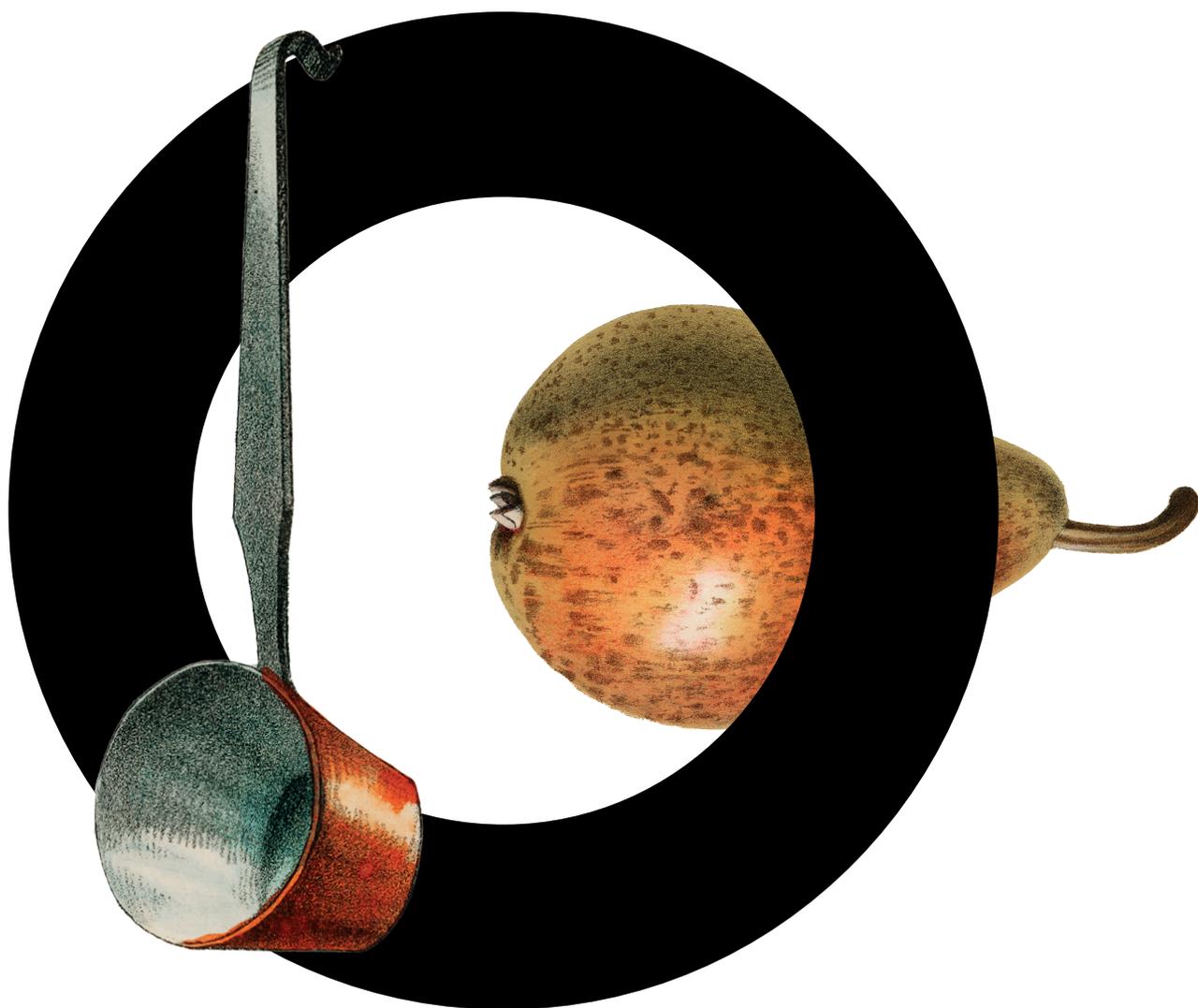


/ Da Nando
martedì 29 giugno
2021

FRIULI VENEZIA GIULIA

la nuova cucina



→ **Menu**, 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 29 giugno 2021 la tradizione viene rivista sia nei prodotti (una lunga storia quello del baccalà a Trieste e della selvaggina in Carnia), come nelle ricette (stupirà l'ospite la versione moderna del bollito, ma anche il Frico in versione tridimensionale con l'inserimento del pescato e del gelato).



