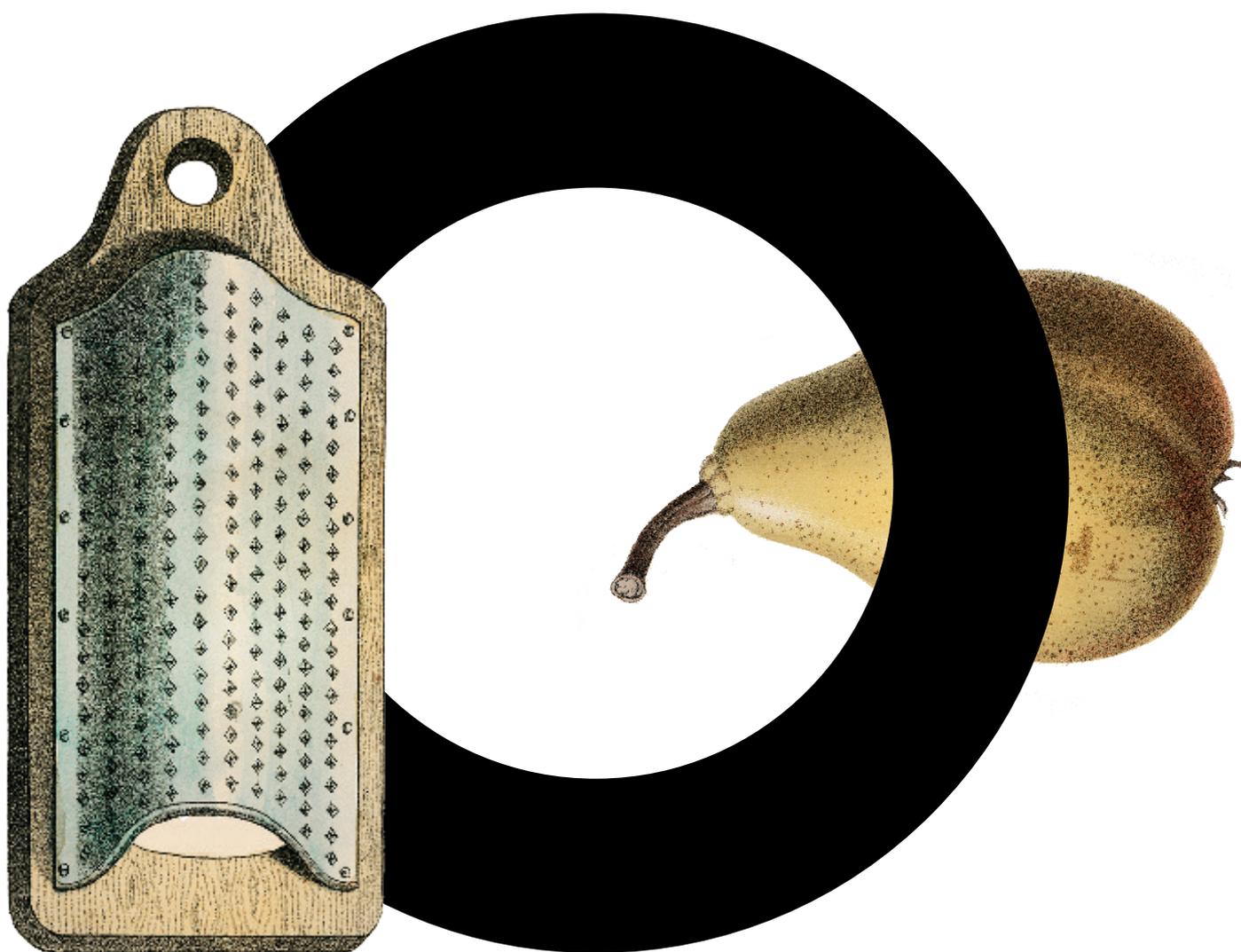


/ Al Grop
giovedì 8 luglio
2021

FRIULI VENEZIA GIULIA

la nuova cucina



→ **Menù**, la nuova cucina II

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori La Nuova Cucina

*Un popolo senza
la conoscenza della
propria storia,
origine e cultura
è come un albero
senza radici.*

