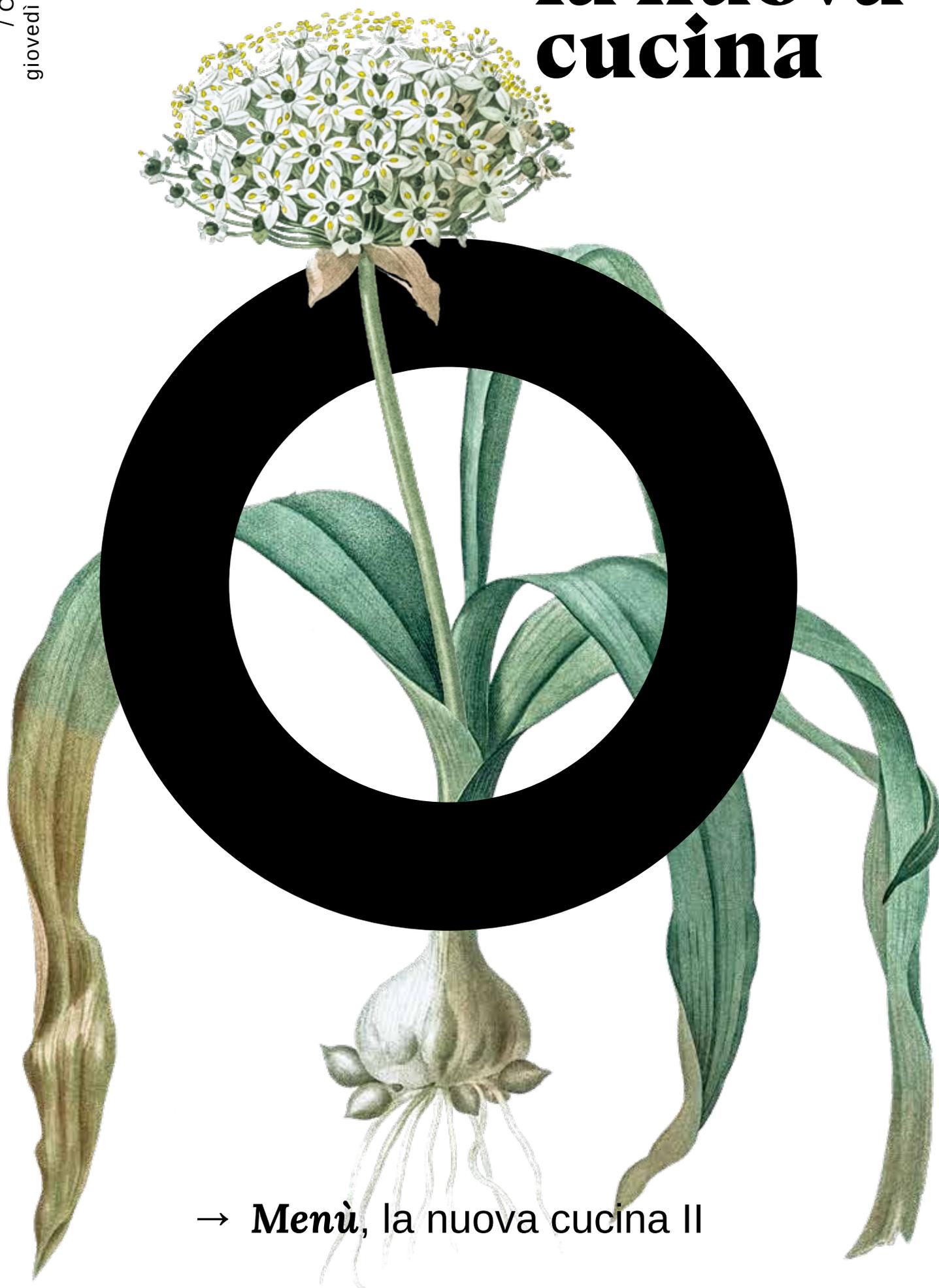


/ Costantini
giovedì 22 luglio
2021

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

La 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 giovedì 22 luglio 2021 la tradizione viene rivista sia nei prodotti (dando una lettura diversa dell'ossocollo, rivalutando la rana e reinterpretando l'anguilla per ricreare composizioni attuali), come nelle ricette (la *panade* tipiche della cucina povera, o i *cjarsons*).



