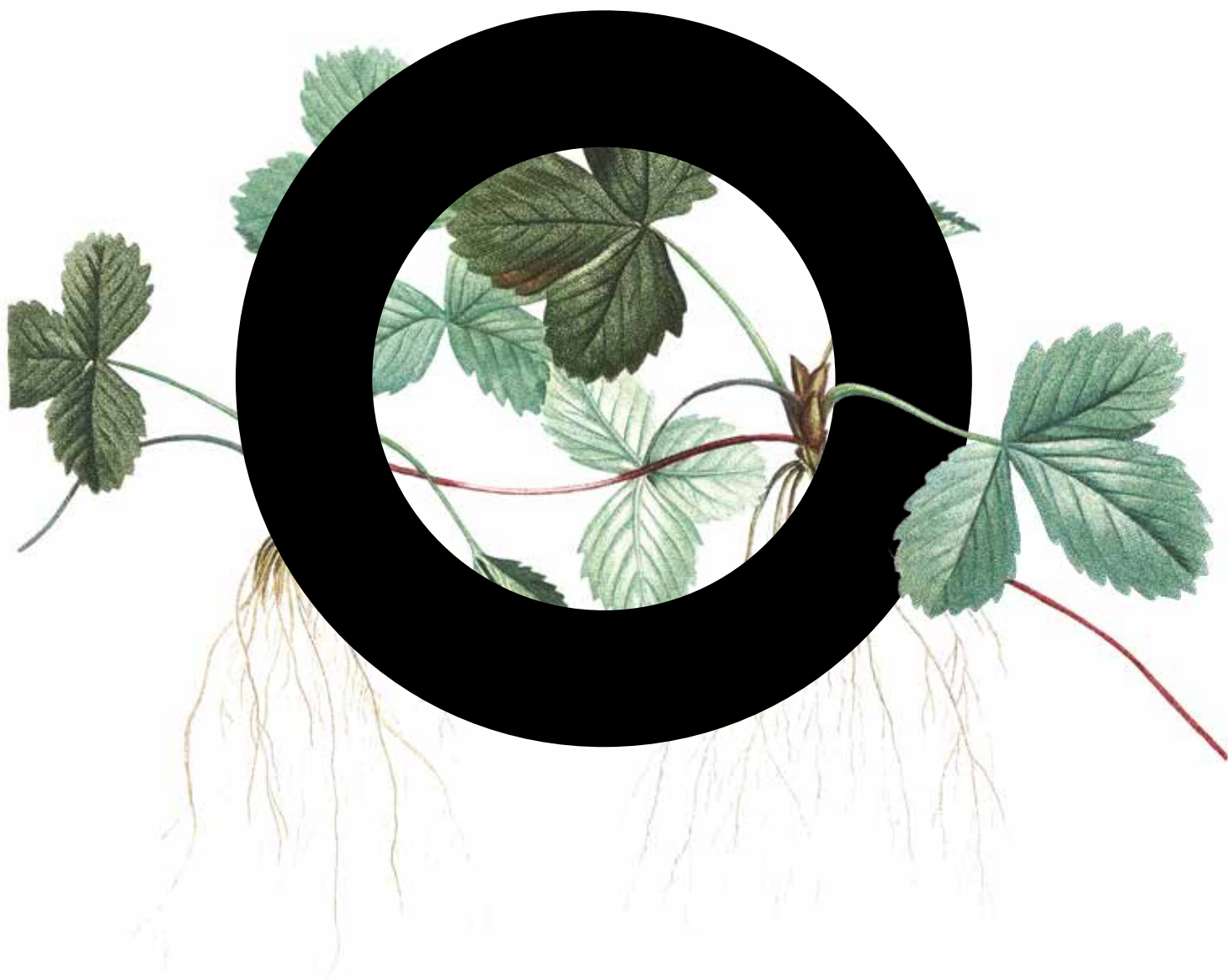


/ Al Paradiso
martedì 20 luglio
2021

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.

Il menù

Nel menù di martedì 20 luglio 2021 la tradizione viene rivista soprattutto dal punto di vista della lavorazione delle materie prime: gli chef si sono dedicati all'uovo, al pescato (di acqua dolce e salata, come la trota e il gambero) e agli animali da cortile (il coniglio), proponendo nuove rielaborazioni anche grazie all'apporto di prodotti attuali (l'alga spirulina e le nuove farine).



→ 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.