Marcus Garvey, 1981

L'abbiamo chiamata *La Nuova Cucina*, perché oggi più che mai è necessario continuare nella ricerca di nuovi canoni nella relazione tra territorio e ristorazione. Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è un Consorzio fra i *top restaurant* in Friuli Venezia Giulia, affiancati da una settantina di partner tra Ristoratori Amici, Artigiani del gusto, Vignaioli e Distillatori. Insieme rappresentano l'eccellenza agroalimentare del Friuli Venezia Giulia. La loro è una storia unica, che vede l'intrecciarsi di persone, luoghi e grande voglia di fare al meglio il proprio lavoro. Con un grande valore aggiunto: collegare il bene personale a quello generale del territorio.

Se andiamo a ritroso nel tempo, è curioso scoprire come la cucina del Friuli Venezia Giulia produca decisi scatti in avanti – e relativi diffusi rinnovamenti – a cadenza ventennale. Verso il 1980 inizia la storia del grande Gianni Cosetti con la sua “Nuova Cucina di Carnia”. Nel 2000, 20 ristoratori si uniscono in un visionario progetto comune e danno vita al consorzio. Nel 2003 pubblicano il primo libro che raccoglie la loro visione e che sarà tradotto

in sei lingue. E siamo a oggi: oltre vent'anni! Un segno del destino? A noi piace crederlo.

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. Grazie a una serie di eventi che si svolgeranno nei locali dei ristoratori, ognuna ispirata a un tema definito e per questo raccolti in Capitoli di una lunga storia, il cliente vivrà esperienze diverse, intense e profonde, di interazione e apprendimento, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

È così che, dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del capitolo 1 de *La Nuova Cucina*, quattro chef e tutti i partner in ognuno dei dieci eventi dell'estate 2021 ritornano alla cucina contemporanea per rileggere la tradizione.

Anzi: la sublimano, esaltando i gusti attraverso una nuova visione degli ingredienti e delle ricette.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

con il contributo di



in collaborazione con

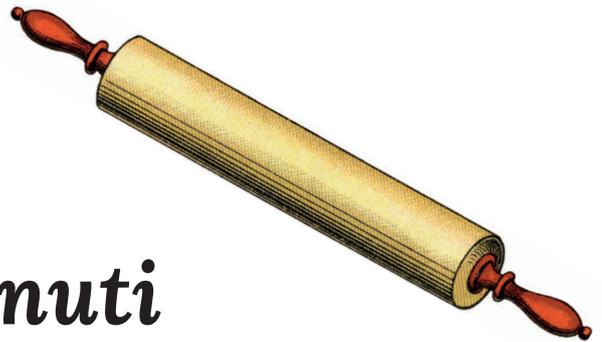


Camera di Commercio
Pordenone - Udine



Il menù

Nel menù di giovedì 8 luglio 2021 la tradizione viene rivista sia nei prodotti (con una ricerca di quelli meno usati come il carpaccio marinato di bosega e lis *pindulis*, o il verde di Pradis; ma anche con nuove proposte come l'alga spirulina), come nelle ricette (tutti da gustare il risotto con l'anguilla e gli gnocchi allo *sclopit*, come la rivisitazione della quaglia).



→ I benvenuti

L'antica tradizione dell'accoglienza: il sorriso e il saluto fa parte del nostro modo di interagire con le persone. Non poteva mancare in questa serata.

*Il formaggio utilizzato nelle ricette è il **Montasio** della Latteria Sociale di Cividale.*

La **Caffetteria Torinese** esordisce con il cotechino di mare (**Valle del Lovo**) con polenta.

All'Androna presenta la sarda in saor in tempura, ristretto di Picolit **Ermacora** e polvere di uva passa.

