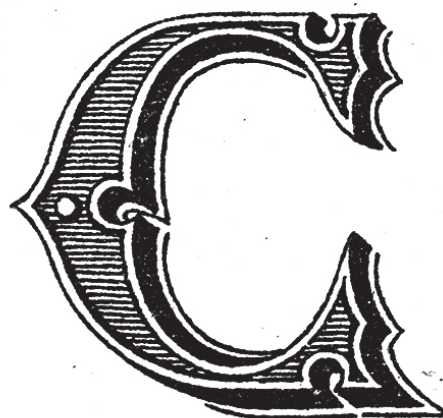
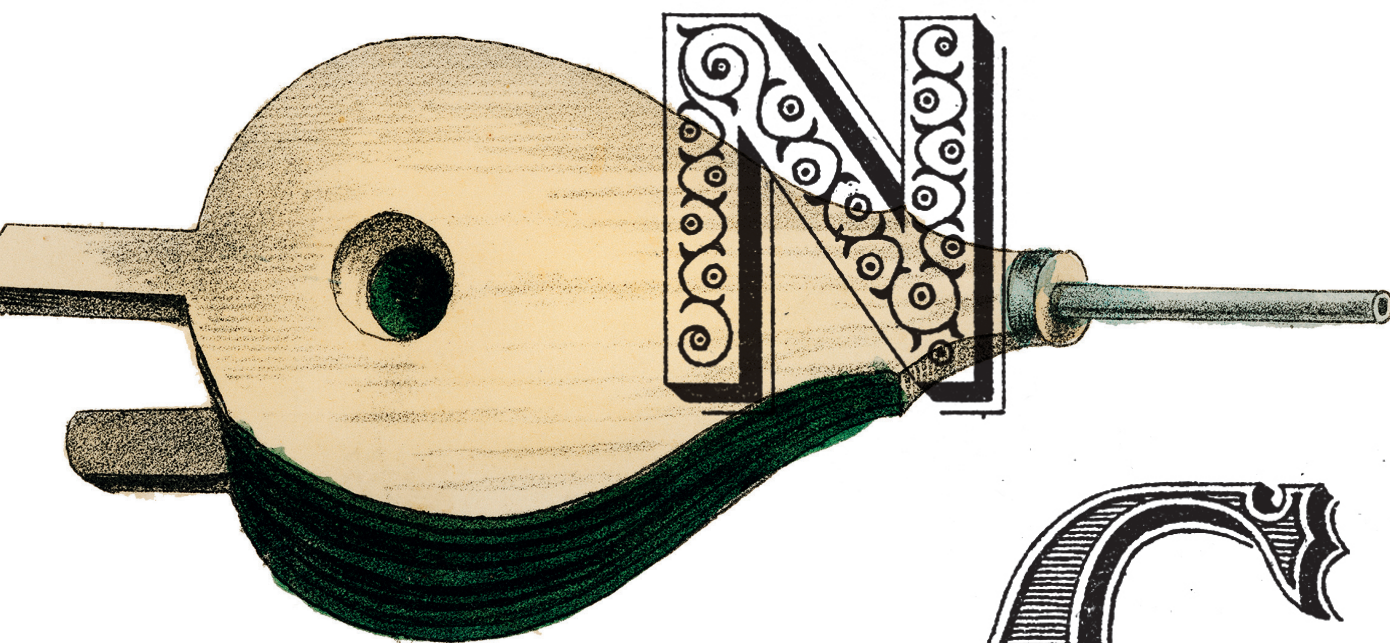


/ Lokanda Devetak
giovedì 01 luglio
2021

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


www.turismo.fvg.it

in collaborazione con


www.tastefvg.it

Camera di Commercio
Pordenone - Udine



Il menù

Nel menù di giovedì 1 luglio 2021 la tradizione viene rivista sia nei prodotti (l'orzo è da secoli ascripto alla nostra tradizione culinaria, come del resto il maiale e tutti i suoi tagli. Senza tralasciare la “provocazione” dell'uccellazione con il piccione), come nelle ricette (l'ospite gusterà l'interpretazione del brodo brustulà, come del toc' in braide declinato in un secondo piatto).



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 Darsena esordisce con lo stoccafisso mantecato (**Jolanda de Colò**), con polenta croccante e mandorle affumicate.

AB Osteria Contemporanea presenta Pasta cresciuta alle erbe e fiori di zuccina, con le farine del **Mulino Zoratto**.

