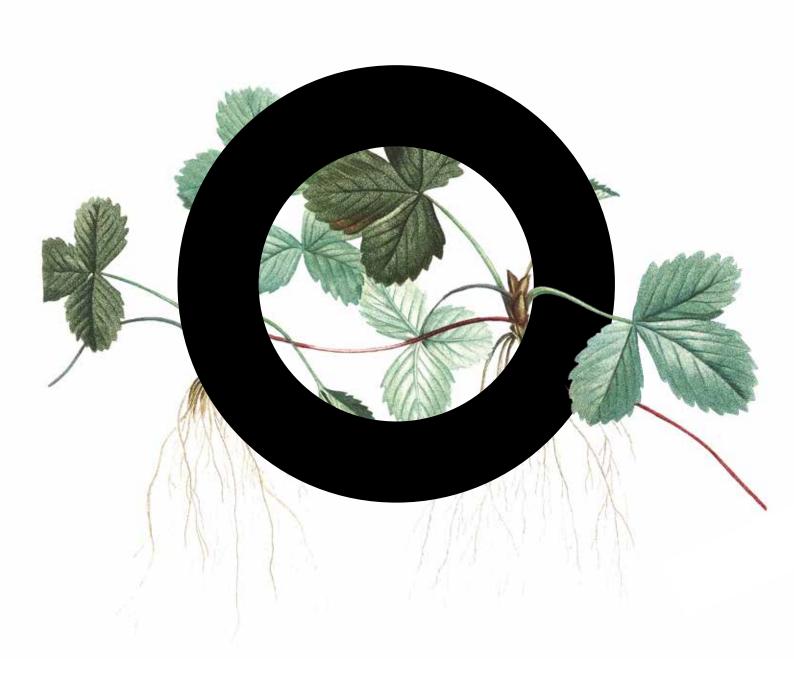
FRIULI VENEZIA GIULIA

# 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.



con il contributo di



•

VENEZIA GIULIAZ NWW.tastefvg.it Camera di Commercio Pordenone - Udine





# → 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 kataiñ 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.

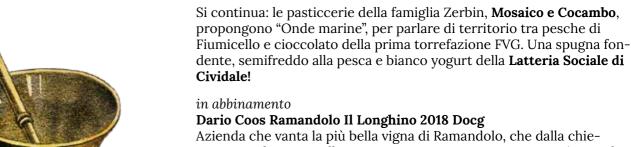
Cantina *Carbon free* e molto attenta alla sostenibilità, tanto da essere stata la prima a credere nelle viti resistenti. L'azienda ha una superficie vitata di 245 ettari (Doc Friuli e Doc Friuli Grave).

### **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**



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.



# --> I protagonisti di questa serata

#### Ristoranti del consorzio FVG Via dei sapori

Al Paradiso La casa che ospita il ristorante è dei primi del Cinquecento. Dal 1966 era il sogno di Annamaria, lady chef, quando iniziò a lavorarvi come cameriera. Un sogno che si è poi realizzato nel 1994, assieme al marito Aurelio e alla figlia Federica, con l'acquisto e l'avvio del meraviglioso recupero che oggi ammiriamo. La cucina, ispirata al maestro Gianni Cosetti che qui "officiò" tra il 1998 ed il 1999 e da cui Annamaria seppe cogliere i segreti, si è poi evoluta aprendosi a una costante innovazione declinando profumi e sapori delle Risorgive in opere di puro gusto.

La cura per i prodotti del territorio e la ricerca di piccoli artigiani del gusto locali è instancabile. Il tutto accompagnato da una pregiata carta dei vini, prevalentemente friulani, e da una selezione di vini locali del Paron Aurelio. Il Paradiso è un bouquet di sale grandi e piccine. Incantevole l'antico fogolâr dietro al quale la grande veranda si affaccia sul giardino interno, ricavato dai magazzini del Settecento.