Pane e Montasio

Al Grop ha preparato una curiosa interpretazione dell'abbinamento, con il prosciutto **Dentesano**.

Alla Casasola porta in tavola una spugna di prezzemolo con branzino affumicato **Valle del Lovo**, crema allo yogurt e lime.

in abbinamento

Ribolla Gialla Spumante Brut Millésimé 2017 Collavini, colui che ha immaginato per primo l'uva Ribolla gialla come base spumante.

→ Le portate

Una classica sequenza di antipasto, due primi, secondo e dolce.

Camminando fra i rovi... dalla montagna verso la laguna

di Nereo Ballestriero

Caffetteria Torinese
Palmanova

Vengono proposti in veste contemporanea alimenti di tradizione friulana poco usati nelle tavole dei ristoranti e delle trattorie: carpaccio marinato di bosega, falsa bottarga (pindulis), cracker di rapa fermentata.

Partner: **Valle del Lovo, Soplaja.**

in abbinamento

Venica&Venica Sauvignon Ronco del Cerò 2020 Doc Collio.

Sente sia la vigna sia “la mano” dei Venica: eleganza, velluto, lunghezza aromatica in bocca. I Venica sono stati tra i primi a vinificare vigna per vigna per arrivare ai cru.

Risotto verde alle alghe, anguilla alla brace, glassata al miele

di Attias Tarlao

Tavernetta All'Androna
Grado

Lo chef Attias: “Mi ricorda l’anguilla ‘in speo’ (allo spiedo) servita con polenta. Con le alghe, pensando al suo habitat. Il tutto rivisto in un risotto tra sapidità della salicornia e dolcezza dell’anguilla glassata al miele”.

Partner: **Valle del Lovo, aceto Sirk, alga Spiruline, az. agr. Devetak Sara.**

in abbinamento

Benjamin Zidarich Vitovska 2018 Doc Carso.

Vignaiolo di prima grandezza del Carso. Una cantina, quella di Benjamin, scavata nella roccia che scende per 5 piani. Un monumento nascosto da scoprire, assieme ai suoi vini.

Gnocchi allo sclopit con speck di Sauris, verde di Pradis e composta di pere

di Florina Enache

Alla Casasola
Maniago

La chef Florina racconta che la ricetta parte dai semplici gnocchi ripieni con speck. “Un giorno ho pensato di dare più importanza a questa ricetta e di valorizzare il più possibile i prodotti degli artigiani del gusto di un territorio meraviglioso come il Friuli Venezia Giulia, di cui mi sono innamorata fin dall’inizio”.

in abbinamento

Sirch Chardonnay Cladrecis 2019 Doc Friuli Colli orientali.

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.

Quaglietta ripiena con punte d'asparagi bianchi e verdi

di Ramon Gigante

Ristorante Al Grop
Tavagnacco

L'idea: "È una ricetta del cuore che preparavo insieme alla mia amata nonna... l'ho solo un po' rivisitata"!

Partner: Jolanda del Colò, Latterie Cividale.

in abbinamento

Petrussa Schioppettino di Prepotto 2018 Doc Friuli Colli orientali.

Gianni e Paolo Petrusa hanno imboccato la via dei cru, vinificando lo Schioppettino vigneto per vigneto.

Dulcis in fundo

Ramandolo cremoso

Per... iniziare un "Ramandolo cremoso" e biscotto al mais e semi di girasole, creato dalla pasticceria **Simeoni** di Udine in collaborazione con la cantina **Dario Coos**.

Freschezza d'estate

Le pasticcerie della famiglia **Maritani** sono a Staranzano e Monfalcone, luogo crocevia sia geografico sia della nostra storia in diverse epoche. Per questa serata lo chef pasticcere ha pensato a "Freschezza d'estate" con il croccante alle nocciole, l'amaretto al limone, la composta al lampone e una crema leggera all'erba limoncina.

in abbinamento

Ermacora Picolit 2017 Docg Friuli Colli orientali.