Pane e Montasio

Devetak porta in tavola il Pan dolce, patè di fegatini di coniglio Vecon, miele di tiglio dell'azienda **Devetak Sara** e formaggio Montasio. In più il prosciutto cotto **Dentesano** alla Berkel con focaccia di lievito madre.

Il **Carnia** ha preparato la panna cotta al basilico con tartare di trota fumé Pighin (**Friultrota**).

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 due antipasti, primo e secondo, dolce.

La Simbiosi tra il Piccione e il Branzino

di Mimmo Salerno

La Darsena
San Giorgio di Nogaro

In questo piatto troviamo antiche usanze legate alla pesca e all'uccellazione: il petto di piccione, il branzino a carpaccio marinato con agrumi, il fondo bruno al Vermouth, le punte di asparagi verdi croccanti alla vaniglia, i germogli di stagione.

in abbinamento

Marco Felluga Doc Collio Pinot Bianco 2020 Russiz Superiore.

Roberto Felluga, precursore in Collio dei vini bianchi classici longevi, ci porta in tavolo queste preziose bottiglie. Da centellinare per cogliere le tante espressioni aromatiche di cui il Pinot Bianco è capace.

Prežganka (brodo brustulà)

di Gabriella Cottali

Lokanda Devetak
San Michele del Carso

Antico piatto carsico che generalmente veniva preparato in tempo di quaresima (libro *Slovenska Kuharica* del 1923): base densa di brodo *brustulà*, uovo cotto a bassa temperatura, olio del Carso, cialdina di Montasio, polvere di crostini tostati, fiori eduli.

Partner: **az. Devetak Sara, mulino Zoratto, Orocaffè, Vecon, Soplaya, Macino.**

in abbinamento

Bianco Magis 2019 Doc Friuli Colli orientali

Da Friulano, Chardonnay e Pinot bianco tra loro uniti per un bianco longevo (esce dopo due anni dalla vendemmia), ma elegante e sapido. Prodotto dalla famiglia Perazza, titolare della Magis, azienda di mobili di alta gamma dove unisce la tecnologia industriale all'artigianato.

Orzotto, ortiche e nocciole affumicate

di Anna Barbina

AB Osteria Contemporanea
Lavariano di Mortegliano

Così Anna: «Questo piatto nasce da una riflessione sul concetto di tradizione e di piatti legati ad essa e al nostro territorio. Ci è sembrato più in linea con il nostro percorso pensare di ragionare maggiormente sulle materie prime legate alla nostra storia, piuttosto che sulle ricette».

in abbinamento

Roberto Picéch Friulano Athena 2017 Doc Collio.

“Athena è nostra figlia, raccontano Roberto e Alessia Picech. Nel pensare al suo futuro abbiamo voluto dedicarle questo vino ricercandolo nel passato. Prodotto unicamente con uve selezionate di Friulano”.

Guancialetto di maialino in “Toc’ in braide”

di Paolo Del Negro

Ristorante Carnia
Venezia

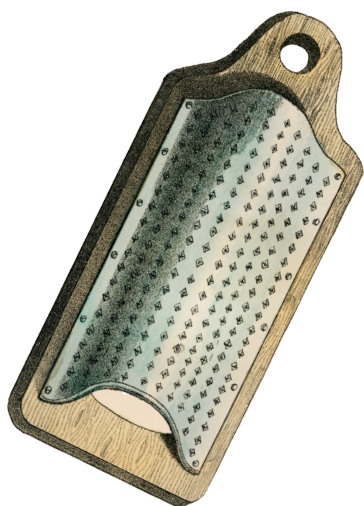
L'idea è ispirata a Gianni Cosetti, chef che ha innovato i canoni della cucina carnica con il Toc' in Braide, che qui viene declinato con la carne di maiale.

in abbinamento

Sirch Schioppettino di Prepotto 2018 Doc Friuli Colli orientali.

I fratelli Pierpaolo e Luca Sirch hanno recuperato gli antichi terzazzamenti per dedicare ampio spazio a un vino antico, quale lo Schioppettino che a Prepotto è diventato un *cru* di alto lignaggio.

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**.

Brezza estiva

Si continua: le pasticcerie della famiglia **Maritani** sono a Staranzano e Monfalcone, crocevia sia geografico sia della nostra storia in diverse epoche. Per questa serata lo chef pasticcere ha creato “Brezza estiva”: frolla alle mandorle e timo, composta di pesche e lime e un cremoso al cioccolato al latte 40%.

in abbinamento

Grappa Nonino Monovitigno® Moscato

“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.

