

FRIULI VENEZIA GIULIA

la nuova
cucina

fuori dentro tra i fuochi con il tramonto

ANNULLATO CAUSA PANDEMIA

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 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

Al Paradiso apre con il gelato di prosciutto cotto Dentesano in crosta di frutta secca.

La Subida propone il Fil Rosè (FriulTrotà) su nuvole di polenta con lampone.

L'Enoteca di Buttrio delizia con il Branzino in *saor*.

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

Fatti un panino...

La ricetta di Matteo Contiero - Ristorante Al Paradiso, Paradiso di Pocenia

Matteo, con il pane di farina integrale del Molino Zoratto (museo vivente che opera tal quale dal 1450), reinventa il panino. Con una farcitura ben calibrata tra tuorlo d'uova e salsa di soia; fette di San Daniele Dok Dall'Ava e lattuga Salanova, olio al carbone di limone e altro che scoprirete.

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.

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".

Il daino e la gubana

La ricetta di Alessandro Gavagna - Ristorante La Subida, Cormons

Alessandro è partito dal proprio territorio con la gubana (L'Antica Ricetta), immaginando di unirla alla carne, per i suoi profumi speziati. La carne di daino è servita in due versioni: una con il cuore di gubana all'interno della carne, che poi viene grigliata; nella seconda il cuore sarà di carne e l'esterno di gubana, grazie a un'impanatura alternativa.

Il vino

Tiareblù 2017 Gran Cru delle Venezie IGT, Livon. Vino luminoso, armonico e profondo. Pluripremiato. Da Merlot e Cabernet sauvignon. Affinato in barrique 18 mesi.

Lo scoglio, la buzara e il boreto...

La ricetta di Matteo Berengo - Ristorante Enoteca di Buttrio

La ricetta di Matteo Berengo parte dall'idea nata del recupero degli "inflazionati" piatti unici che si usava servire qualche decennio fa, rielaborando tre ricette del nostro territorio in una forma decisamente inusuale.

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 che unisce la tecnologia industriale all'artigianato. È a questa filosofia che il vino s'ispira.

per concludere

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

In abbinamento

Grappe e Distillati Nonino: "Migliore distilleria del Mondo 2019" by *Wine Enthusiast Wine Star Awards*, il più importante premio internazionale nel settore del vino e degli Spiriti. Prima distilleria italiana a riceverlo.

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 Paradiso La casa che ospita il ristorante è dei primi del 500. Dal 1966 era il sogno di Annamaria, lady chef, quando iniziò a lavorarvi come cameriera. Un sogno che si è poi realizzato nel '94, assieme al marito Aurelio e alla figlia Federica, con l'acquisto e l'avvio del meraviglioso recupero che oggi ammiriamo. La cucina, ispirata al maestro Gianni Cosetti che qui “ufficiò” tra il '98 ed il '99 e da cui Annamaria seppe cogliere i segreti, si è poi evoluta aprendosi a una costante innovazione declinando profumi e sapori delle Risorgive in opere di puro gusto. La cura per i prodotti del territorio e la ricerca di piccoli artigiani del gusto locali è instancabile. Il tutto accompagnato da una pregiata carta dei vini, prevalentemente friulani, e da una selezione di vini locali del Paron Aurelio. Il Paradiso è un bouquet di sale grandi e piccine. Incantevole l'antico fogolâr dietro al quale la grande veranda si affaccia sul giardino interno, ricavato dai magazzini del 700.

La Subida Un casale caldo e raffinato, che si trasforma mantenendo sempre la sua impareggiabile identità, nelle verdi colline a un passo dal confine, sopra Cormons, dove deliziarsi con una cucina del territorio e una narrazione originale, fusione innovativa delle culture friulana e slovena. La trattoria Al cacciatore, aperta a fine '60, da anni è anche luogo di soggiorno con una proposta unica, prima in regione che ha proposto un hotel di charme composto da diverse case separate e collocate nel bosco. Si possono acquistare anche prodotti esclusivi, come l'Aceto Sirk. Accanto, c'è l'Osteria, un maneggio, campi da tennis, biciclette e le inconfondibili Vespa gialle per visitare i dintorni. Insomma, la Subida è un progetto, un'esperienza immersiva completa nella sincera bontà di questa terra, con curiosità e tensione incessante al meglio, ragione di fondo del lavoro appassionato della famiglia Sirk. Ad accoglierci, oltre a Joško e a Loredana, i figli Tanja – con lo chef Alessandro, suo marito – e Mitja, che cura con sapienza l'ampia selezione di bottiglie, con interessanti riserve di assoluto valore e, spesso, rarità.

Enoteca di Buttrio Riprende la struttura nata nel 2003 per volere del comune di Buttrio e di un consorzio di cantine di produttori locali, per essere “trasformato” nel 2013 in ristorante con la cucina dedicata esclusivamente al pesce. Concetto fondamentale è sempre e comunque il *tutto edibile*: nel piatto tutto si mangia e tutto viene messo con un senso (non esistono scarti o guarnizioni inutili). A fianco della parte ristorativa, mantiene la sua funzionalità anche quella dell'enoteca, dove la selezione delle cantine è per il 99% regionale.

vignaioli e distillatori

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.