La prima attestazione storica del Picolit risale al 1682, in un atto testamentario. L'eredità è raccolta anche dai fratelli Luciano e Dario Ermacora, che tuttora lo interpretano alla perfezione.

... e l'Oro Caffè Biologico

Sentori di mandorla e cioccolato: una miscela di caffè selezionati provenienti dal Brasile. In tazza si presenta con una crema compatta; i sentori olfattivi sono di mandorla e cioccolato. Al palato presenta un corpo tondo e cremoso caratterizzato da un gusto dolce.



Non ti scordar di me...

L'**Antica Ricetta** (che produce anche eccellenti gubane) vi lascia uno scrigno con due preziosi all'interno. Giacomo Brandolin, giovane imprenditore, ha pensato ai "Golosezs, il mallo e la noce". Il mallo, un sottile involucro di cioccolato verde naturale (colorato con l'alga **Spirulina**), che racchiude una *ganache* al liquore SanZuan e una noce avvolta da una camicia di cioccolato con un cuore pralinato, sempre alle noci.

Rizzo Caffè e Bistrot, a Tarcento, con il suo forno rinomato, ha pensato alla vostra colazione di domani, preparandovi i Cake di Marzapane.

→ I protagonisti di questa serata

Ristoranti del consorzio FVG Via dei sapori

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

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 percorso armonioso dalla tradizione gradese all'innovazione, sempre con pesce di giornata, servito sotto la direzione sapiente di Allan. La carta dei vini ruota attorno ai bianchi, dai Friuli Venezia Giulia, ma anche dall'Italia e dal mondo, da degustare in un questo prezioso locale, incastonato in un tritico di edifici del VI secolo, la chiesa di Santa Maria delle Grazie, il battistero e la basilica di Sant'Eufemia.

Nuovi amici

Caffetteria Torinese Locale poliedrico che ricopre tutte le fasce lavorative del giorno: colazione, pranzo, aperitivo, cena. Sicuramente innovativo, ma saldamente ancorato alla tradizione dell'ospitalità e della cultura gastronomica. Premiata come miglior Bar d'Italia nel 2011 e nel 2014 dalla guida Gambero Rosso.

Alla Casasola Due cuori e una capanna? Il sogno di tutti gli innamorati. Anche di Florina e Marian, cresciuti a Focșani in Romania e arrivati nel 2008 in Friuli. Dopo varie esperienze, scoprono la Casasola, locale storico a Maniago la cui attività risale al 1910. Dopo un importante restauro da loro stessi curato, per Natale 2015 la vecchia Casasola che ricordava la "c'jase scure" di una villotta locale è diventata un ambiente luminoso, accogliente, ospitale. Menù ricercato e curato nel dettaglio con proposte di mare e di terra. Una particolare attenzione ai prodotti tipici del territorio, anche in cantina. Premiati per la loro ottima accoglienza e per il modo in cui valorizzano il gusto del territorio, hanno deciso di lanciarsi in un nuovo progetto più ampio anche come albergo e ristorante

Vignaioli e distillatori

Benjamin Zidarich Nel 1988 Beniamino Zidarich, assieme a sua moglie Nevenka, spinto dalla passione per la viticoltura, decide di diventare vignaiolo e incomincia un percorso per produrre vini tradizionali di qualità con grande rispetto per il Carso. "Ho seguito una filosofia naturale sia nella coltivazione del vigneto - no a concimi chimici e trattamenti sistemici, sì alla

lavorazione dei terreni - e in cantina". Nel 2000 Beniamino opta per la vinificazione dei bianchi con macerazione sulle bucce per 2 settimane senza uso di lieviti selezionati, per poi affinarli in legno ed imbottigliarli senza filtrazione e chiarifiche. Nel 2002 inizia la nuova cantina, ultimata nel 2009: cinque piani interrati, rubati alla roccia. Le vigne di Beniamino hanno rese bassissime. "In parte da noi volute, afferma, ed in parte dettate da madre natura. Dai nostri 8 ha - sono circa 60.000 viti - selezioniamo, in media, 25.000 bottiglie l'anno". Vini bandiera: Vitovska e Terrano.