... 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 involucri 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.

Anche **Rizzo Caffè e Bistrot**, a Tarcento, con il suo forno rinomato, ha pensato al vostro prossimo pasto, preparandovi una confezione di zucchine all'agro e mostarda di albicocche.

→ I protagonisti di questa serata

Ristoranti del consorzio FVG Via dei sapori

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

Carnia Hotel e Ristorante dal 1979, inserito nel suggestivo paesaggio della montagna friulana alla confluenza tra il fiume Fella con il Tagliamento. È stato più volte rinnovato dalla famiglia Treppo ed è luogo di ritrovo per eccellenza, attrezzato anche per meeting, cene aziendali o cerimonie. Il menù spazia dalla sapiente tradizione carnica a quella, sempre piacevole, di pesce, accompagnata da una carta dove c'è tanto Friuli, in vasta scelta.

Nuovi amici

AB osteria contemporanea Siamo a Lavariano di Mortegliano, in un antico borgo rurale del medio Friuli dove l'osteria è concepita come luogo di incontro e di scambio culturale. "AB" sono le iniziali della ristoratrice, Anna Barbina. Ha scelto di inserirle nel nome del ristorante per manie di grandezza, ma per sottolineare come questo ristorante rappresenti la sua personale idea di cucina. La cucina racchiude in sé un elemento dinamico senza pari in base a cui cercare di creare piatti nuovi e scoprire sapori diversi. Il motore di questa ricerca è la creatività, che insieme alla formazione rappresenta la vera anima di uno chef.

La Darsena Inserito nella struttura dei Cantieri Marina, zona industriale di San Giorgio di Nogaro, offre ai suoi clienti una piacevole vista sul porticciolo donando una sensazione di benessere e rilassatezza. Un'ampia terrazza coperta permette alla clientela di gustare pranzi e cene godendo della brezza marina. La cucina proposta è principalmente a base di pesce ed è influenzata dalle origini e dalle varie esperienze lavorative dello chef Mimmo, patron del locale: si spazia tra la cucina pugliese, le pietanze veneziane e le contaminazioni giapponesi e francesi.

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.

Marco Felluga - Russiz Superiore Più di un secolo è passato (seconda metà del 1800) da quando il primo Felluga (il bisnonno di Marco) incrociò la propria strada con quella del vino. Da Isola d'Istria, finita la Grande guerra, a Grado e poi in Friuli, nel Collio. È qui che Marco Felluga fonda l'omonima azienda nel 1956 a Gradisca d'Isonzo e poi nel 1967 acquista Russiz Superiore a Capriva del Friuli, una tenuta di 100 ettari. Si sviluppa così una delle più emozionanti aziende italiane. Capendo che la qualità e l'identità dei vini non possono prescindere dalla valorizzazione del territorio, Marco Felluga ha dato il suo contributo ricoprendo la carica di Presidente del Consorzio dei produttori del Collio dal 1999 al 2005. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta, è il figlio Roberto, che ha portato l'azienda ad una espansione commerciale su tutti i mercati mondiali più importanti. I vini bandiera: Collio bianco Molamatta, Collio Bianco Col Disore e Collio Rosso Riserva degli Orzoni

Magis *To be unique and universal.* Così Eugenio Perazza descrive la filosofia che guida i progetti di Magis, azienda leader a livello internazionale dei mobili di design, da lui stesso fondata nel 1976 e oggi guidata anche dal figlio Alberto e dalla nuora Barbara Minetto. Perché non applicarla anche al vino? Il progetto iniziale prevedeva la produzione di due vini rossi: il Nero Magis (prima annata 2014) e il Nero Magis Riserva (2015). La storia del Friuli ci è venuta incontro per assecondare l'intuizione di Eugenio Perazza. Dovevamo individuare uve che rispecchiassero l'anima di questa terra con una forte identità territoriale e dialogassero col mondo. Da cui la scelta di unire due varietà: l'autoctona Pignolo e il Merlot, internazionale. La prima che si esprime con un linguaggio rigoroso e austero; la seconda più musicale e flessuosa. Così sono nati Nero Magis (40% Pignolo e 60% Merlot) sul mercato dopo 4 anni e Nero Magis Riserva, Pignolo 100%, che esce dopo 5 anni. Nel 2019 si completa il disegno col Bianco Magis. Medesima filosofia: l'autoctono Friulano si fonde agli Chardonnay e Pinot bianco. Come per i rossi, abbiamo usato il medesimo, prezioso ingrediente: il tempo. Bianco Magis esce a 24 mesi dalla vendemmia.