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 Beniamno 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.

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.

Nero Magis To be unique and universal. Così Eugenio Perazza describe 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 Minnetto. 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.

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: ÜE®. 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.

artigiani del gusto

Dentesano Una delle conquiste di cui i Dentesano sono giustamente orgogliosi è l'aver saputo – perché voluto – sviluppare un ottimo brand sui prosciutti cotti, diventando un preciso e sicuro riferimento qualitativo. Dentesano è stata tra le prime aziende a voler arrivare al suino friulano. Affermano in azienda: “Finalmente, grazie alla certificazione regionale A.Q.U.A, possiamo avere il maiale 100% friulano. Il che significa maiali nati, allevati e macellati in Friuli, con la possibilità di seguire direttamente la fase dell'alimentazione, fondamentale per la qualità”. Il risultato di una lunga tradizione via via aggiornata è il prosciutto cotto in crosta di pane, denominato “Il cartoccio”. La coscia, disossata, viene completamente avvolta nell'impasto del

pane e quindi messa in forno a cuccinarsi 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.

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, affinché il pesce sia in costante movimento e così sviluppare una muscolatura soda e compatta. La trota così allevata contiene molto Omega 3, che ha elevati benefici salutistici. L'artigianalità delle lavorazioni, come la spinatura a mano e la salatura a secco e, va da sé: nessun uso di coloranti e conservanti e, dal momento della cattura all'inizio della lavorazione, passano pochi minuti. L'affumicatura non dev'essere finalizzata alla sola conservazione, bensì capace di migliorare il gusto delle trote.

Mulino Zoratto Il mulino del 1450 è divenuto proprietà della famiglia Zoratto nell'800 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. Zoratto infatti è l'unico battitore di stoccafisso in Italia.

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 '92 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 rigorosa-

mente a mano e, per insegnarlo, ha aperto una scuola.

Antica Ricetta La gubana L'Antica Ricetta ha un padrino nobile: Bruno Pizzul, cormonese Doc. Giacomo Brandolin decide di regalare la sua gubana agli invitati alla festa del 80° compleanno di Pizzul conquistando il palato di tutti. Lui ricambia con un prezioso consiglio: chiamarla “Gubana di Cormòns”, così da distinguerla da quella di Cividale e di Gorizia. Una ricetta, ereditata dalla Bisnonna Maria, che vede unite tre generazioni: nonna Luciana, mamma Gianna e suo figlio Giacomo. Pasta a lunga lievitazione arricchita da un prezioso ripieno di noci, nocciole, pinoli e uva sultanina di primissima scelta. E' consigliato la degustazione a temperatura ambiente abbinata all'Elisir SanZuan (San Giovanni, in friulano), un prodotto esclusivo, da servire a 13° C.

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 a 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 nocciole. 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.

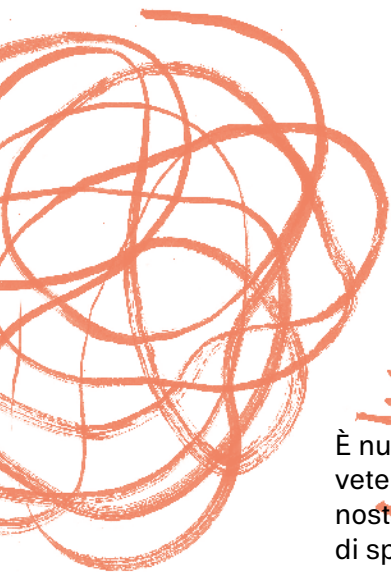
Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppano rilevano la Oro Caffè (fondata nel '72). Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all'origine, le partite migliori per poi anda-

re a creare il gusto, lo stile Oro Caffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse bottiglie, 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 nocciole 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 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 anti-nostalgica perché il suo tempo è il presente. Ha il coraggio di provare, di sperimentare: il suo obiettivo è soddisfare e incuriosire.

Metastitine

/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

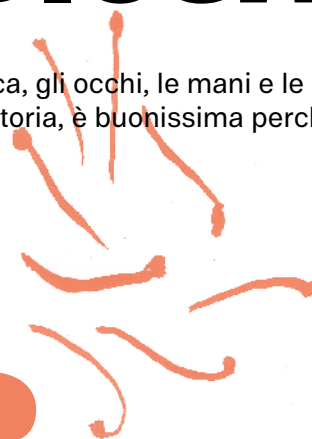


spiedino lanzin

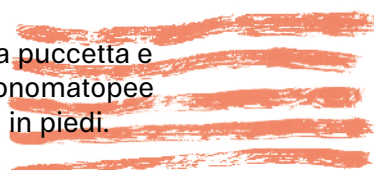
/3

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.



gnamagli



millefoglie