco Solo 2017 Doc Friuli Colli orientali di Bastianich. Il nome Solo è un gioco fra il significato musicale, riferito all'assolo di uno strumento, e l'aggettivo che indica una cosa fatta senza l'intervento di altri (in questo caso: vitigni). Infatti si tratta di Pinot bianco in purezza.

Cjarson di Carnia in brodo di gambero rosso

La ricetta di Luca Scarsini – La Buteghe di Pierute, Illegio

Luca è chef giovanissimo, vincitore del Premio Silvia Lunelli nel 2018. Questa è la sua prima uscita ufficiale. Ha voluto cucinare uno dei piatti "sacri" di Carnia (sorta di agnolotto ripieno di erbe, ricotta, miele, biscotti, uvetta) nel brodo di gamberi rossi. Tocco finale: spruzzata di aceto Sirk.

Il vino
Chardonnay Cladrecis Doc Friuli Colli Orientali 2018 Sirch. Cladrecis: delizioso borgo a circa 300 mslm circondato da boschi in comune di Prepotto. I fratelli Pierpaolo e Luca Sirch hanno recuperato gli antichi terrazzamenti per produrre vini bianchi di alto lignaggio.

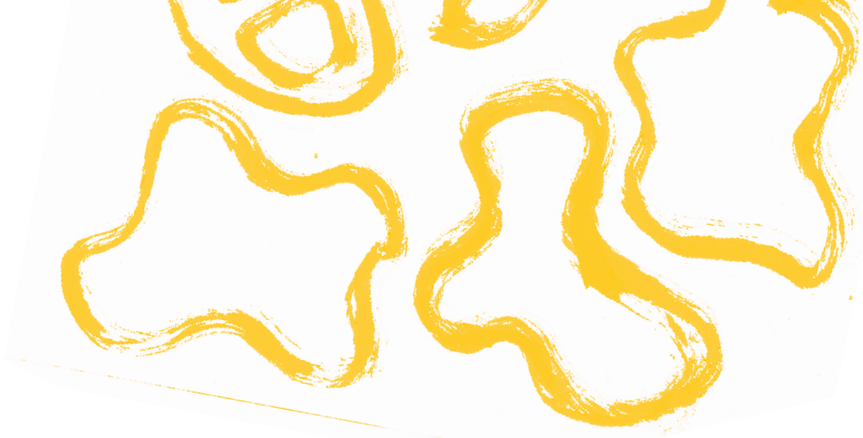
per concludere

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

Mondschein Circondato dalle vette delle Alte Dolomiti (patrimonio Unesco dal 2009), il Mondschein si trova a Sappada – Plodn in lingua autoctona – a 1250 metri di altitudine. Dopo un significativo periodo di formazione ed esperienza all'estero, Paolo Kratter dà il via alla trasformazione di quella che già negli anni 1990 era una bella baita di montagna ai piedi delle piste da sci e che ora vede impegnata la famiglia al com- pleto: la moglie Irene e i figli Stefano, Federico e Sofia. Il concept oggi è Mondschein – A Taste of the Dolomites. L'ambiente risveglia le inconfon- dibili sensazioni di benessere delle case alpine mentre il frizzante approccio dello chef Marco Da Rin Bettina e della sua brigata sorprende con una cucina fresca e disinvolta, che esprime con ele- ganza contemporanea le più autentiche tradizioni culinarie locali, regalando agli ospiti una vera e propria food experience.

All'Androna I fratelli Allan e Attias Tarlao sono all'Androna nel 2001, ma la famiglia Tarlao è nella ristorazione da tre generazioni. Oggi All'Androna è il locale di riferimento di Grado, con la cucina marinara piacevolmente creativa di Attias, un per- corso armonioso dalla tradizione gradese all'in- novazione, sempre con pesce di giornata, servito sotto la direzione sapiente di Allan. La carta dei vini ruota attorno ai bianchi, dal Friuli Venezia Giulia, ma anche dall'Italia e dal mondo, da de- gustare in un questo prezioso locale, incastonato in un trittico di edifici del VI secolo, la chiesa di Santa Maria delle Grazie, il battistero e la basilica di Sant'Eufemia.

