Al Paradiso
giovedì 17 novembre
2022

FRIULI VENEZIA GIULIA

la nuova cucina

Menù, la nuova cucina III

Il capitolo 3 de La Nuova Cucina è ospite del ristorante **Al Paradiso** di Pocenia, assieme ai cuochi dei ristoranti **Al Gallo** di Pordenone e **Valeria 1904** di Opicina.

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.

un progetto di
FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

testi e abbinamenti vini a cura di
Walter Filiputti

disegnato da **tundra**studio.it

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

I benvenuti

– Bocconcino di FriulTrota con alga Spirulina in diverse consistenze
– Terrina di pecora carsolina e cipolla di Cavasso
– Polpetta circolare di tonno e crema di fagioli
– Lollypop di baccalà del Molino Zoratto mantecato in crosta aromatizzata

Vino in abbinamento
Eugenio Collavini, Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato

Le portate principali

Insalatina tiepida con *radic di mont*, rosa di Gorizia, salsiccia nostrana Devetak Sara e fonduta di latteria stagionato di Cividale e valli del Natisone

Valeria 1904, Opicina

Vino in abbinamento
Magis, Bianco Magis Doc Friuli Colli orientali

Mais e *sievoli rosti*
la ricetta antica, ma modificata, di nonna Laine

Al Gallo, Pordenone

Vino in abbinamento
Albino Armani, Flum Terre di Plovia IGT Venezia Giulia

Medaglione d'anguilla Valle del Lovo, laccata al miele Devetak Sara, riduzione di aceto Sirk e mele croccanti

Al Paradiso, Pocenia

Vino in abbinamento
Vistorta Conte Brandolini d'Adda, Pinot grigio ramato Doc Friuli

Dulcis in fundo

Dicomano
Mousse alla castagna, crema al Liquore Cocambo, caramello e biscotto con bucce di fave di cacao

Proposte dalle pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia

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
Monorigine 100% Arabica Mantiqueira Azul
Sentori di frutta secca e nocciola con una leggera nota agrumata, dolce e cremoso in tazza

Non ti scordar di me...

Rizzo Caffè e Bistrot di Tarcento, con il suo forno rinomato, vi delizierà con un suo lievitato: il *Panettone con limone.*

I protagonisti di questa serata

i ristoranti Al Paradiso, Al Gallo, Valeria 1904; *i vignaioli* Albino Armani, Eugenio Collavini, Magis, Vistorta, Nonino Distillatori; *gli artigiani* Aceto Sirk, FriulTrota, SpiruLine, Devetak Sara, Consorzio Montasio, Latteria sociale di Cividale, Molino Zoratto, Valle del Lovo, Soplaya, Oro Caffè, Pasticcerie Mosaico e Cocambo, 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 Pocenia
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 Cormòns
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 Alvise 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
Azieda 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