Dario Coos La vigna più bella di Ramandolo, gioiello della nostra enologia, appartiene a questa azienda, ora guidata da un gruppo di visionari imprenditori che l'hanno rilevata. Nel cuore del borgo, questa vigna, ripida e faticosa, è in straordinaria posizione. Piantata a Verduzzo giallo che dà il Ramandolo, premio alle tante fatiche per produrlo. Dario Coos non è però solo Ramandolo. Propone buona parte delle nostre varietà autoctone con vigne nei siti più vocati dei Colli Orientali. Tra essi spicca il progetto Refosco, che ha saputo interpretare come si conviene questa antichissima varietà.

Ermacora Dario e Luciano 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.

Eugenio Collavini La storia enologica di 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'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).

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 Natisono. Poi ci sono quelli di Cividale e Prepotto.

Venica & Venica A creare l'azienda fu nonno Daniele, nel 1930, cui subentrò suo figlio Adelchi, genitore degli attuali proprietari, i fratelli Gianni e Giorgio. Già impegnata in azienda la quarta generazione, con Giampaolo, primogenito di Gianni, che è il legale rappresentante e general manager della Venica & Venica, mentre Giorgio è il "maestro cantiniere", colui che riesce a conferire ai vini una spiccata personalità, di cui eleganza e distinzione varietale sono il tratto saliente. Giampaolo, enologo, si occupa dei mercati esteri di lingua inglese. Dulcis in fundo Ornella, moglie di Gianni, che è addetta alle relazioni esterne e alle vendite (già presidente del Consorzio Collio. Sono 37 gli ettari vitati nel Collio).

Artigiani del gusto

Aceto 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, tagliati 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, piglia l'uva, lasciando mosto e vino a contatto con le bucce in tini di rovere aperti per circa 9 mesi. Per smussare 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.

Jolanda Del Colò Antonello Pessot è un genio delle produzioni alimentari. Gli spetta il grande merito di aver recuperato e rinnovato la tradizione dei prodotti dell'oca, fino a diventare leader in Italia. Ai quali ha via via aggiunto la selezione e la distribuzione di una vasta gamma di prodotti alimentari dalla qualità elevatissima. Con lui ci sono sua moglie Alana e il figlio Bruno.

Ora, grazie 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.

L'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, noccioline, pinoli e uva sultanina di primissima scelta. E' consigliata la degustazione a temperatura ambiente abbinata all'Elisir SanZuan (San Giovanni, in friulano), un prodotto esclusivo, da servire a 13° C.

Latteria di Cividale e Valli del Natisone 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. Miani scomparve nel settembre del 2008. Due mesi dopo, in novembre, fu chiamato Dario Roiatti, che con lui aveva collaborato proprio negli anni Ottanta, periodo della ristrutturazione del caseificio. Roiatti è dinamico ed entusiasta del suo lavoro e ha il grande merito di avere portato avanti, con decisione, il progetto del suo predecessore. Infatti nel 2016 sono ben 8 i punti vendita diretti, che valgono il 40% del fatturato. Che si va a sommare al 45% che deriva dalle vendite dalla sede, lasciando solo il 15% ai grossisti. Di fatto la Latteria ha il controllo pressoché completo del suo mercato, il che le ha permesso di seguire la strada di una qualità sostenibile e con prodotti fortemente caratterizzati, per non cadere nel limbo dell'omologazione. Per l'azienda, il Montasio conta il 35% della produzione totale. 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.

Pasticceria Maritani Dal 1928, tre generazioni Maritani hanno saputo tramandarsi valori, conoscenze, metodo e ricette. Un prodotto altamente artigianale non è soltanto uno slogan: per Maritani, Altamente Artigianale significa impegno, rispetto e onestà. Questi sono i valori su cui fondano il loro operare, da sempre. Tanto da trasformarlo nell'elisir di lunga vita. Premiata fra le migliori pasticcerie del Friuli Venezia Giulia da Gambero Rosso.