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.

Pura Follia esordisce con un arancino d'orzo agli asparagi con trota mantecata (**Friultrota**) e mandorle tostate.

Da Nando presenta l'uovo all'acqua di Valle del Lovo, con tocco di **Aceto Sirk**.

Pane e Montasio

Ai Fiori porta in tavola le focaccine con farina di mais e **Montasio**.

La Bonteca interpreta il *club sandwich*, inserendovi l'oca di **Jolanda de Colò**.

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 Spirits Award.

→ Le portate

Una classica sequenza di due antipasti, primo e secondo, dolce

Frico in 3D

di **Alessandro Scian**

La Bonteca
Cordenons

L'emblema della cucina tradizionale friulana, arricchito negli ingredienti e evoluto grazie alle tecniche moderne: il dolce del gelato, i gamberi abbinati, il frico viene passato in *sac-à-poche* per essere servito.

in abbinamento

Ronco delle Betulle Friulano 2019 Doc Friuli Colli orientali.

“La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento”, dice Ivana Adami, fondatrice dell'azienda, ora seguita dal figlio Simone, che ne ha sposato la filosofia avviando un progetto di riconversione per arrivare a produrre solo varietà autoctone.

Omaggio al bollito d'estate

di **Carla Savorgnan, Loris Bearzi e Raffaello Mazzolini**

Ristorante Da Nando
Mortegliano

Bollito: odori d'infanzia... Piatto della tradizione che sa di casa...

Il bollito come piatto di recupero, gastronomia povera che limita lo spreco attraverso l'utilizzo di tagli inferiori.

in abbinamento

Forchir Ribolla Gialla Brut Nature.

Cantina *Carbon free*, è molto attenta alla sostenibilità, tanto da essere stata la prima a credere nelle viti resistenti. L'azienda ha una superficie vitata di 245 ettari (Doc Friuli e Doc Friuli Grave).

Fagottini liquidi di baccalà mantecato

di **Alberto Saglio Ponci**

Ristorante Ai Fiori
Trieste

Profumi di mare, sapori antichi con il baccalà (Jolanda de Colò) che viene riproposto con inserti *fusion* molto attuali, ispirandosi alla tradizione giapponese (con la base di brodo orientale).

in abbinamento

Roberto Picéché 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”.

Cosciotto di capriolo in crosta, caviale alla birra, polenta al tarassaco

di Gianluca Scopazzi

Ristorante Pura Follia
Givigliana di Rigolato

L'idea è partita dal rivisitare il classico cosciotto di cervo con polenta e lo speck (Dall'Ava), attraverso l'utilizzo della sferificazione della birra e il riadattamento del contorno friulano per eccellenza.

in abbinamento

Ermacora Refosco dal p.r. 2019 Doc Friuli Colli orientali.

I fratelli Dario e Luciano hanno intrapreso un percorso vitivinicolo che li porterà a produrre tutte le varietà autoctone. Una di esse è questo Refosco dal peduncolo rosso, tradizione pura.

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**.

Lontano ma vicino

Si continua: le pasticcerie della famiglia **Zerbin**, **Mosaico e Cocambo**, propongono "Lontano ma Vicino", un viaggio dai Paesi tropicali alla prima *Fabbrica del Cioccolato* in Fvg all'insegna della sostenibilità.

Una mousse alle fave di cacao, salsa di ciliegie, crumble croccante alle arachidi salate!

