

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**

**in famiglia
con amici
sulla
terrazza
al confine**

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



comune di trieste



Comune di Gorizia



Comune di Pordenone



Comune di Udine

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

Costantini apre col il *cjarson* fritto.

Da Toni saluta gli ospiti con la polenta *folpeade* (polpetto di polenta) e formaggio.

Tre Merli presenta i golosi *sardoni* barcolani impanati con l'alga spirulina (di Spiruline di Cormons) e la ricotta fresca (Latteria di Cividale).

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

Millefoglie di polenta con cervo, Saporito e cipolla di Cavasso

La ricetta di Marco Furlano - Ristorante Costantini, Collalto di Tarcento

L'idea è utilizzare prodotti della più pura tradizione friulana: polenta (con farina di mais Molino Zoratto), cervo e formaggio Montasio (Latterie di Cividale), poi trasformati e *assemblati* in modo non tradizionale creando un piatto di grande *freschezza*, pur mantenendo inalterati i gusti di un tempo.

Il vino

Ribolla gialla spumante di Manlio Collavini, colui che la Ribolla spumante ha inventato.

Il vino

Schioppettino di Prepotto 2017 Sant'Elena Doc Friuli Colli orientali di Gianni e Paolo Petrusa 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.

Hamburger di coniglio al timo

La ricetta di Claudio Basso Bondini - Trattoria da Toni, Gradiscutta di Varmo

Aldo Morassutti è sempre stato un grande innovatore della cucina friulana e fa parte di coloro che l'hanno resa celebre. Lo chef propone un hamburger inusuale: la cipolla di Cavasso, il pane al latte e sesamo è fatto in casa, il coniglio è una delle eccellenze di Vecon-Coniglionatura.

Il vino

Pinot Bianco Doc Friuli Colli Orientali Ermacora. Ah il Pinot bianco! Grande charme che merita maggior considerazione. Per la sua finezza, personalità e suadenza, oltre alla capacità di convivere con numerose pietanze. I fratelli Ermacora lo interpretano in maniera perfetta.

Il sigaro del nonno

La ricetta di Sandro Bettoso - Ristorante Tre Merli, Barcola a Trieste

Il piatto sarà composto da un "sigaro" di pasta fillo con al suo interno del baccalà mantecato alla Triestina, melanzana arrostita e del prosciutto di San Daniele Dok Dall'Ava. Sarebbe un antipasto e l'idea è che ricordi (nell'aspetto) un vero e proprio sigaro.

Il vino

Chardonnay Igt Venezia Giulia Di Lenardo. Massimo ha saputo dare ai suoi vini – come a questo Sauvignon - una netta impronta stilistica, oltre che portarli per il mondo. Diverse sue etichette raccontano il vino con frasi in inglese per renderlo più fruibile e moderno.

per concludere

Gli chef propongono

Costantini: la pralina d'Oro di Ramandolo.

Da Toni: mousse di cachi all'amaretto.

Tre Merli: la cherry zucca (kifel di patate con confettura di zucca).

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

Costantini Affacciato sulla strada che porta in Austria e totalmente ristrutturato tra il 1999 e il 2003, il complesso (tra camere, sale ristorante e per banchetti) è stato avviato nel 1988 da Costantini Eligio e Pio. Eligio, padre di Pio, attuale proprietario del ristorante albergo, aiuta tuttora il figlio in cucina. Da gustare, piatti di carne e pesce, per una cucina, come dice Pio, «tradizionale con innovazione». Ruolo fondamentale alle materie prime del luogo e speciale la collaborazione con il giovane chef Marco Furlano. Pio ha sviluppato pure un importante servizio di catering. Cantina ottima, in parte visibile dal ristorante.

Da Toni Il vero segreto del locale è l'aver saputo mantenere il timbro dell'accoglienza friulana, fatta di sostanza e di semplicità, per una cucina appassionata, sempre riletta in punta di piedi, con sapienza e sensibilità. Toni e Palmira Morassutti aprono la trattoria a Gradiscutta nel 1928. Aldo, loro figlio, entra in campo nel 1958. Ora è affiancato, nella conduzione, dagli chef Claudio Basso Bondini e Marco Liani. Aldo presenta, sotto le insegne del "Camarin", la sua selezione di vini locali. La cantina è fornitissima, con bottiglie di produttori eccelsi e annate straordinarie.

Tre Merli La trattoria Tre Merli (Prima conosciuta con il nome "Squero") nasce nell'Ottocento nella Trieste Asburgica. Unico Ristorante di Trieste affacciato direttamente sul mare, con una cucina di pesce contemporanea e allo stesso tempo legata alla tradizione.

vignaioli e distillatori

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 champagne". Accanto alla produzione di vini di vertice ed a geniali intuizioni – come la fruttaia 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.

Petrussa Fu Giuseppe Petrussa, agli inizi del 1900, ad iniziare a coltivare queste vigne. L'atti-

vità 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).

