

/ Ilija
giovedì 29 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.

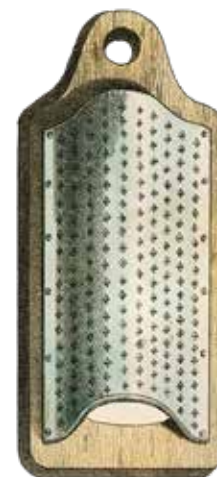
La Nuova Cucina vuole ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. Vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, rinunciando a inutili spettacolarizzazioni della forma per ritrovare 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

Nell'ultimo menù del capitolo 2, giovedì 29 luglio 2021, la tradizione viene rivista sia nei prodotti (diverse le interpretazioni del pesce: dalla trota allo sgombro, ai crostacei; il ruolo del formaggio Montasio in tavola), come nelle ricette (le insalate di mare attualizzate con nuovi abbinamenti, la zuppa di fagioli).



→ 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 **Trattoria Valeria 1904** esordisce con il *mini burger* multicereale di vitello salmonato con salsa alla lattuga.

Da Toni presenta la “Polente Folpeade” (Polpette di Polenta) con le farine del **Mulino Zoratto** e il Montasio delle **Latterie di Cividale** e Valli del Natisone.

Pane e Montasio

Il **Ristorante Ilija** porta in tavola la cialda di polenta “soffiata al sifone” con cremoso al **Montasio**.

Sal de Mar ha preparato la piovra grigliata con purè al basilico e basilico fritto (**Jolanda de Colò**).

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


FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

in collaborazione con


FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

Camera di Commercio
Pordenone - Udine



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

disegnato da **tundrastudio.it**

→ Le portate

Una sequenza classica di antipasto, primo e zuppa, secondo e dolce

Insalatina di sgombro affumicato con crema di burrata e zabaione al frutto della passione

di Andrea Razman

Sal de Mar
Muggia

Un antipasto che è il cavallo di battaglia di tante tavole imbandite in riva al mare, ma rivisitato con diversi ingredienti attuali. Lo sgombro di **Friultrota** viene abbinato al gusto del frutto della passione, tra gli altri.

in abbinamento

Castello di Spessa Joy Pinot grigio ramato 2019 Doc Collio.

Le vigne - in Comune di Capriva del Friuli - circondano il castello, antica dimora trasformata da Loretto Pali in relais dell'accoglienza di livello internazionale (con campo di golf tra i filari), dove vino e turismo sono in simbiosi col territorio. Cantine secolari. Il Pinot grigio Joy dà a questo vino una diversa interpretazione.

Il Re delle Malghe e la Regina dei Fiumi

di Francesco Baraldo Sano

Ilija
Tarvisio

Tradizione ispiratrice di sperimentazione di nuovi gusti, ecco la sintesi di questo risotto. Piatto pensato come "tributo" a due grandi eccellenze della nostra Regione FVG: un prodotto della montagna Dop regionale - quale il formaggio **Montasio** stagionato 18/20 mesi - e la Trota Regina di San Daniele, una eccellenza della famiglia Pighin marchiata **Friultrota**.

in abbinamento

Jermann W... Dreams 2019.

Da uve Chardonnay. La storia parte dal 1987 e il nome è ispirato a una canzone degli U2. Nel corso degli anni ha cambiato denominazione: ora i puntini vengono interpretati in "Where Dreams can happen", comunque ognuno può avere diverse ispirazioni!

Zuppa di polipo, cozze e fagioli

di Claudio Basso Bondini

Da Toni
Gradiscutta di Varmo

Aldo Morassutti sa come cogliere, nel segno della tradizione, lo stimolo all'innovazione. Un piatto classico declinato ai tempi moderni, inserito con eleganza nell'ordine di uscita del menù della serata. Tra i partner la **Latteria Sociale di Cividale**.

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.

Gnocchi, scampi, frutta e verdura

di Tom Oberdan

Valeria 1904
Opicina

L'idea è partita dallo "gnocco di susine", quindi tradizione. Lo chef Tom l'ha alleggerita con verdure e crostacei (scampi dalmati e bottarga di **Jolanda de Colò**), presentandolo non come piatto unico, bensì come secondo. Quindi innovazione.

in abbinamento

Gradis'ciutta Bratinis Collio Bianco 2017 DOC Collio.

Azienda di Robert Princic in Comune di San Floriano. Collegare e identificare il vino al territorio è il suo impegno. Da tempo sta impostando vini bianchi longevi.

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**.

Antica Roma 2.0

Si continua: le pasticcerie della famiglia Zerbin, **Mosaico** e **Cocambo**, propongono "Antica Roma 2.0", rivisitazione del Dolce Aquileia: un ponte tra passato e presente. Un cremoso ai fichi, salsa profumata al miele di tiglio, noci caramellate e crumble all'alloro!

in abbinamento

Grappa Nonino Riserva aged 8 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.

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

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.

Da Toni Il vero segreto del locale è l'aver saputo mantenere il timbro dell'accoglienza friulana, fatta di sostanza e di semplicità, per una cucina appassionata, sempre riletta in punta di piedi, con sapienza e sensibilità. Toni e Palmira Morassutti aprono la trattoria a Gradiscutta nel 1928. Aldo, loro figlio, entra in campo nel 1958. Ora è affiancato, nella conduzione, dagli chef Claudio Basso Bondini e Marco Liani. Aldo presenta, sotto le insegne del “Camarin”, la sua selezione di vini locali. La cantina è fornitissima, con bottiglie di produttori eccelsi e annate straordinarie.