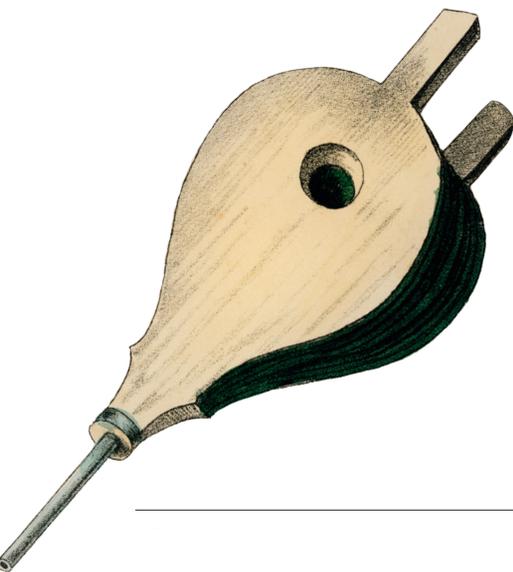
in abbinamento

Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée aged 5 years.

"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 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.

Anche **Rizzo Caffè e Bistrot**, a Tarcento, con il suo forno rinomato, ha pensato al vostro prossimo pasto, preparandovi una confezione di mostarda di cipolla rossa e l'assaggio degli asparagi all'agro.

→ I protagonisti di questa serata

Ristoranti del consorzio FVG Via dei sapori

Ai Fiori Maria Giovanna Saletù e Alberto Saglio Ponci ci accolgono in questo locale storico nel cuore di Trieste, affacciato sul giardino di piazza Attilio Hortis, dove, nella bella stagione, si può mangiare all'aperto. Che cosa? Per esempio, sgombro affumicato con crema di broccolo all'acciuga e marmellata al peperoncino! Le proposte di pesce sono originalissime e tutte da scoprire, ma in menù non manca l'offerta per chi preferisce la carne e si possono anche creare versioni vegetariane dei piatti. La carta dei vini propone i migliori assaggi del Carso triestino, del Collio e Colli orientali, di Slovenia e Croazia e di diverse regioni italiane, oltre ad alcune rarità da abbinare alla cucina innovativa.

Da Nando Tutto cominciò con nonno Edoardo, nel 1931. Poi proseguirono Ferdinando e Isolina. Nel 1980 Ivan e poi il fratello Sandro entrano nella conduzione. Accanto a loro l'ultima generazione, rispettivamente Giulia e Marco, Leonardo e Stefano. Un punto di riferimento da cinque generazioni a Mortegliano, dove ora, accanto al ristorante, ci sono anche la cantina-mercato e la locanda con dodici camere. La cucina "di" Ivan (ispiratore, suggeritore, controllore) è del territorio, golosa ed entusiastica, e di pesce, fantasiosa e unica. Stupefacente la proposta di vini, con una delle cantine più fornite del Friuli: oltre 180.000 bottiglie! Cantina da visitare da visitare assolutamente e in cui sono custoditi prodotti tipici ed i vini. L'acetaia vanta 40 botticelle. Un ampio salone, che si apre su di un vasto giardino, è adibito ricevimenti.

Nuovi amici

La Bonteca. Il cuore pulsante e creativo della cucina de La Bonteca è alimentato dalla creatività e dall'esperienza dello chef Alessandro Scian, che dopo anni di cucine anche "stellate", ha deciso di condividere con un pubblico di attenti "curiosi del gusto" la sua passione per il buono e l'inaspettato. Alla continua ricerca di produttori e artigiani di materie prime di eccellenza, Alessandro ama assaggiare, capire il processo produttivo, conoscere l'anima di chi ogni giorno crea un formaggio, un salume, una farina di grano antico, o alleva animali seguendo tradizioni possibili solo a piccole aziende agricole. L'arte gastronomica fa il resto, con una cucina semplice, ma di alto livello visivo e sensoriale.

Pura Follia La vecchia latteria di Givigliana trasformata in un minuscolo ristorante. Non esiste il menù, viene cucinato solo ciò che il territorio offre di fresco in giornata. Obbligatoria la prenotazione. I vini rigorosamente friulani.

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".

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.

