

La Torre
martedì 22 novembre
2022

FRIULI VENEZIA GIULIA

la nuova cucina



Menù, la nuova cucina III

Il capitolo 3 de La Nuova Cucina è ospite del ristorante **La Torre** di Spilimbergo, assieme ai cuochi dei ristoranti **Costantini** di Collalto di Tarcento e **1883 Restaurant & Rooms** di Cervignano del Friuli.

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

- Tartelletta con uova di trota
- Mini toc' in braide con polenta, fonduta e speck d'anatra
- Tartelletta con guancia di trota, cipolla di Cavasso e crema di rafano
- Pan brioches fatto in casa con paté di tacchino affumicato, mirtili rossi, arancia e finocchio selvatico

Vino in abbinamento
Albino Armani, Prosecco Doc
Rosé di Sequals

Le portate principali

Millefoglie di canederli, rape e musetto, crema di mele antiche, riduzione di aceto Sirk e gelato al kren

La Torre, Spilimbergo

Vino in abbinamento
Ermacora, Malvasia
Doc Friuli Colli orientali

Gnocchi di rape rosse ripieni di formaggio salato con cappello di pitina della Val Tramontina e rafano fresco

Costantini, Collalto di Tarcento

Vino in abbinamento
Zidarich, Vitovska
Doc Carso

Rollé di coniglio ripieno di fegatini e prugne con ristretto di salsa di osso alla cannella, insalata di cappuccio saltato e purea di mela

1883 Restaurant & Rooms, Cervignano del Friuli

Vino in abbinamento
Castello di Spessa, Pinot nero
Casanova
DOC Collio

Dulcis in fundo

Sorbetto di zucca e Ginger Spirit Nonino

Un pre dessert sfizioso proposto da La Torre

Cannolo croccante con mousse di marroni e salsa di cachi

Proposto da La Torre

in abbinamento
Twist Nonino Ginger Spirit,
Grappa Nonino Vendemmia
Riserva 18 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*.

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 La Torre, Costantini, 1883 Restaurant & Rooms; *i vignaioli* Albino Armani, Castello di Spessa, Ermacora, Zidarich, Nonino Distillatori; *gli artigiani* Aceto Sirk, FriulTrota, Molino Zoratto, Jolanda de Colò, Consorzio Montasio, Latteria sociale di Cividale, Soplava, 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 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

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

Soplava

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

Segui i social del consorzio:
fvgviadeisapori