→ 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.

Al Ponte esordisce con paté d'anatra, misticanze e gelatina al Picolit.

1883 Restaurant&Rooms presenta canocchie crude (**Jolanda de Colò**), anguria affumicata e coulis al pomodoro e coriandolo per impreziosire il pane condito.

Pane e Montasio

Costantini porta in tavola una intrigante rielaborazione del tema.

Il Piron dal Re ha preparato il pasticcino *rocher* (farine del **Molino Zoratto**) di panna cotta al Montasio e polenta soffiata.

In abbinamento:

Ribolla Gialla Spumante Brut Millésimé 2017 Collavini, colui che ha immaginato per primo l'uva Ribolla gialla come base spumante.

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.

I Croz e la Panade

di Marco Furlano
Costantini
Collalto di Tarcento

Ricetta pensata per la particolarità del nostro territorio che in passato “offriva” anche questo tipo di anfibio per un'alimentazione di necessità, diventato prodotto di nicchia. La *panade* rivisitata in questo saporito piatto, che rientra nella categoria del “no spreco”.

in abbinamento

Ermacora Malvasia 2020 Doc Friuli Colli orientali.

Sulle colline marnose raggiunge elevate espressioni qualitative. I fratelli Dario e Luciano hanno intrapreso un percorso vitivinicolo che li porterà a produrre tutte le varietà autoctone. Una di esse è questa Malvasia.

Anguilla leggermente affumicata al legno di melo, gel di alloro in agrodolce e patate di San Martino

di Luca Plett
Al Ponte
Gradisca d'Isonzo

Lo chef così racconta la ricetta: “Nasce dall'idea di interpretare un prodotto, l'anguilla di fiume, che qui nel vicino Isonzo prolifica. Una preparazione semplice, ma con gusti decisi e sapidi grazie alla marinatura prima e alla leggera affumicatura dopo”.

in abbinamento

Sirch Chardonnay Cladrecis 2019 Doc Friuli Colli orientali.

Cladrecis: delizioso borgo a circa 300 m slm circondato da boschi in comune di Prepotto. I fratelli Pierpaolo e Luca Sirch hanno recuperato gli antichi terrazzamenti per produrre vini bianchi di alto lignaggio e adatti a migliorare nel tempo.

La montagna va al mare...

di Stefano Arban
1883 Restaurant& Rooms
Cervignano del Friuli

Ecco come Chiara Nemaz e lo chef hanno rivisitato la tradizione: “Abbiamo preso spunto da un'antica ricetta tradizionale, i cjarsons, e dalla nostra vicinanza al mare. Abbiamo così pensato di rivisitare questi tortelli con un ripieno marino,” col rombo in salsa di ricotta di pecora e aglio orsino.

in abbinamento

Venica&Venica Pinot bianco 2020 Tàlis Doc Collio.

Una cantina che tra le prime ha vinificato vigna per vigna, dando ai propri vini uno stile preciso. Il Pinot bianco Tàlis ne è un esempio. Vino non solo elegante, ma di ottima complessità al gusto.

Socol fumât, nolis e sclopit

di Matteo Romanelli
Al Piron dal Re
Zompicchia di Codroipo

Il maiale nelle sue molteplici versioni è re della tradizione culinaria friulana. Lo chef ha inteso interpretare una versione del “socol”, taglio di carne che sta attorno al collo del maiale, combinando sapori agrodolci e consistenze di vario tipo. Coinvolgendo Nonino, **Soplaya**, az. **Sara Devetak** e il **Molino Zoratto**.

in abbinamento

Di Lenardo Merlot Just Me 2018 IGT Venezia Giulia.