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 monoporzionati. 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.

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppiano 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.

Forno Rizzo - Caffè Bistrot 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 sottotono 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.

Salumificio 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 cuinarsi 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.

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, cotichini, 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.

SpiruLine SpiruLine è l'azienda che produce l'alga spirulina a Cormòns. 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, aminoacidi essenziali e sali minerali e per queste caratteristiche comunemente viene assunta sottoforma 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.

Valle del Lovo La Valle del Lovo è un'azienda agricola che si occupa di vallicoltura, una tecnica di allevamento che prevede il richiamo stagionale di giovani esemplari di alto pregio e il loro accrescimento in condizioni naturali in allevamenti estensivi e semi-estensivi, con integrazione dell'alimentazione naturale con mangimi controllati, impiego di ossigeno, periodiche verifiche ambientali e produttive. Tutte le specie vengono allevate riprendendo la tradizione delle antiche tecniche unendo innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale al fine di raggiungere particolari qualità organolettiche dei pesci dal sapore unico, che solo queste zone di allevamento a ridosso della laguna possono offrire. Presso la sede aziendale che si trova nel comune di Carlino, in località Oltregorgo, si possono trovare ed acquistare tutti i prodotti tipici di valle: orate, branzini, anguille, cefali e ombrine. Per i palati più esigenti è possibile acquistare ed ordinare anche la nuova specialità aziendale: il filetto affumicato di branzino "Gran Riserva".

Partner tecnici



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.

Soplaja Soplaja è un progetto innovativo nel comparto della distribuzione all'ingrosso prima che una felice intuizione imprenditoriale. Grazie alla digitalizzazione dei processi di acquisto, Soplaja connette in rete direttamente i produttori e le attività di ristorazione. Consentendo così a chef e ristoratori di trovare e confrontare i prezzi di 10mila ingredienti artigianali, risparmiare fino al 20% sugli acquisti, ordinare con un click in pochi secondi e ricevere tutto in un'unica fattura e un'unica consegna senza minimi d'ordine.

→ La Nuova Cucina: i firmatari

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Ai Fiori a Trieste, Al Gallo a Pordenone, Al Grop a Tavagnacco, Al Paradiso a Pocenia, Al Ponte a Gradisca d'Isonzo, All'Androna a Grado, Campiello a S. Giovanni al Natisone, Carnia a Venzone, Costantini a Tarcento, Da Nando a Mortegliano, Da Toni a Gradiscutta, Ristorante Ilija a Tarvisio, La Subida a Cormòns, La Taverna a Colloredo di M.Albano, La Torre a Spilimbergo, Lokanda Devetak a San Michele del Carso, Mondschein a Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea a Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola a Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta a Marano Lagunare, Bonteca a Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 a Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor a S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta a Udine, Il Piron Dal Re a Codroipo, La Buteghe di Pierute a Illegio, La Pigna a Lignano Sabbiadoro, Pura Follia

dai Givigliana Rigolato, Sal De Mar a Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli a Trieste.

Vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Benjamin Zidarich, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Magis, Petrusa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta. Nonino Distillatori.

Artigiani del gusto

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin a Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo a San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano a Percoto; le golosità a base di trota di FriulTrota a San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò a Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Conigionatura a Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto a Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci di Rizzo-Caffè e Bistrot a Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di

Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni a Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo a Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Staranzano e Monfalcone; il caffè di Oro Caffè a Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline a Cormòns.

Partner tecnici

Bliz Concessionarie Peugeot, Citroën e DS Automobiles a Tavagnacco, Castions di Strada e Trieste; Globus a Pavia di Udine; Lis Lavanderia a S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione a Udine; Publicad a Udine; Soplaja a Udine.

Scopri il programma completo delle cene ed eventi sul sito:
fvg-lanuovacucina.it

Segui i social del consorzio:
fvgviadeisapori



FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**