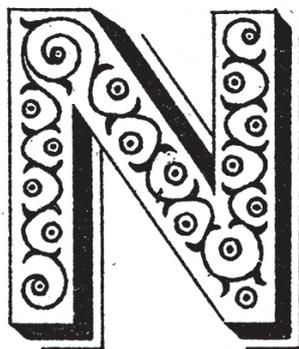
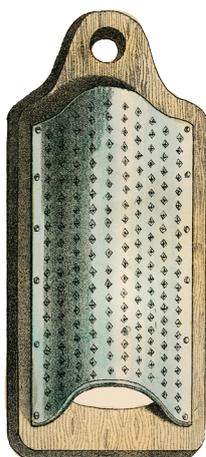
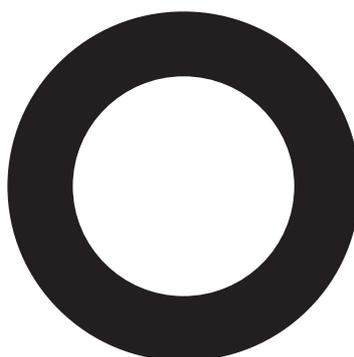
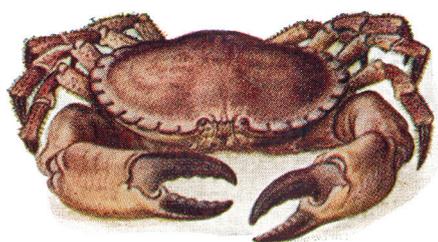
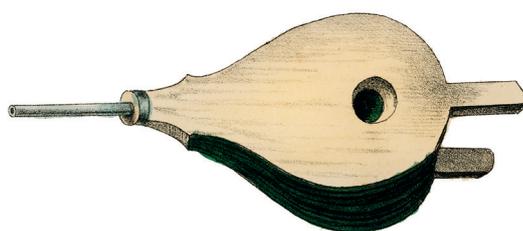


/ La Taverna
martedì 6 luglio
2021

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

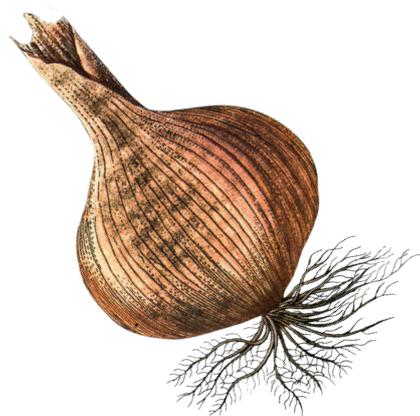


Camera di Commercio
Pordenone - Udine



Il menù

Nel menù di martedì 6 luglio 2021 la tradizione viene rivista sia grazie alle tecniche di cottura delle materie prime (a partire dall'uovo per finire con il coniglio e le verdure), come nelle ricette (due grandi classici come la Buzara dal sapore di mare e i Cjalsons delle terre di montagna vengono rielaborate dagli chef).



→ 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 Taverna esordisce con l'aspic di prosciutto al forno (**Dentesano**), cren e pane.

Antica Ghiacceretta presenta "Sfumature di rosso": sardone in savor spinato con Tropee, ciliegie e una birra *kriek* (a base di ciliegie).

Pane e Montasio

Dvor porta in tavola Montasio e "pane vecchio".

La Torre ha preparato una rielaborazione dell'anguilla (**Valle del Lovo**).

in abbinamento

Albino Armani Prosecco Doc Rosé di Sequals.

Vincitore del Prosecco Trophy 2021 di Falstaff, la più importante rivista enologica austriaca. Nelle motivazioni si legge: *Equilibrato, con perlage molto ben integrato, succoso e fresco.*

Aperitivo Nonino BotanicalDrink.

Aperitivo dell'Anno 2021 international - International Spirits Award.

→ Le portate

Una sequenza innovativa tra carne e pesce, mari e monti con due antipasti, primo e secondo, dolce.