Ilija Davanti, lo spettacolo delle montagne coperte da boschi maestosi, parte della foresta di Tarvisio, inestimabile patrimonio naturale che ospita pure il prezioso "abete di risonanza", usato per gli strumenti musicali a corda. Dentro, il ristorante Ilija, un locale unico, dove lo Chef Francesco Baraldo Sano propone una cucina che lo rappresenta pienamente, contaminata da numerose esperienze di viaggio, ricca di ingredienti, moderna ed elegante, colorata e scenografica, generosa e solare, sempre alla ricerca dell'equilibrio senza cadere nella banalità e che strizza l'occhio alla cucina del territorio, di cui ne esalta le tipicità. Una proposta di piatti gourmet accattivanti alla vista ed inebrianti per gusto, profumo e consistenze ed uno chef preparato e curioso in continua esplorazione. In cantina soprattutto etichette regionali, ma pure ottime presenze austriache, slovene e croate.

#### Nuovi amici

Alla Luna È una Gostilna fondata nel 1876 da Antonio Cadorini, che dal 1956, con grande passione e amorevole cura, viene gestita dalla famiglia Pintar. Personale gentile e garbato, abbigliamento tradizionale e tipico, arredamento rustico, un tuffo nei colori del passato... in questo "Locale storico" Elena e Celestina propongono un menù di terra e mare, che risente di incursioni mitteleuropee, con piatti rielaborati ma non distanti dalla tradizione, e una cantina con molte referenze del Collio goriziano.

La Pigna Vuole essere prima di tutto un luogo di incontro informale per trascorrere qualche ora piacevole. Il menù non è sempre lo stesso affinché gli amici ospiti abbiano sempre qualche sorpresa, legata sia alla stagionalità delle materie prime sia alla fantasia dello chef. Il tutto abbinato ai vini con un occhio di riguardo ai giovani produttori, che con la loro energia portano sempre qualche novità nel mondo del vino. Il ristorante vuole essere un momento di divertimento e spensieratezza, in un ambiente dove curiosità e qualità si tengono per mano.

### 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'obbiettivo di valorizzare le varietà locali. Un sogno che continua".

Livon Dorino Livon, imprenditore del legno di origini contadine e padre di Valneo e Tonino titolari dell'azienda -, intuì 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

Livio Felluga Una delle aziende storiche del Friuli Venezia Giulia. Oltre cinquant'anni fa, Livio Felluga - che Isi Benini definì "il patriarca dei vini friulani" - credette in queste colline quando in molti le abbandonavano. Acquistò i suoi primi terreni a Rosazzo, dove si trova la maggior parte della proprietà, creando vigneti davvero splendidi. Nel 1956 un'altra grande intuizione: ispirandosi ad una carta del Settecento, si inventò l'etichetta della "carta geografica", come venne poi definita. Un'etichetta, con la riproduzione delle "proprie colline", a testimonianza del legame stretto e indissolubile tra il vino e il territorio nel quale veniva prodotto, quando il Friuli enoico era ancora sconosciuto. Oggi l'azienda, accanto al "patriarca", è seguita dai figli Maurizio, Elda, Andrea e Filippo, ed i vini della "carta geografica" sono noti in tutto il mondo. Vini bandiera. Colli orientali del Friuli Rosazzo bianco Terre Alte: Colli Orientali del Friuli Rosazzo rosso Riserva Sossó: Colli Orientali del Friuli bianco illivio.

Edi Keber La famiglia Keber è su questo fondo da ben 300 anni. Edi - che ora è aiutato dal figlio Kristian, enologo - è un piccolo ma coraggioso innovatore: intuisce per primo l'importanza di collegare il vino al territorio usandone il medesimo nome: Collio. La sua rivoluzione, che poi contagerà gli altri produttori, comincia nel 1987, quando riduce a due sole le tante varietà di bianchi che otteneva: Tocai friulano e Collio bianco, e si completa nella vendemmia 2008 con la produzione di un solo bianco, denominato Collio. Nelle grandi annate si aggiunge anche

Dario Coos Friuli-Colli Orientali e Ramandolo. 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.