Massimo di Lenardo ha saputo dare ai suoi vini – come a questo Merlot in purezza – 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.

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**.

Dolce nota

Le pasticcerie della famiglia **Maritani** sono a Staranzano e Monfalcone, crocevia sia geografico sia della nostra storia in diverse epoche. Per questa serata lo chef pasticcere ha creato “Dolce nota”: frolla croccante al caramello, crema cotta alla vaniglia, composta di albicocca.

in abbinamento

ÙE@ Nonino Riserva Anniversary 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 momento dolce, preparandovi una confezione di macarons.

→ I protagonisti di questa serata

Ristoranti del consorzio FVG Via dei sapori

Costantini Affacciato sulla strada che porta in Austria e totalmente ristrutturato tra il 1999 e il 2003, il complesso (tra camere, sale ristorante e per banchetti) è stato avviato nel 1988 da Costantini Eligio e Pio. Eligio, padre di Pio, attuale proprietario del ristorante albergo, aiuta tuttora il figlio in cucina. Da gustare, piatti di carne e pesce, per una cucina, come dice Pio, «tradizionale con innovazione». Ruolo fondamentale alle materie prime del luogo – lo speciale la collaborazione con il giovane chef Marco Furlano. Pio ha sviluppato pure un importante servizio di catering. Cantina ottima, in parte visibile dal ristorante.

Al Ponte È un'oasi verde accanto alle vie di comunicazione più importanti del Friuli Venezia Giulia. È un hotel dove rilassarsi in spa e un ristorante che racconta le innumerevoli diversità del Friuli, interpretate da Luca – lo affianca zia Olga –, che sa usare con uguale capacità sia la cucina creativa di pesce sia quella della tradizione friulana. In sala troviamo i genitori Adriana e Armando e lo zio Fabio. La famiglia Rizzotti parte dalle porte della Carnia per arrivare, nel 1985, ad acquistare Al Ponte sulle rive dell'Isonzo. Ad accompagnare la cucina, una ricca cantina, con una invidiabile collezione di grandi formati. Piacevole l'accogliente parte del locale ricavato sulla terrazza, chiusa da vetri, con camino a vista.

Nuovi amici

1883 Restaurant & Rooms Lo stabile è della fine del 1600 e molte sono le storie che avrebbe da raccontare... dal 1883 è un'osteria, la più vecchia del paese. Qui si è voluto dar forma ad un desiderio: l'atmosfera e l'aria che si respirano sono le stesse che si possono ritrovare a casa dei più cari amici. La cucina del ristorante ha una sua identità ben definita: è un laboratorio dove le idee prendono forma, e dove la ricerca degli ingredienti e degli accostamenti rispetta la tradizione ma con un pizzico di innovazione. L'ispirazione spesso nasce dai vari sapori della cucina italiana, con un occhio di riguardo però al territorio.

Il Piron dal Re Nel cuore del Medio Friuli, cucina e ristorazione hanno un gusto prelibato. A Zompicchia di Codroipo, Christian vi darà il benvenuto con un buon bicchiere di vino del territorio, Matteo vi preparerà i piatti prendendo spunto dalle sue esperienze all'estero e in regione, rinnovando, con ingredienti ricercati e friulani, anche le preparazioni più classiche e tradizionali. L'unione delle due passioni dà vita a un'atmosfera tradizionale e delicata. Il locale è di moderate dimensioni, con impronta classica.

Vignaioli e distillatori

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 Vineyards 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.

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 Ippolis 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.