Frittata smontata

di Ivan Bombieri
La Taverna
Colloredo di Montalbano

Dalla più semplice delle entrée alla creazione di un piatto unico, innovativo grazie alle tecniche moderne utilizzate in cucina: crema e spugna di uovo e clorofilla di erbe, bottarga di tuorlo, lingua di gatto al Montasio, misticanza di erbe amare e acide, fiori e foglie croccanti, gel di alga spirulina.

in abbinamento

Marco Felluga Doc Collio Bianco Col Disore 2017 Russiz Superiore.
40% Pinot bianco, 10% Ribolla gialla, 15% Sauvignon e 35% Friulano: il nome ricorda il 1° documento dove si citano le vigne di Russiz Disore (di sopra, in collina) che risale al 1648.

Buzara... “busiara”

di Gregorio Gallina
Antica Ghiacceretta
Trieste

Buzara è come chiamiamo oggi il piatto, *busiara* è dalla tradizione antica e che vuol dire bugia, imbroglio, finto... Un piatto declinato nel mondo di oggi.

in abbinamento

Livon Sauvignon Valbuins 2019 Doc Collio.
Pluripremiato, prodotto nel vigneto Valbuins situato in località Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio.

Cjalsons Cjargnei

di Drago Viler
Osteria Dvor
San Floriano del Collio

Lo chef Drago reinterpreta, partendo dalla ricetta ispirata dai familiari di origine carnica e tratta da libri di gastronomia del Friuli, i classici *cjalsons* della Carnia, che uniscono sapori dolci e salati.

in abbinamento

Roberto Picéch Bianco Jelka 2016 Doc Collio.
Jelka era la mamma di Roberto, alla quale è dedicato. Ottenuto da vecchie vigne di Ribolla Gialla, Friulano e Malvasia. Vino che si racconta nel tempo, tant'è che viene proposto non prima di 5 anni dalla vendemmia. Strada maestra per valorizzare pure il territorio.

Il coniglio nell'orto

di Marco Talamini

Ristorante La Torre
Spilimbergo

Una moderna interpretazione del coniglio (Vecon Coniglionatura) *in tecia*, grazie all'uso delle tecniche più attuali a disposizione, tra cui la cottura a bassa temperatura. Sughetto fatto con le ossa e con le verdure trattate tutte in modo diverso.

in abbinamento

Castello di Spessa Casanova Pinot Nero 2018 Doc Collio.

Le vigne (in uno dei Comuni più prestigiosi del Collio, Capriva del Friuli), circondano il castello, antica dimora trasformata da Loretto Pali in relais dell'accoglienza di livello internazionale (con campo di golf tra i filari), dove vino e turismo sono in simbiosi col territorio. Cantine secolari.

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**.

Arcobaleno

Si continua: le pasticcerie della famiglia Zerbin, **Mosaico e Cocambo**, propongono "Arcobaleno", un mix di territorio e stagionalità in un dessert fresco e colorato. Una mousse di ricotta e albicocca con crumble ai semi di zucca e salsa all'olivello spinoso!

in abbinamento

Di Lenardo Pass the Cookies

Massimo di Lenardo ha saputo dare ai suoi vini – come a questo uvaggio di Verduzzo Friulano all'80% e Riesling Renano – una netta impronta stilistica. Una nota sulle sue etichette, dove i nomi dei vini hanno delle frasi evocative in inglese. Per parlare al mondo, dove lui vende.

... 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 "lievitato Amalfi".

→ I protagonisti di questa serata

Ristoranti del consorzio FVG Via dei sapori

La Taverna Come entri, ti si apre uno dei panorami più suggestivi del Friuli, giusto ai piedi del grandioso Castello di Colloredo di Monte Albano e sulla sommità di colli con lo sguardo aperto verso sud. L'eleganza e la sobrietà sono il segno di tutto, dalla sala con il suo camino al salone per i banchetti, dalla terrazza fino all'eccezionale giardino dove d'estate si mangia con una vista unica. Rilevata nel 1979 dal patron Piero Zanini (con anni d'esperienza nei migliori ristoranti d'Europa) e dalla moglie Matilde, da semplice trattoria diventa il ristorante d'eccellenza di oggi. Già nel 2016 con l'arrivo di Nicola Storti e poi nel 2020, insieme a Lara Minisini si compie il definitivo passaggio di testimone. In cucina lo chef Ivan Bombieri, e la sua giovane brigata, cura la cucina d'autore con la filosofia "Taverna", rigorosamente stagionale, con prodotti locali di qualità eccelsa trasformati in piatti equilibrati con tocchi di creatività che stupiscono. La cantina raccoglie quasi 1300 etichette, con grandi annate di vini prestigiosi.