Picech Una storia lunga un secolo. Coltiviamo con intensa passione la vite e dalla stessa traiamo il vino con sapiente cura, in armonia con la natura che ci sta intorno, rispettando esperienze e tradizioni acquisite nel tempo. Da sempre guardiamo nella stessa direzione, il nostro obiettivo: valorizzare la nostra terra, il Collio, per lasciare solide radici ai nostri figli. Sostenibilità: significa per noi produrre vino cercando di preservare le risorse naturali per le generazioni future. Da anni lavoriamo in regime biologico certificato. Calore: un sistema di riscaldamento totalmente ecologico, naturale ed efficiente. Dal 2019 una nuova caldaia alimentata dai legni dei nostri boschi, viene utilizzata per il riscaldamento di tutta la nostra struttura aziendale. Energia Verde: il 90% dell'energia elettrica viene prodotta dal nostro impianto fotovoltaico attivo dal 2009. Il restante 10% viene acquisito da fonti rinnovabili.

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, Nonino Distillatori è proclamata 'Migliore Distilleria del Mondo 2019' by Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirits al mondo nel settore del vino e degli Spiriti, è la prima volta per l'Italia e per la Grappa. La famiglia Nonino si dedica all'Arte della Distillazione fin dal 1897, oltre 120 anni di distillazione 100% con metodo artigianale; nel 1973 Giannola e Benito creano la Grappa Monovitigno® distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, rivoluzionando il mondo della Grappa; nel 1975 istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur – Barbatella d'oro – per premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e preservare la biodiversità del Friuli Venezia Giulia, nel 1984 distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva: UE®. Le Grappe e distillati Nonino sono ottenuti da vinacce fresche distillate 100% con metodo artigianale; le Grappe invecchiate e Riserva seguono un invecchiamento naturale in barriques sotto sigillo, 0% coloranti. I Nonino dai primi anni 2000 proseguono l'evoluzione della Grappa – Italian Cocktail Spirit, protagonista di fantastici cocktail e Aperitivi; nel Giugno 2021 L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è eletto Aperitivo dell'Anno 2021 international - all'International Spirits Award. #bebravemixgrappa

Artigiani del gusto

Conigionatura – Vecon L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Precenico in provincia di Udine, produce la linea Conigionatura. Vecon è specializzata nell'allevamento dei conigli da carne e svolge l'intero ciclo produttivo: dalla riproduzione all'ingrasso. Conigionatura 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.

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, cotecchini, 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.

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.

Jolanda de 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 diventarne 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 dell'80° compleanno di Pizzul conquistando il palato di tutti. Lui ricambia con un prezioso consiglio: chiamarla "Gubana di Cormòns", così da distinguere 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.

Macino "Estensione ecologica realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-alimentari". La definizione tratta dal sito riassume tutta la passione, la conoscenza, la ricerca, la curiosità che Roberto Franzin – chef dell'alta ristorazione – applica quotidianamente nel suo lavoro. "Rispettiamo gli ingredienti e la natura, la loro qualità e la freschezza, scegliendo solo gli ingredienti migliori dai produttori di eccellenza, dando la priorità alla territorialità e alla stagionalità dei singoli prodotti. La finalità del nostro lavoro per raggiungere due obiettivi, quello qualitativo e quello gastronomico. Da cuoco a produttore di pasta non c'è stata differenza e non è cambiato nulla. Ho mantenuto la cura maniacale che mi ha sempre distinto, la ricerca, le materie prime, cercando di migliorarmi ogni giorno."

Molino 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'essiccazione è fatta 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.

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 monoporzione. Ancora un esempio possono essere i bigné, piccole cremose delizie per il palato. Per renderli più leggeri Giuseppe ha invertito i rapporti canonici 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.

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 metterle 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 - Caffé 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 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'ossoccolo, la coppa di testa, il Sauris.

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, amminoacidi 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.

Partner tecnici

Soplaya Soplaya è un progetto innovativo nel comparto della distribuzione all'ingrosso prima che una felice intuizione imprenditoriale. Grazie alla digitalizzazione dei processi di acquisto, Soplaya 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, risparmiando 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.



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 Moggi 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.

→ 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 Alvisè 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, 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, Zidarich. 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 Coniglionatura a Precenico; 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 Forno Rizzo - Caffè 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; Soplaya 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**