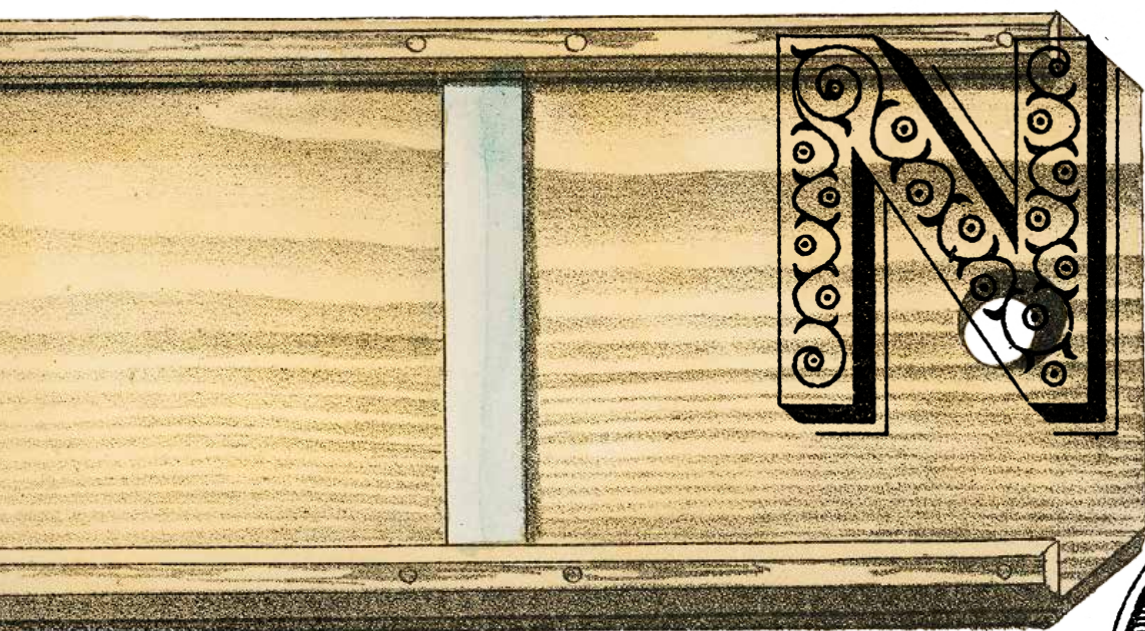
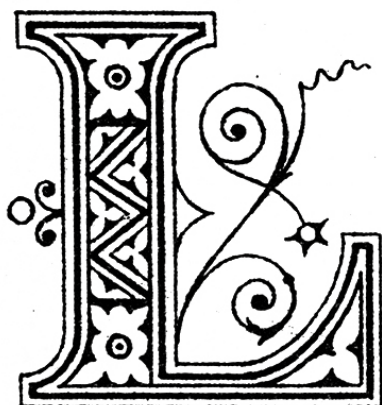


/ Vitello d'Oro  
martedì 13 luglio  
2021

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

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.

# Il menù

Nel menù di martedì 13 luglio 2021 la tradizione viene rivista grazie alle moderne tecniche di cottura che portano all'innovazione di ricette antiche: la *buzzara*, l'uovo in funghetto e la frittata di pesce, il classico scoglio e il “caffè del boscaiolo”, tipico della montagna.



## → I benvenuti

L'antica tradizione dell'accoglienza: il sorriso e il saluto fanno 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.

Gli allestimenti sono stati possibili grazie a *Globus Catering*.

L'**Enoteca di Buttrio** esordisce con la rivisitazione della piadina romagnola (**Jolanda de Colò** e **Friultrota**).

**La Tavernetta** presenta la frolla con farina alla vinaccia (**Macino**), coniglio (**Vecon Conigionatura**) e salsa aringata.

### Pane e Montasio

**Vitello d'Oro** porta in tavola lo stecco di **Montasio** e polenta, oltre che il “Cotto e fritto **Dentesano**”.

Il **Mondschein** ha preparato la corteccia di topinambur.

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*.

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



testi e abbinamenti vini a cura di **Walter Filiputti**

disegnato da **tundrastudio.it**



## → Le portate

Una sequenza tra pesce e carne, mare e montagna con due antipasti, primo e secondo, dolce.

### La mia nuova buzzara di seppie e gamberi

di Massimiliano Sabinot  
Ristorante Vitello d'Oro  
Udine

Così lo chef descrive la sua creazione: "Sul fondo del piatto una buzzara fatta con i carapaci dei gamberi, ridotta e speziata. Ho aggiunto delle code di gambero, al centro del piatto c'è la seppia cotta a bassa temperatura poi leggermente scottata con del burro di cacao su piastra bollente".

*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.

### Uovo in funghetto

di Eddi Riotto  
Hostaria La Tavernetta  
Udine

L'idea nasce tra l'unione di due piatti poveri della cultura friulana: l'uovo in funghetto e la frittata con il pesce. Con un tocco orientale.

*in abbinamento*

**Marco Felluga Doc Collio Pinot grigio Mongris 2020.**

Il Pinot grigio è oggi una delle varietà più diffuse della regione e che la cantina Marco Felluga porta all'eccellenza. Il nome Mongris deriva dalla contrazione delle parole "monovitigno" e "Pinot Grigio" ("Gris" in Friulano).

### Lo scoglio

di Matteo Berengo  
Enoteca di Buttrio  
Buttrio

Ricostruzione dei classici spaghetti allo scoglio nella forma di un tortello nero che riproduce il colore dei gusci delle cozze. Tradizione e innovazione.

*in abbinamento*

**Jermann Vintage Tunina 2017.**

Vino bandiera di Jermann, ma anche dell'Italia, essendo il bianco più premiato del Bel Paese. Una intuizione di Silvio Jermann del 1975, ma che resta sempre attuale.

### Nel Bosco di Vaia

di Marco Da Rin Bettina  
Ristorante Mondschein  
Sappada

Una moderna interpretazione del piatto ispirato al "caffè del boscaiolo". Con carbone edibile al larice, cervo marinato al vino speziato e laccato al caffè, galletti, polenta soffiata, lamponi liofilizzati, mirtillo rosso e purea di mele...

*in abbinamento*

**Vistorta Merlot Doc Friuli Grave 2012.**

Rosso che ha fatto la storia dei rossi delle Grave del Friuli. Brandino Brandolini d'Adda, nella sua azienda di Vistorta, assieme al suo enologo Alec Ongaro, hanno concepito un vino da invecchiamento, scegliendo pure di tenere in riserva una parte di tutte le annate prodotte.

### 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**.

### RedLove Apple

Lo chef Massimiliano Sabinot propone "RedLove Apple", illusione di una mela allo strudel.

*in abbinamento*

**Grappa Nonino Vendemmia Riserva invecchiata 18 mesi.**

"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 i babà al Rum in vasocottura.





# → 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 Pcenia, 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; Soplaya a Udine.

*Scopri il programma completo delle cene ed eventi sul sito:*

**[fvg-lanuovacucina.it](http://fvg-lanuovacucina.it)**

*Segui i social del consorzio:*

**[fvgviadeisapori](http://fvgviadeisapori)**



FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova  
cucina**