

/ La Subida  
martedì 27 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 27 luglio 2021 la tradizione viene rivista sia dal punto di vista delle materie prime (l'uovo con tecniche di cottura attuali, ruolo della *batuda di malga*, la selvaggina col cervo, il pescato di mare), sia nella rilettura di tradizionali ricette (gli spaghetti alla chitarra, la frittata).



→ **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 Barcaneta** esordisce con il branzino annebbiato (**Valle del Lovo**), ricotta e bottarga di muggine.

**La Subida** presenta una nuvola di polenta, baccalà e miele (mulino **Zoratto**, az. agr. **Devetak, Aceto Sirk**).

**Pane e Montasio**

**La Torre** porta in tavola il frico morbido con la Regina in bocconcino (formaggio **Montasio** e **Friultrota**).

**Da Alvise** ha preparato la focaccina, crudo **Dall'Ava** e lidric di mont.

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 classica sequenza con due antipasti, primo e secondo, dolce

### Frittata non Frittata

di Marco Talamini

La Torre  
Spilimbergo

L'uovo come non l'avete mai mangiato... Nuove tecniche di cottura per una ricetta innovativa nel solco della tradizione. Uova cotte a bassa temperatura e servite su nido di *kataifi* (pasta fillo) e asparagi in vari formati.

*in abbinamento*

**Livio Felluga Abbazia di Rosazzo 2017 DOCG Rosazzo.**

Isi Benini definì il fondatore, Livio, "il patriarca dei vini friulani". Celebre la sua etichetta della "carta geografica antica" per comunicare il suo vino e territorio di produzione, Rosazzo.

### Cefalo dorato con saor di asparagi

di Claudio Moretti

Barcaneta  
Marano Lagunare

Una ricetta classica marina rivisitata con il pesce azzurro della **Valle del Lovo**. Tecniche di cottura particolari per esaltare i sapori del mare in chiave moderna.

*in abbinamento*

**Forchir Èthos 2020 Bianco Venezia Giulia IGT**

Vino della new generation, figlio di viti resistenti all'oidio e peronospora, per cui necessitano di pochissimi trattamenti. "Con Ethos siamo oltre il biologico", afferma il patron di Forchir, Gianfranco Bianchini. Cantina carbon free.

### Spaghettoni alla chitarra, la batuda di malga, le vinacce e le uova di trota

di Alessandro Gavagna

La Subida  
Cormòns

Prendiamo spunto dal mondo contadino, dove nulla si buttava. Ripensiamo all'uso della *batuda*. Giochiamo con un primo piatto, fresco ed estivo. La *batuda* ci regala freschezza con il suo ricordo acido, la farina di vinaccia (**Macino**) porta croccantezza, le uova di trota (**FriulTrota**) e la menta danno equilibrio dei gusti.

*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.

### Cervo e cuore di Carnia

di Giacomo Della Pietra

Da Alvisè  
Sutrio

Un sandwich che sa di montagna. La selvaggina tradizionale, con il cervo, abbinata alla ricerca della materia prima locale. Vengono infatti utilizzati il pane nero, la battuta di carne di cervo unita alla *varhackara* (presidio Slow Food, antica tradizione della cucina povera ma "sostenibile": una sorta di pesto con il lardo e tagli di salame vari) e il formaggio di malga come cuore del piatto.

*in abbinamento*

**Nero Magis 2015 Doc Friuli Colli orientali.**

Vino di carattere e da invecchiamento che parla il linguaggio internazionale (Merlot 60%) e che si esprime anche in friulano (Pignolo 40%). Prodotto dalla famiglia Perazza, titolare della Magis, azienda di mobili di alta gamma dove unisce la tecnologia industriale all'artigianato. È a questa filosofia che il vino s'ispira. *To be unique and universal.*

### 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**.

### Fresco croccante d'estate

A chiusura della cena, ecco il dolce al cucchiaino: "Fresco croccante d'estate" è la creazione dello chef Alessandro Gavagna.

*in abbinamento*

**ÙE® Nonino Cru Monovitigno® Moscato Besenello Vallagarina.**

"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 San Zuan 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 peperoni e melanzane sott'olio con la menta.

# → I protagonisti di questa serata

### Ristoranti del consorzio FVG Via dei sapori

**Subida** Un casale caldo e raffinato, che si trasforma mantenendo sempre la sua impareggiabile identità, nelle verdissime colline a un passo dal confine, sopra Cormons, dove deliziarsi con una cucina del territorio e una narrazione originale, fusione innovativa delle culture friulana e slovena. La trattoria Al cacciatore della Subida, aperta a fine 1960, da anni è anche luogo di soggiorno con una proposta unica, prima in regione a offrire un hotel di charme composto da diverse case separate e collocate nel bosco. Si possono acquistare anche prodotti esclusivi, come il famosissimo Aceto Sirk. Accanto, c'è l'Osteria de la Subida, un maneggio, campi da tennis, parco giochi, biciclette e le inconfondibili Vespa gialle per visitare i dintorni. Insomma, la Subida è un progetto, un'esperienza immersiva completa nella sincera bontà di questa terra, con curiosità e tensione incessante al meglio, ragione di fondo del lavoro appassionato della famiglia Sirk. Ad accogliereci, oltre a Joško e alla moglie Loredana, i figli Tanja – con lo chef Alessandro, suo marito – e Mitja, che cura con sapienza l'ampia selezione di bottiglie, con interessanti riserve di assoluto valore e, spesso, rarità.

