

Al Ponte
martedì 29 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 Ponte** di Gradisca d'Isonzo, assieme ai cuochi dei ristoranti **Carnia** di Venzone e **Il Piron dal Re** di Codroipo.

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

- Patè d'anatra e gelatina liquida all'alga Spirulina
- Cremoso di zucca su frolla salata alla farina di semi di zucca e castagne
- *Varhackara* al “Bacio” (patè presidio Slowfood racchiuso tra due biscotti salati)
- Lingotto di Montasio dolce salato “doppio novanta”

Vino in abbinamento
Albino Armani, Prosecco Doc Rosé di Sequals

Le portate principali

Panade d'autumn, cartufularie e medole

Il Piron dal Re, Codroipo

Vino in abbinamento
Edi Keber, Collio Bianco Doc Collio

Zuppetta di Montasio con raviolo di trota della Valle del Lovo di Carlino, riduzione di aceto Sirk e crudo croccante Dok dall'Ava

Carnia, Venzone

Vino in abbinamento
Dario Coos, Chardonnay Doc Friuli Colli orientali

Confit d'oca sezione Jolanda de Colò, mostarda di zucca e polenta

Al Ponte, Gradisca d'Isonzo

Vino in abbinamento
Magis, Nero Magis DOC Friuli Colli orientali

Dulcis in fundo

Cocambo Brik

Bavarese al cardamomo, gelatina morbida al lampone, arachidi friulane e chips di bucce di mela

Proposto dalle pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia

in abbinamento
Grappa Nonino da Prosecco

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*.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

testi e abbinamenti vini a cura di
Walter Filipputti

disegnato da **tundrastudio.it**

I protagonisti di questa serata

i ristoranti Al Ponte, Carnia, Il Piron dal Re; *i vignaioli* Albino Armani, Edi Keber, Dario Coos, Nero Magis, Nonino Distillatori; *gli artigiani* Aceto Sirk, SpiruLine, Consorzio Montasio, Latteria sociale di Cividale, Dok Dall'Ava, Jolanda de Colò, Valle del Lovo, Molino Zoratto, 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 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
Sirsch
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