

Ai Fiori
martedì 8 novembre
2022

FRIULI VENEZIA GIULIA

la nuova cucina



Menù, la nuova cucina III

Il capitolo 3 de La Nuova Cucina è ospite del ristorante **Ai Fiori** di Trieste e di Maria Giovanna e Alberto, assieme ai cuochi dei ristoranti **Enoteca di Buttrio** e **Alla Luna** di Gorizia.

Una storia di territori e sapori tutta da scoprire!

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.

Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1 e aver riletto la tradizione in chiave contemporanea nelle cene del Capitolo 2, il focus è questa volta la sostenibilità, un valore ormai imprescindibile anche in tavola. Gli chef proporranno ricette che considerano il tema della sostenibilità da poliedrici punti di vista, dando segnali concreti dei principi applicati.

Il formaggio utilizzato nelle ricette è il **Montasio**.

I benvenuti

- Il pane e la trota
- Pulled tuna, pere e kren
- Lolli-polp (piccole e croccanti polpettine di carne)
- Toast di ventresca di branzino, maionese di pomodori datterini al forno, cenere di limone

Vino in abbinamento
Albino Armani, Prosecco Doc
Rosé di Sequals

Le portate principali

Tacos di platano con pastrami di tofu

Ai Fiori, Trieste

Vino in abbinamento
Ronco delle Betulle, Friulano
Doc Friuli Colli orientali

L'orzo... tra Isonzo e mare

Alla Luna, Gorizia

Vino in abbinamento
Sirch, Ribolla Gialla
Doc Friuli Colli orientali

Insolito Saor

Enoteca di Buttrio

Vino in abbinamento
Forchir, Ethos
IGT Venezia Giulia

Dulcis in fundo

Zuppetta di cachi, yogurt greco e spugnette al cacao

Ai Fiori, Trieste

in abbinamento
**Grappa Nonino da Prosecco
Riserva 24 mesi** in barriques e
piccole botti

Amaro Nonino Quintessentia®

per celebrare i 125 anni della Famiglia Nonino in distillazione

Oro Caffè

Premium: caffè dal corpo tondo, denso e caratterizzato da un gusto dolce, con retrogusto di mandorla e nocciola. Buona cremosità in tazza.

Non ti scordar di me...

Rizzo Caffè e Bistrot di Tarcento, con il suo forno rinomato, ha pensato al vostro prossimo dolce pasto, preparandovi una confezione di *Babà al Rum in vasocottura*.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

testi e abbinamenti vini a cura di
Walter Filiputti

disegnato da **tundrastudio.it**

I protagonisti di questa serata

i ristoranti Ai Fiori, Enoteca di Buttrio e Alla Luna;
i vignaioli Albino Armani, Forchir, Ronco delle Betulle, Sirch, Nonino Distillatori; *gli artigiani* FriulTrota, Jolanda de Colò, Soplaya, Valle del Lovo, Molino Zoratto, Aceto Sirk, Oro Caffè, Rizzo Caffè & Bistrot.

I firmatari

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano
Ai Fiori di Trieste
Al Gallo di Pordenone
Al Paradiso di Pcenia
Al Ponte di Gradisca d'Isonzo
All'Androna di Grado
Caffetteria Torinese di Palmanova
Campiello di San Giovanni al Natisone
Carnia di Venzone
Costantini di Collalto di Tarcento
Da Nando di Mortegliano
Da Toni di Gradiscutta di Varmo
Enoteca di Buttrio
La Subida di Cormons
La Taverna di Colloredo di Monte Albano
La Torre di Spilimbergo
Lokanda Devetak di San Michele del Carso
Mondschein di Sappada
San Michele di Fagagna
Vitello d'Oro di Udine

Ristoratori Amici

I Ristoranti emergenti che contribuiscono con le proprie ricette a lanciare il messaggio della Terza edizione della Nuova Cucina.

1883 Restaurant&Rooms di Cervignano del Friuli
Alla Luna di Gorizia

Barcaneta di Marano Lagunare
Casa Valcellina di Montereale Valcellina
Da Alvisè di Sutrio
Il Piron Dal Re di Codroipo
Tre Merli di Trieste
Valeria 1904 di Opicina

Vignaioli e Distillatori

Albino Armani
Castello di Spessa
Dario Coos di Lenardo
Edy Keber
Ermacora
Eugenio Collavini
Forchir
Gradis'ciutta
Jermann
Livio Felluga
Livon
Marco Felluga
Nero Magis
Petrussa
Picech
Ronco delle Betulle
Sirch
Venica & Venica
Vistorta
Zidarich

Nonino Distillatori

Artigiani del gusto

Azienda agricola **Devetak Sara**, con le sue confetture e salumi
Dok Dall'Ava, con il suo prosciutto crudo
FriulTrota a San Daniele, con le golosità a base di trota

Jolanda de Colò, con i salumi d'oca e altri prodotti

Latteria Sociale di Cividale, con prodotti caseari

Consorzio Montasio, con i formaggi

Valle del Lovo, con il pregiato pesce della vallicoltura di Carlino

Maria Vittoria-Dall'Ava Bakery, con la sua gubana e panettone

Molino Zoratto, con le sue farine e baccalà

Muzzana Amatori Tartufi, con i tartufi

Raviolo Factory, con i suoi ravioli e pasta fresca

Rizzo Caffè e Bistrot, con i pani e i dolci

L'Antica Ricetta, con la gubana

Pasticcerie Mosaico e Cocambo, con i dolci e i cioccolati

Pasticceria Maritani, con i suoi dolci e torte

Oro Caffè, con il suo caffè

Aceto Sirk

Azienda agricola **SpiruLine**, con l'alga Spirulina

Partner tecnici

Centro Porsche Udine
Globus
GP Eventi
Lis Lavanderia
Monaco Ristorazione
Publicad
Soplaya

Scopri il programma completo delle cene ed eventi sul sito:
fvg-lanuovacucina.it

Segui i social del consorzio:
fvgviadeisapori