La Torre Dal 1992 il ristorante trova sede al piano terra del meraviglioso Palazzo Dipinto, nel complesso del Castello di Spilimbergo, costruzione medioevale del 1100, dopo aver occupato dal 1983, con Stefano Zannier, gli spazi della vecchia sede, ora una prestigiosa enoteca. Alla Torre troviamo due salette accoglienti, arrediate sobriamente ma con raffinatezza, in dialogo armonico con la particolare atmosfera castellana. Di recente è possibile mangiare nel delizioso dehor ricavato nella corte. Carta dei vini prestigiosa e ben costruita dal sommelier Massimo Botter, abbinata abilmente alla cucina dello Chef Marco Talamini, un connubio ideale per chi vuole concedersi un'esperienza gastronomica davvero piacevole.

Nuovi amici

Antica Ghiacceretta La perfetta sintesi tra tradizione e innovazione gastronomica in un ambiente moderno, con l'aggiunta di un pizzico di originalità: questi gli "ingredienti" della Trattoria Ristorante "Antica Ghiacceretta" di Trieste. Qui si fondono la saggezza e i segreti dei vecchi pescatori, che si ritrovavano ad acquistare il ghiaccio nell'antica ghiacceretta. Riecheggiano nella scelta di una cucina di pesce genuina, che coglie il meglio della tradizione per riproporlo in modo originale, in un gioco di gusti e sapori di un tempo, ricreati attraverso nuovi abbinamenti.

Dvor L'Osteria Enoteca Dvor è immersa nel verde, all'interno del complesso aristocratico che appartiene alla medesima famiglia da 600 anni (il capostipite è Ghino di Tacco citato da Dante nel 'Purgatorio'). La vista - dall'ambiente confortevole e caldo - spazia su Gorizia, sul Collio goriziano e sulla Valle dell'Isonzo. La cucina dello Chef Drago Viler si presenta con una linea che rinnova il menù dall'antipasto al dolce, senza dimenticare le tradizioni. A completare l'offerta, l'enoteca presenta un'accurata selezione di vini locali.

Vignaioli e distillatori

Albino Armani Albino Armani, patron dell'omonima azienda vitivinicola, sceglie il Friuli come sua seconda patria, lui trentino, nel 1998. Lo fa perché, racconta, "rappresentava un mito essendo la culla della moderna enologia italiana, in particolare dei bianchi. La scelta di investire a Sequals l'ho vissuta come un luogo dove si poteva progettare e coltivare un sogno. Dove c'era molto da fare in quei terreni desolati e sassosi appena sotto le Prealpi, convinto, come poi è stato, che qui i vini potessero avere una forte personalità. Oggi coltiviamo 130 ettari di vigneti tra Sequals, Lestans e, di recente, a Valeriano con l'obiettivo di valorizzare le varietà locali. Un sogno che continua".

Castello di Spessa Il Castello di Spessa è un esempio da manuale di cosa significhi collegare l'offerta vinicola di alta qualità ad un raffinato turismo di campagna con tutti i comfort. Loretto Pali - industriale del legno - comincia ad investire nel vino nel 1979 con l'azienda La Boatina, a Cormons, nel Collio. Nel 1988 acquista il castello di Spessa, le cui origini risalgono al '200, mentre la struttura che oggi si ammira è del 1881. Lo restaura con intelligenza sino a farne uno dei resort più affascinanti dell'intera regione: castello adibito all'ospitalità, circondato dall'antico parco, da un campo di golf con 18 buche e da 25 ettari di vigneti. La cantina d'invecchiamento è ricavata in un bunker militare costruito negli anni Trenta dai militari italiani.