Nuovi amici

Sal de Mar L'insegna racconta della primitiva funzione di questo locale storico di Muggia, che ai tempi della Serenissima fungeva da deposito del sale. Il locale presenta un'interessante pavimentazione in legno. Il soffitto viene retto dai pilastri in ghisa provenienti dai magazzini del porto vecchio di Trieste e da alcuni binari originali della ferrovia parenzana. La proposta in cucina: nell'alternarsi delle stagioni, una piccola ma curata selezione di prodotti freschi dello splendido territorio.

Valeria 1904 Dalla grande passione per la cucina e per il territorio del Carso dello chef Tom Oberdan nasce la cucina “domača”. Da sempre appassionato cuoco, Tom predilige e fa ampio uso di prodotti genuini e stagionali, soprattutto piatti legati al territorio. Pasta, pane e dolci fatti in casa e poi i piatti di carne alla brace, con i quali esprime il massimo di sé e della sua passione. Un tripudio di sapori semplici e genuini.

Vignaioli e distillatori

Castello di Spessa Il Castello di Spessa è un esempio da manuale di cosa significhi collegare l'offerta vinicola di alta qualità ad un raffinato turismo di campagna con tutti i comfort. Loretto Pali – industriale del legno – comincia ad investire nel vino nel 1979 con l'azienda La Boatina, a Cormòns, nel Collio. Nel 1988 acquista il castello di Spessa, le cui origini risalgono al ‘200, mentre la struttura che oggi si ammira

è del 1881. Lo restaura con intelligenza sino a farne uno dei resort più affascinanti dell'intera regione: castello adibito all'ospitalità, circondato dall'antico parco, da un campo di golf con 18 buche e da 25 ettari di vigneti. La cantina d'invecchiamento è ricavata in un bunker militare costruito negli anni Trenta dai militari italiani.

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.

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: ÛE®. 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

Eugenio Collavini La storia enologica dei Collavini ha inizio a Rivignano nel 1896 grazie al capostipite Eugenio. Suo nipote Manlio – che fa parte dei fondatori dell'enologia moderna friulana – nel 1966 acquista a Corno di Rosazzo il castello dei conti Zucco di Cuccanea (1560). Lo riatta con garbo, ne fa la sua dimora e la dimora della sua cantina. Nel 1970 nasce la Ribolla gialla spumante, frutto di un'attenta ricerca e di un originale metodo Charmat che fa dire a Manlio Collavini “che, se Dom Perignon avesse conosciuto questo metodo, non avrebbe inventato lo champenoise”. Accanto alla produzione di vini di vertice ed a geniali intuizioni – come la fruttaia per le uve che danno vita a vini come il Broy e il Pic –, cura molto i mercati e oggi i suoi vini si trovano in tutto il mondo. Alle porte bussa la quarta generazione con Giovanni, Luigi ed Eugenio.

Gradis'ciutta Dietro al nome Gradis'ciutta, località in comune di San Floriano del Collio, c'è Robert Princic. Collegare il vino al territorio è il suo impegno che, anche in qualità di presidente del consorzio Collio, sta portando avanti: identificare il vino col proprio territorio: il Collio, all'interno del quale lui possiede 35

ettari vitati. Un modello che permette sia di raccontare le peculiarità delle proprie uve sia di esprimere la creatività di ogni singolo produttore. Gradis'ciutta ha nel Collio Bianco “Bràtinis” il suo vino bandiera, composto daPinot grigio, Chardonnay e Sauvignon. Vino elegante, di ottima persistenza aromatica nonché longevo.

Jermann I Jermann, già vignaioli in Slovenia, giungono a Villanova di Farra nel 1881. Silvio Jermann entra in azienda giovanissimo, a 17 anni. Era il 1971. Rivoluzione non solo l'enologia di casa propria, ma quella friulana, entrando di diritto tra coloro che cambiarono per sempre il vino friulano. Silvio nel 1975 crea il Vintage Tunina, un vino bianco che segnerà una via da percorrere. Con la conoscenza a disposizione, recupera lo stile antico dei vini del Collio che privilegiavano uve bianche perfettamente mature per dare ai vini complessità e spessore. Ai quali Silvio aggiunge la sua firma: un'inimitabile eleganza. Nasceranno poi Dreams, Capo Martino, Pignocolusse, rosso intenso da uve Pignolo. Vini conosciuti in tutto il mondo. Due le cantine: quella storica di Villanova e la recentissima a Ruttars, ai piedi del vigneto del Capo Martino. Vini bandiera: Vintage Tunina, W... Dreams, Capo Martino e Pignacolusse.

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 Sossò; Colli Orientali del Friuli bianco illivio.

Artigiani del gusto

Forno Rizzo - Caffè 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 gusto delle trote.

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 diventare 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, nocciolo, 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.

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, unitando su una netta personalità del prodotto punta 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 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.

Pasticcerie Mosaico-Cocambo La famiglia Zerbin gestisce la pasticceria Mosaico ad Aquileia. Lunga e articolata esperienza nel campo, ma sempre alla ricerca di innovazioni. Così è nato, grazie al giovane Piero, il progetto “interattivo” Cocambo-La Fabbrica del Cioccolato, che si trova sempre nella città dei Patriarchi e si sviluppa in una accogliente struttura-laboratorio che permette un viaggio nel mondo del caffè e del cioccolato, ma anche di tutte le prelibatezze dell'arte pasticcera artigianale.

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, aminoacidi 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.

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.

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, risparmiarne 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**