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 vigneti. La vocazione ai grandi vini dei Colli di Ippis è secolare e da qui Dario e Luciano sono partiti, destinando l'intera superficie alla vigna, costruendo la cantina via via aggiornata con le tecnologie necessarie, ma soprattutto seguendo un percorso che li ha portati a produrre vini longevi con caratteri varietali ben leggibili. Non basta: per i rossi – che rappresentano il 35% della produzione totale –, particolare attenzione è stata riservata alle varietà autoctone quali Pignolo, Schioppettino e Refosco. Tra i bianchi, accanto a quelli internazionali, i friulani sono Picolit, Verduzzo, Ribolla gialla e Tocai. Vini bandiera: Friulano, Pinot bianco e Pignolo.

di Lenardo La famiglia di Lenardo coltiva vigneti – a Ontagnano, piccolo centro poco distante da Palmanova – fin dal 1878. La proprietà è di 150 ettari, 45 dei quali coltivati a vigneto. La cantina è ricca di suggestioni in quanto Massimo di Lenardo ha saputo unire, con molto buon gusto, l'antico dell'architettura rurale al moderno delle attrezzature di cantina. Dalla tradizione storica all'attualità: passaggio che si concretizza con la vendemmia 1987 quando venne presa la decisione di pigiare unicamente le uve di propria produzione e che si accompagnò a nuovi vigneti con varietà altamente selezionate e densità portate sino a più di 6.000 viti per ettaro, in modo da diminuire la quantità di uva prodotta da ogni singola pianta ed aumentare la qualità. A partire dalla vendemmia '98 la direzione enologica è stata assunta in prima persona da Massimo di Lenardo che in breve porta le 600.000 bottiglie prodotte l'anno in oltre venti paesi del mondo.

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

SpiruLine Il 26enne Giacomo ha il DNA imprenditoriale: nel 2018 ha lanciato l'azienda L'Antica Ricetta (gubana), ma qualche anno prima aveva preso avvio un'idea ancora più azzardata, la coltivazione di Alga Spirulina. Si tratta di una microalga unicellulare appartenente alla famiglia delle alghe azzurre, tuttavia il suo colore è verde intenso, grazie alla clorofilla contenuta al suo interno. È nota per il suo elevato tenore in proteine (56%), molteplici vitamine, amminoacidi essenziali e sali minerali e per queste caratteristiche comunemente viene assunta sotto forma di compresse, come integratore alimentare. Attualmente in ambito culinario è utilizzata essiccata per la produzione di pasta, pane, biscotti, gelato ecc. non rispettando il mantenimento delle sue caratteristiche e dei principi nutrizionali. Il miglior utilizzo della Spirulina è il consumo del fresco, perché permette di assumere la totalità dei costituenti. Questo non è sempre possibile perché la shelf life del fresco è di pochissimi giorni. Crescendo in acqua salata, il profumo è marino/salmastro e apporta una certa sapidità. È quindi ideale usarla a crudo per salse o condimenti o previa cottura a bassa temperatura entro i 40° C circa.

Latterie 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 innescato in profondità la Latteria avvenne nel dicembre 1980, quando si decise di aprire il primo punto vendita diretto, che fu anche il pri-

mo 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.

Mulino Zoratto Il mulino del 1450 è divenuto proprietà della famiglia Zoratto nell'Ottocento ed è uno dei più belli in assoluto che si possano vedere, con tutte le strutture idrauliche in ferro battuto d'epoca ancora in funzione e utilizzate non solo per macinare granaglie, ma anche per battere lo stoccafisso. "Per ottenere qualità – afferma Umberto Zoratto – valgono sempre le medesime regole: materie prime eccellenti con una rispettosa e sapiente lavorazione. Le nostre farine sono solo e soltanto biologiche, l'essiccamento è fatto all'aria e i grani vengono tolti dal tutolo solo quando devo macinarli dopo aver eliminato quelli non buoni". Poco oltre l'antico stabile si trova il locale della battitura. Umberto Zoratto infatti è l'unico battitore di stoccafisso in Italia.

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

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 pro-

sciutteria 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.

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. Stupendo per accompagnare il San Daniele e il culetello. 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 soppresa, l'ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppino 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 met-

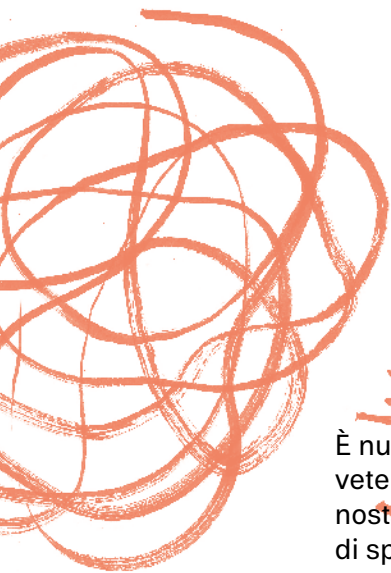
terne il vino in bottiglia, Chiara verifica, con l'assaggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle idonee al timbro Oro Caffè. Il caffè "di" Chiara è elegante e floreale: ricorda i fiori di mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla.

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 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

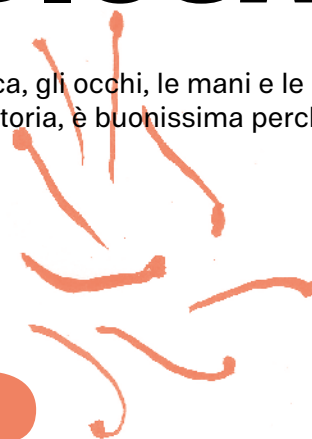


spiedino lanzin

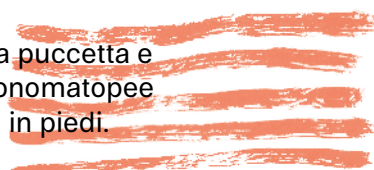
/3

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