La Buteghe di Pierute Nasce come alimentari e osteria del paese nel 1913 e cento anni dopo viene inaugurato anche il ristorante, rendendolo un centro polifunzionale per la piccola frazione di Illegio e per il territorio della Carnia. Oltre alla cucina tipica carnica, il ristorante offre pietanze classiche della tavola italiana, che soddisfano tutti i gusti rendendo così piacevole il pranzo o la cena. La semplicità dei piatti è la caratteristica che, constatiamo giorno dopo giorno, ha successo.

vignaioli e distillatori

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 veniva 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.

Nero Magis To be unique and universal. Così Eugenio Perazza descrive la filosofia che ispira e guida i progetti di Magis, azienda leader a livello internazionale del settore design, da lui stesso fondata nel 1976 e oggi guidata anche dal figlio Alberto e dalla nuora Barbara Minetto. Perché non farla anche col vino, applicando la stessa visione? Ma come tradurre l'ispirazione di Eugenio in un vino? La storia del Friuli ci è venuta incontro. I vigneti di questa terra conservano un inestimabile patri- monio di varietà autoctone — alle quali, nel corso del tempo, si sono affiancate quelle definite inter- nazionali — che offrono una materia prima eccel- lente e unica. Il punto di arrivo non poteva che essere quello di due vini che rispecchiassero l'ani- ma di questa terra, che avessero una forte identità territoriale e che al contempo potessero trasfor- mare in unicità e punto di forza il connubio tra le proprie radici e il palcoscenico internazionale. Il territorio e il terreno individuati sono quelli della zona Doc Friuli Colli Orientali, dove le uve scelte, il Pignolo e il Merlot, danno origine a due vini: Nero Magis e Nero Magis Riserva.

Ermacora I fratelli Dario e Luciano Ermacora sono subentrati nell'azienda di famiglia nel 1982. Parte dei terreni erano stati acquistati, nel 1922, dal nonno Antonio e da suo fratello Giuseppe. Allora era mista, con soli quattro ettari di vigne- ti. La vocazione ai grandi vini dei Colli di Ipplis è secolare e da qui Dario e Luciano sono partiti, destinando l'intera superficie alla vigna, costruen- do la cantina via via aggiornata con le tecnologie necessarie, ma soprattutto seguendo un percorso che li ha portati a produrre vini longevi con carat- teri varietali ben leggibili. Non basta: per i rossi – che rappresentano il 35% della produzione to- tale –, particolare attenzione è stata riservata alle varietà autoctone quali Pignolo, Schioppettino e Refosco. Tra i bianchi, accanto a quelli interna- zionali, i friulani sono Picolit, Verduzzo, Ribolla gialla e Tocai. Vini bandiera: Friulano, Pinot bian- co e Pignolo.

Bastianich Le vigne, 32 ettari di proprietà della Famiglia Bastianich dal 1997, si trovano in due zone distinte della Doc Friuli Colli Orientali. Il primo vigneto – di 7 ettari – è situato sulle colline di Buttrio e Premariacco, nella zona più calda e più meridionale della Doc. Influenzato dal calo- re e dal vento salato provenienti dal mare, offre le uve per la produzione dei Cru, vini più corposi e strutturati, come il Vespa Bianco, Vespa Rosso, Plus e Calabrone. Il secondo vigneto – di 25 ettari – si trova sulle colline di Cividale del Friuli. Area più fresca, dove si producono i vini monovarietali della linea autoctona Orsone, quelli giovani e con maggior intensità aromatica quali Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, e Ribolla gialla, Refosco dal Peduncolo rosso e Schioppettino. L'obiettivo della cantina è interpretare la storia e la cultura enoi- ca della zona, creando vini unici che esprimano il territorio ma che, al tempo stesso, si distinguano per corposità, struttura ed equilibrio.

Sirch Pierpaolo e Luca Sirch 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 Sirch 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.

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

Jolanda de Colò Antonello Pessot è un genio delle produzioni alimentari. Gli spetta il grande merito di aver recuperato e rinnovato la tradizio- ne dei prodotti dell'oca, fino a diventarne leader in Italia. Ai quali ha via via aggiunto la selezione e la distribuzione di una vasta gamma di prodot- ti alimentari dalla qualità elevatissima. Con lui ci sono sua moglie Alana e il figlio Bruno. Ora, gra- zie ad Antonello Pessot, quando si parla di oca il riferimento è diventato il Friuli Venezia Giulia. I suoi capolavori: il salame d'oca della tradizione ebraica, la porcaloca, la mortadella d'oca, il foie gras fresco macerato nel Picolit.

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.

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.

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.

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.