Forchir - Viticoltori in Friuli Nata nel 1900, l'azienda Forchir fu acquistata nel 1984 da una società che faceva capo a Gianfranco Bianchini, enologo; dal 2014, con l'entrata in azienda della figlia maggiore Giulia, Forchir è esclusivamente della famiglia Bianchini. La filosofia aziendale è riassunta nella frase "Viticoltori in Friuli": 230 ettari di vigneti in tre differenti aree delle Grave, coltivate a basso impatto ambientale. La sfida imprenditoriale: produrre qualità con il concetto di terroir - un rapporto unico tra vitigno, terreno e clima - guardando alle potenzialità dei mercati mondiali. Una storia d'innovazione che ha trovato il suo punto d'incontro nella nuova cantina di Camino al Tagliamento, in località Casali Bianchini. Immersa tra i vigneti, è una delle pochissime in Europa completamente carbon free. Usa solo fonti rinnovabili (un sistema fotovoltaico da 80 kW e la geotermia).

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.

Ronco delle Betulle "La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento - dice Ivana Adami -. La personalità di un vino nasce sempre dalla terra, dal sole e dall'aria: non è qualcosa che si può costruire". La prima vendemmia di Ivana avvenne nel 1989 nell'azienda acquistata da suo padre Giovanbattista, nel 1967. Poi l'ha cesellata, ampliata - erano 10 gli ettari originali - e ne ha restaurato casa e cantina, dove ha mescolato grazia tutta femminile e impegno imprenditoriale nel quale è ora affiancata dal figlio Simone. Le vigne si fregiano della sottozona Rosazzo, all'interno della Doc Colli orientali del Friuli, e fanno bella mostra percorrendo il viale di entrata alla cui base ci sono le betulle, che danno il nome al Ronco, sinonimo, in friulano, di vigna collinare di pregio. Vini bandiera: Friulano, Ribolla gialla e Narciso (Merlot, Cabernet franc e sauvignon).

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

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, taglienti 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, pigia l'uva, lasciando mosto e vino a contatto con le bucce in tini di rovere aperti per circa 9 mesi. Per smussarne 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.

Dok Dall'Ava Carlo Dall'Ava – figlio di Natalino e Paola Dall'Ava che fondarono la Dok Dall'Ava nel 1982 – è un innovatore. Nel '92 riduce il numero di prosciutti prodotti e ne allunga la stagionatura: punta sull'esasperazione della qualità. Si rifiuta di vendere alla Gdo. I fatti gli daranno ragione. Quindi crea una catena di punti vendita la cui svolta avviene nel 2010, con l'apertura della nuova prosciutteria a San Daniele collegata allo stabilimento, per intercettare coinvolgere il consumatore nelle varie fasi di lavorazione. Ora le prosciutterie sono nove. Al San Daniele aggiunge prosciutti di maiali provenienti da diverse aree geografiche di elevata qualità: il PataDok, da suino iberico; il NebroDok, suino nero dei Nebrodi in Sicilia; l'HunDok, dal suino Manganica ungherese; il Fumato, prosciutto friulano le cui cosce sono affumicate a fine stagionatura. Taglia i prosciutti rigorosamente a mano e, per insegnarlo, ha aperto una scuola.

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 pulirla o cucinarla 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 distinguerla da quella di Cividale e di Gorizia. Una ricetta, ereditata dalla Bisnonna Maria, che vede unite tre generazioni: nonna Luciana, mamma Gianna e suo figlio Giacomo. Pasta a lunga lievitazione arricchita da un prezioso ripieno di noci, nocciole, pinoli e uva sultanina di primissima scelta. E' consigliata la degustazione a temperatura ambiente abbinata all'Elisir SanZuan (San Giovanni, in friulano), un prodotto esclusivo, da servire a 13° C.

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 creme se 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.

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppino rilevano la Oro Caffè (fondata nel '72). Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all'origine, le partite migliori per poi andare a creare il gusto, lo stile Oro Caffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e 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.

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.

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, 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.

**Montasio** Formaggio tipico ufficialmente tutelato dal 1955. Ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta 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 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, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero 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; 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; 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**