La Pigna esordisce con lo sgombro, riso croccante e lamponi all'aceto di Sirk.

Alla Luna presenta il mini burger *brez mej* (senza confini) con **Friultrota** e formaggio Montasio.

Pane e Montasio

Il ristorante **Ilija** porta in tavola il pane tostato con Montasio e gel di mela.

Il **Paradiso** ha preparato panade, gelato al Montasio, spugna di polenta e polvere di prosciutto affumicato Dentesano, utilizzando le farine del Mulino Zoratto.

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.

un progetto di


FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

con il contributo di


www.turismofvg.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 proposta innovativa con una interessante sequenza di portate ispirate ai primi piatti, oltre al secondo e dolce.

Uovo di montagna su pasta kataifi e crema di erbe spontanee

di Francesco Baraldo Sano

Ristorante Ilija
Tarvisio

Il piatto è stato pensato nel ricordo del ritrovamento di un nido di un volatile durante una passeggiata in ricerca di funghi, caduto dal suo albero e che conteneva un bellissimo uovo, che in tale occasione fu riposto sull'albero sotto al quale fu trovato. Tradizioni di montagna!

in abbinamento

Livio Felluga Illivio 2019 Doc Friuli Colli orientali.

Nacque come regalo dei figli di Livio - Maurizio, Elda, Andrea e Filippo - per i suoi 85 anni. Era il 1998. Da Pinot bianco, Chardonnay e Picolit, fermentazione in barrique. Esempio di vino carezzevole e avvolgente, dal nerbo sottile, molto duttile a tavola.

Trota, salicornia e brodo di prosciutto

di Matteo Susan

La Pigna
Lignano Sabbiadoro

L'idea nasce dal voler fondere due ingredienti della tradizione apparentemente lontani ma che possono coniugarsi alla perfezione: la trota di **Friultrota** e la salicornia.

in abbinamento

Edi Keber Collio 2019 Doc.

Edi e suo figlio per primi capirono la forza di un cru, tanto da ridurre la produzione (era il 1987 e allora era solo Edi a lavorare) a solo due bianchi - Friulano e Collio Bianco. Ora ridotto ad uno solo: Collio bianco = cru. Fu una rivoluzione che col tempo ha fatto proseliti.

Gnocchi di pane "ubriachi" su fonduta di aglio Ursino

di Elena Pintar e Evalda Stepancic

Trattoria Alla Luna
Gorizia

Rivisitazione di una delle preparazioni più tipiche della tradizione mitteleuropea. Dove l'apporto innovativo è anche nella ricerca dei prodotti più attuali, come la farina di vinaccia **Macino** o la grappa **Nonino** spray, passando per l'alga **spirulina**.

in abbinamento

Livon Braide Alte 2018.

Vino pluridecorato da Chardonnay, Sauvignon, Picolit e Moscato Giallo, dal vigneto Braide Alte a Ruttars. Riflessi dorati, speziato, dal gusto caldo e voluminoso per chiudere con sfumature di fresca sapidità.

Savôr di curtîl, cîl e mâr

di Michele Zucchiatti

Ristorante Al Paradiso
Pocenia

Una moderna interpretazione di due prodotti classici: il coniglio (**Vecon Coniglionatura**) e il gambero. Tra gli ingredienti, il **tartufo di Muzzana**. Per completare le consistenze nel piatto, viene servito anche un gambero in tempura di salicornia e una braciolina di coniglio rosolata in padella.

in abbinamento

Forchir Pinot nero 2018 Doc Friuli.

Cantina *Carbon free* e 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).

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**.

Onde marine

Si continua: le pasticcerie della famiglia Zerbin, **Mosaico e Cocambo**, propongono "Onde marine", per parlare di territorio tra pesche di Fiumicello e cioccolato della prima torrefazione FVG. Una spugna fondente, semifreddo alla pesca e bianco yogurt della **Latteria Sociale di Cividale!**

in abbinamento

Dario Coos Ramandolo Il Longhino 2018 Docg

Azienda che vanta la più bella vigna di Ramandolo, che dalla chiesetta scende verso valle a strette terrazze esposte a mezzogiorno. Il Longhino è la "primizia" del Ramandolo, vino giovane ed amabile.

... e l'Oro Caffè Biologico

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



Non ti scordar di me...

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

Rizzo Caffè e Bistrot, a Tarcento, con il suo forno rinomato, ha pensato alla vostra colazione di domani, preparandovi la torta di mele con la frutta secca.

→ 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; 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**