Sirch Pierpaolo e Luca Sirsch hanno trasformato, negli ultimi anni, la piccola azienda familiare in una struttura che guarda ai mercati del mondo. Si definiscono artigiani del vino e del gusto. Con sede e cantina in comune di Cividale, le loro vigne sono state scelte in funzione del miglior rapporto tra varietà, terreno e microclima, il che ha portato i fratelli Sirsch ad avere vigneti in diversi siti fra le terre di confine della DOC Friuli Colli Orientali. Scelta più costosa, sotto il profilo della gestione, ma che garantisce loro vini di maggior personalità. Il fiore all'occhiello del loro progetto si chiama Cladrecis, dal nome dell'antico borgo in Comune di Prepotto, da cui si producono i vini più importanti, strutturati e longevi. Attualmente dispongono di 100 ettari di vigna, con il cru più esteso sulle colline terrazzate di Orsaria, che scendono fino sul greto del Natisone. Poi ci sono quelli di Cividale e Prepotto.

Venica & Venica A creare l'azienda fu nonno Daniele, nel 1930, cui subentrò suo figlio Adelchi, genitore degli attuali proprietari, i fratelli Gianni e Giorgio. Già impegnata in azienda la quarta generazione, con Giampaolo, primogenito di Gianni, che è il legale rappresentante e general manager della Venica & Venica, mentre Giorgio è il “maestro cantiniere”, colui che riesce a conferire ai vini una spiccata personalità, di cui eleganza e distinzione varietale sono il tratto saliente. Giampaolo, enologo, si occupa dei mercati esteri di lingua inglese. Dulcis in fundo Ornella, moglie di Gianni, che è addetta alle relazioni esterne e alle vendite (già presidente del Consorzio Collio). Sono 37 gli ettari vitati nel Collio.

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

Artigiani del gusto

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.

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 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.

Molino Zoratto Il mulino del 1450 è divenuto proprietà della famiglia Zoratto nell'Ottocento ed è uno dei più belli in assoluto che si possano vedere, con tutte le strutture idrauliche in ferro battuto d'epoca ancora in funzione e utilizzate non solo per macinare granaglie, ma anche per battere lo stoccafisso. “Per ottenere qualità – afferma Umberto Zoratto – valgono sempre le medesime regole: materie prime eccellenti con una rispettosa e sapiente lavorazione. Le nostre farine sono solo e soltanto biologiche, l'essiccamento è fatto all'aria e i grani vengono tolti dal tutolo solo quando devo macinarli dopo aver eliminato quelli non buoni”. Poco oltre l'antico stabile si trova il locale della battitura. Umberto Zoratto infatti è l'unico battitore di stoccafisso in Italia.

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 mandarlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandarla.

Pasticceria Maritani Dal 1928, tre generazioni Maritani hanno saputo tramandarsi valori, noscenze, metodo e ricette. Un prodotto altamente artigianale non è soltanto uno slogan: per Maritani, Altamente Artigianale significa impegno, rispetto e onestà. Questi sono i valori su cui fondano il loro operare, da sempre. Tanto da trasformarlo nell'elisir di lunga vita. Premiata fra le migliori pasticcerie del Friuli Venezia Giulia da Gambero Rosso.

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.

Sara Devetak A San Michele del Carso, Sara Devetak e suo marito Pavel conducono l'azienda agricola tra fazzoletti di terra rossa e rocce calcaree, capaci, però, di dare forte personalità ai prodotti. Con lei lavora il nonno Renato, memoria storica dell'agricoltura di famiglia. Coltivano alberi da frutto, verdura ed erbe aromatiche con metodi naturali. I prodotti ottenuti sono lavorati nel proprio laboratorio, ricavato nella “Casa dei Sapori”. La filiera è cortissima: dall'orto al laboratorio e alle tavole del cliente. Confetture e non solo:sciropi, sott'aceti, nettari, salsa di pomodoro, mieli. Quindi salsicce, cotechini, salami con il rosmarino pancette, osso colli, lonze, lardi, strutto in vaso, prodotti con metodi naturali e con le più moderne tecnologie di asciugatura e stagionatura. Dal 2017 l'azienda è Fattoria didattica.

Partner tecnici



MONTASIO

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.

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.

→ 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

Segui i social del consorzio:

fvgviadeisapori



FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**