**La Torre** Dal 1992 il ristorante trova sede al piano terra del meraviglioso Palazzo Dipinto, nel complesso del Castello di Spilimbergo, costruzione medioevale del 1100, dopo aver occupato dal 1983, con Stefano Zannier, gli spazi della vecchia sede, ora una prestigiosa enoteca. Alla Torre troviamo due salette accoglienti, arredate sobriamente ma con raffinatezza, in dialogo armonico con la particolare atmosfera castellana. Di recente è possibile mangiare nel delizioso *dehor* ricavato nella corte. Carta dei vini prestigiosa e ben costruita dal sommelier Massimo Botter, abbinata abilmente alla cucina dello Chef Marco Talamini, un connubio ideale per chi vuole concedersi un'esperienza gastronomica davvero piacevole.

## Nuovi amici

**Barcaneta** È una deliziosa trattoria che si affaccia in piazza a Marano lagunare, piccolo borgo di pescatori. Lo stile del paese è simile a quello Veneziano, essendo stata un'importante località logistica per la Serenissima e prima ancora per Aquileia in epoca Romana. All'interno del locale c'è un caminetto, dove su prenotazione in inverno viene fatta l'anguilla allo spiedo nel metodo "Maranese", come si faceva nei casoni ("case" d'appoggio in laguna per i pescatori): con lo spiedo in legno, una specialità. In estate dispone di pochi tavolini all'esterno che danno sulla piazza centrale.

**Da Alvise** Nel 1994 nasce l'osteria come punto di ritrovo del paese e a seguire, a distanza di poco tempo, si sviluppa il ristorante: espressione della passione per la cucina tradizionale. A completare la struttura cinque camere che permettono di vivere la tradizione del paese di Sutrio. Cui si aggiunge nel 2020 la “Cjase da Alvise”, una nuova meravigliosa struttura composta da sei 6 camere e un centro benessere. La cucina propone i piatti tradizionali carnici, fatti in casa con sughi e ripieni che variano in base alle stagioni, oltre a carni alla griglia, in umido e i piatti con la selvaggina. Per finire non possono mancare i tradizionali e golosi dolci di Elena.

## Vignaioli e distillatori

**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".

**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 riplevata. 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.

**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, protagonisti-sta di fantastici cocktail e Aperitivi; nel Giugno 2021 L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è eletto Aperitivo dell'Anno 2021 international - all'Inter-national Spirits Award. #bebravemixgrappa

**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.

**Forchir** 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).

**Magis** *To be unique and universal.* Così Eugenio Perazza descrive la filosofia che guida i progetti di Magis, azienda leader a livello internazionale dei mobili di design, da lui stesso fondata nel 1976 e oggi guidata anche dal figlio Alberto e dalla nuora Barbara Minetto. Perché non applicarla anche al vino? Il progetto iniziale prevedeva la produzione di due vini rossi: il Nero Magis (prima annata 2014) e il Nero Magis Riserva (2015). La storia del Friuli ci è venuta incontro per assecondare l'intuizione di Eugenio Perazza. Dovevamo individuare uve che rispecchiassero l'anima di questa terra con una forte identità territoriale e dialogassero col mondo. Da cui la scelta di unire due varietà: l'autoctona Pignolo e il Merlot, internazionale. La prima che si esprime con un linguaggio rigoroso e austero; la seconda più musicale e flessuosa. Così sono nati Nero Magis (40% Pignolo e 60% Merlot) sul mercato dopo 4 anni e Nero Magis Riserva, Pignolo 100%, che esce dopo 5 anni. Nel 2019 si completa il disegno col Bianco Magis. Medesima filosofia: l'autoctono Friulano si fonde agli Chardonnay e Pinot bianco. Come per i rossi, abbiamo usato il medesimo, prezioso ingrediente: il tempo. Bianco Magis esce a 24 mesi dalla vendemmia.

**Venica & Venica** A creare l'azienda fu nonno Daniele, nel 1930, cui subentrò su 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.

## 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. Luva 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.

**Forno Rizzo - Café 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 soppresa, 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 gusto delle trote.

**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. È consigliata la degustazione a temperatura ambiente abbinata all'Elisir SanZuan (San Giovanni, in friulano), un prodotto esclusivo, da servire a 13° C.

**Macino** “Estensione ecologica realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-alimentari”. La definizione 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, non è cambiato nulla. Ho mantenuto la cura maniacale che mi ha sempre distinto, la ricerca, le materie prime, cercando di migliorarmi ogni giorno.”

**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 mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla.

**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 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! Bigné più soffici, più leggeri, perfetti nel gusto.

**Prosciuttificio 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 1992 riduce il numero di prosciutti prodotti e ne allunga la stagionatura: punta sull'esperazione 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.


**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:sci-roppi, sott'aceti, nettari, salsa di pomodoro, mieli. Quindi salsicce, cotecchini, salami con il rosmarino pancetta, 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.

**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.

**Valle del Lovo** La Valle del Lovo è un'azienda agricola che si occupa di vallicoltura, una tecnica di allevamento che prevede il richiamo stagionale di giovani esemplari di alto pregio e il loro accrescimento in condizioni naturali in allevamenti estensivi e semi-estensivi, con integrazione dell'alimentazione naturale con mangimi controllati, impiego di ossigeno, periodiche verifiche ambientali e produttive. Tutte le specie vengono allevate riprendendo la tradizione delle antiche tecniche unendo innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale al fine di raggiungere particolari qualità organolettiche dei pesci dal sapore unico, che solo queste zone di allevamento a ridosso della laguna possono offrire. Presso la sede aziendale che si trova nel comune di Carlino, in località Oltregorgo, si posso trovare ed acquistare tutti i prodotti tipici di valle: orate, branzini, anguille, cefali e ombrine. Per i palati più esigenti è possibile acquistare ed ordinare anche la nuovo specialità aziendale: il filetto affumicato di branzino “Gran Riserva”.

## Partner tecnici


**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.

# → 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**