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).

Distillerie 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: ÙE®. 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

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.

Amatori Tartufi Il Friuli ha il suo tartufo bianco ed anche di qualità eccelsa. Il luogo di raccolta è un "pezzetto" di 163 ettari accorpati di quella

che era la grande foresta planiziale che ricopriva l'intera Europa, circa 10.000 anni fa: la Selva di Arvonchi Coronata. Un bosco ad uso civico, quindi di proprietà del Comune e cui cittadini sono i soli che possano raccoglierne i frutti: oltre al tartufo, i funghi, la legna ed esercitarvi la caccia. Ancora. È l'unica area italiana da tartufo bianco in pianura e poco lontana dal mare, solo 4 chilometri. La straordinaria polifonia delle note aromatiche del magnatum muzzanese - oltre alla cura del bosco e degli alberi tartufigeni - trova una delle sue sorgenti aromatiche nell'effetto moltiplicatore dell'aglio ursino, che fiorisce copioso. Gli altri "musicanti" sono le foglie, i fiori, le piante e, naturalmente, le sostanze del terreno, che ha una notevole salinità. L'erba, invece, costruisce la dimensione del sapore.

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

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'ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.

FriulTrota "Abbiamo una trota eccezionale sosteneva Giuseppe Pighin, che fondò Friul Trota 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 Friul Trota 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

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 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.

Latteria di Cividale e Valli del Natisone Latteria sociale di Cividale e Valli del Natisone - questa è la sua ragione sociale - venne fondata nel 1924 come turnaria, per trasformarsi in Sociale nel 1974. La scelta che avrebbe innovato in profondità la Latteria avvenne nel dicembre 1980, quando si decise di aprire il primo punto vendita diretto, che fu anche il primo fra tutte le latterie del Friuli. Allora a dirigerla era Francesco Miani, che aveva una visione molto dinamica della gestione e che intuì un aspetto fondamentale: per poter far crescere il caseificio e dargli una buona redditività era necessario tenere in mano la filiera della vendita. Miani scomparve nel settembre del 2008. Due mesi dopo, in novembre, fu chiamato Dario Roiatti, che con lui aveva collaborato proprio negli anni Ottanta, periodo della ristrutturazione del caseificio. Roiatti è dinamico ed entusiasta del suo lavoro e ha il grande merito di avere portato avanti, con decisione, il progetto del suo predecessore. Infatti nel 2016 sono ben 8 i punti vendita diretti, che valgono il 40% del fatturato. Che si va a sommare al 45% che deriva dalle vendite dalla sede, lasciando solo il 15% ai grossisti. Di fatto la Latteria ha il controllo pressoché completo del suo mercato, il che le ha permesso di seguire la strada di una qualità sostenibile e con prodotti fortemente caratterizzati, per non cadere nel limbo dell'omologazione Per l'azienda, il Montasio conta il 35% della produzione totale. Accanto al prodotto simbolo. si mette a punto una serie di formaggi a latte crudo, puntando su una netta personalità del prodotto unita ad una qualità elevata. Scelta che coglie le tendenze di un consumatore sempre più attento alla salute ed alla bontà del cibo.

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 miha sempre distinto, la ricerca, le materie prime, cercando di migliorarmi ogni giorno."

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 troyare quelle idonee al timbro Oro Caffè. Îl 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

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 bignè, 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! Bignè più soffici, più leggeri, perfetti nel gusto.

**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. Ouesto 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



Montasio Formaggio tipico ufficialmente tutelato dal 1955. Ha ottenuto la Denominazione di Origine nel 1986 e nel giugno MONTASIO 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.

**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. Soplava 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

# --> 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, Benjamin Zidarich, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Magis, Petrussa, 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 Coniglionatura 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-Caffé 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** 