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.

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.

Livon Dorino Livon, imprenditore del legno di origini contadine e padre di Valneo e Tonino

- titolari dell'azienda -, intui quasi cinquant'anni fa il grande potenziale delle vigne del Collio e cominciò ad acquistare i primi vigneti a Ruttars, entrando di diritto a far parte del ristretto gruppo dei padri fondatori dell'enologia moderna friulana. Valneo e Tonino hanno continuato l'opera del genitore, portando l'azienda ad avere 157 ettari dislocati in tre diverse Doc della regione. Hanno investito moltissimo nei vigneti: quelli di Ruttars, ad alta intensità per ettaro, sono davvero spettacolari, grazie al restauro agrario delle colline. Valneo e Tonino hanno inoltre subito compreso l'importanza del mercato. Le tre Doc, infatti, danno loro la possibilità di affrontarlo con un'ampia gamma di vini, collocati sempre al vertice. Vini bandiera: BraideAlte bianco; TiareBlu rosso; Refosco dal p.r. Riul.

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 Disòre e Collio Rosso Riserva degli Orzoni.

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.

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 istituono 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 Botanical Drink è eletto Aperitivo dell'Anno 2021 international - all'International Spirits Award. #bebravemixgrappa

Artigiani del gusto

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

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 Cormons", 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.

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppano rilevano la Oro Caffè (fondata nel '72). Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all'origine, le partite migliori per poi andare a creare il gusto, lo stile Oro Caffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e metterne il vino in bottiglia, Chiara verifica, con l'assaggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle idonee al timbro Oro Caffè. Il caffè "di" Chiara è elegante e floreale: ricorda i fiori di mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla.

Pasticcerie Mosaico-Cocambo La famiglia Zerbin gestisce la pasticceria Mosaico ad Aquileia. Lunga e articolata esperienza nel campo, ma sempre alla ricerca di innovazioni. Così è nato, grazie al giovane Piero, il progetto "interattivo" Cocambo-La Fabbrica del Cioccolato, che si trova sempre nella città dei Patriarchi e si sviluppa in una accogliente

struttura-laboratorio che permette un viaggio nel mondo del caffè e del cioccolato, ma anche di tutte le prelibatezze dell'arte pasticceria artigianale.

Pasticceria Simeoni La leggerezza dell'essere... brioche di Giuseppe, titolare - assieme alla moglie Carla - della pasticceria Simeoni di Udine. Brioche aeree, dolci, fragranti leggerissime e soprattutto altamente digeribili. La digeribilità - filo conduttore della sua produzione - è data sia dalla rigorosa scelta delle materie prime sia dalla ricerca nelle lavorazioni e dalla lunga lievitazione, ben 20 ore. Applica il rinnovamento produttivo non solo alle brioche, ma a tutti i suoi dolci. Sostiene che, oltre ad essere leggeri, devono essere anche freschi, per dare un senso di pulizia al palato: da qui l'idea di produrre piccoli semifreddi monoporzione. Ancora un esempio possono essere i bigné, piccole cremose delizie per il palato. Per renderli più leggeri Giuseppe ha invertito i rapporti canonici a e li ha portati a una parte di burro, due di acqua ed una di farina più uova. Risultato! Bigné più soffici, più leggeri, perfetti nel gusto.

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 sottofondo di nocciola. Stupendo per accompagnare il San Daniele e il culatello. Lievitazione come Iddio comanda: 22-24 ore. Quindi il "Contuttoilgrano", da farina integrale. Al sapore mantiene l'intensità del profumo e richiama la sensazione di tostatura. Pane per accompagnare salumi dai sapori intensi, come la soppressa, l'ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.

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 ag-giornata 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 cuocersi 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.

SpiruLine SpiruLine è l'azienda che produce l'alga spirulina a Cormons. 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.

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 posso 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.

→ 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, 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; Soplava 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**