



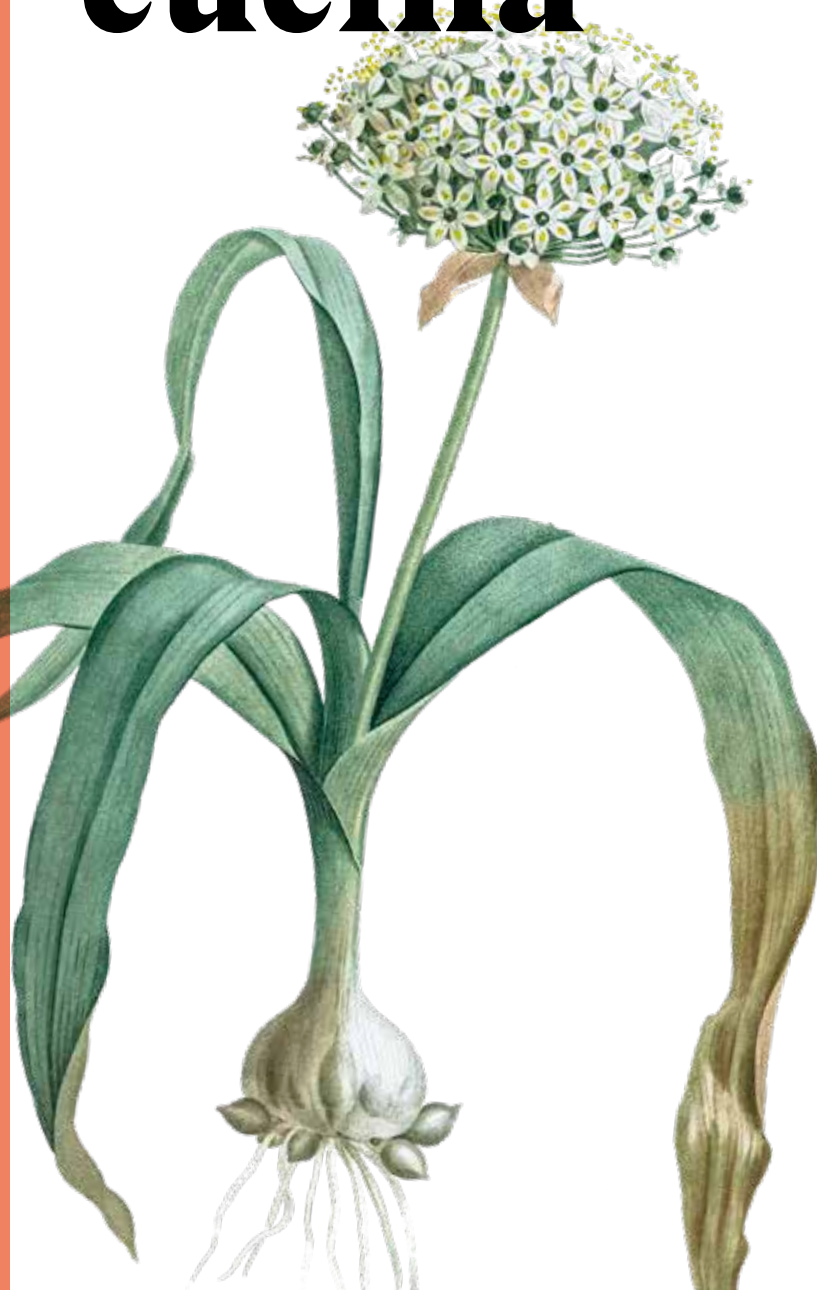
LA NUOVA
CUCINA

Friuli Venezia Giulia
Via dei sapori Report

02

29 giugno /
29 luglio 2021

la nuova cucina



“Senza limitare la vostra creatività puntiamo ad avere una radice ancorata al nostro territorio sul modello del concetto che per il vino è il terroir, con storie di uomini e di luoghi.”

Dopo il Capitolo Uno a fine 2020, La Nuova Cucina scrive il suo Capitolo Due durante l'estate 2021, quando una tregua significativa del Covid-19 e la bella stagione finalmente permettono di tornare a ritrovarsi, dopo un drammatico inverno in lockdown.

Se il Capitolo Uno sono piatti inediti d'avanguardia pura, nel Capitolo Due gli chef abbracciano la cucina contemporanea per rileggere la tradizione. La ricca, diversificata, tradizione culinaria del Friuli Venezia Giulia, con le sue eccellenze di mare, pianura,

collina e montagna, con i suoi tantissimi “accenti” di regione crocevia d'Europa. La tradizione che affonda radici solide nella storia, ma che estende i suoi rami nel respiro del presente e del futuro.

Il Capitolo Due è un nuovo riconoscersi. È un sorriso. È affetto per una terra unica. Si declina grazie a quattro chef, tra partner e nuovi amici, che (ri)creano la storia, quattro per ciascuna di dieci cene-evento che hanno reso più felice l'estate 2021.

A volte bastano pochi numeri per commentare il successo di un progetto. Ma alcuni numeri restano nascosti dietro le quinte e qui li vogliamo raccontare. Numeri importanti e numeri eccentrici. Da prendere con leggerezza o da interpretare con cura. Perché i numeri senza le persone non servono a nulla.

9.800

Le visite sul sito fvg-lanuovacucina.it
È un numero importante che ci fa piacere.



86

Le aziende coinvolte direttamente in questo secondo Capitolo.

Gli chef coinvolti tra i ristoranti del Consorzio e i Nuovi Amici.

39

10

Gli eventi dal mare alla montagna, da Trieste a Tarvisio, da Est a Ovest del Friuli-Venezia Giulia.



40

Le preparazioni di benvenuto agli ospiti e le ricette nuove o riscritte dagli chef.

101

I prodotti di eccellenza regionali utilizzati dei diciannove Artigiani del Gusto.

Le ricette di dolci e specialità realizzate dai pasticceri e dai maestri cioccolatieri regionali.

38

60

Le etichette utilizzate dei ventuno Vignaioli e del Distillatore.

Le ricette che sono state presentate nel corso delle 10 serate erano tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. In tavola, gli ospiti hanno gustato la tradizione riletta dai 39 ristoratori del Consorzio e Nuovi Amici.

Diversi i percorsi intrapresi da ciascuno di loro, e assolutamente interessanti le soluzioni proposte. Alcuni chef sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, trasformando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno interpretato un piatto storico in uno più attuale, pur continuando a ricorrere agli stessi ingredienti. Altri ancora hanno utilizzato le tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali. Fine comune è stato sublimare la tradizione, esaltando i gusti attraverso una nuova visione dei piatti.



Omaggio al bollito d'estate

di Carla Savorgnan,
Loris Bearzi e Raffaello
Mazzolini,
Ristorante Da Nando
Mortegliano

/ 29 giugno



Fagottini liquidi di baccalà mantecato

di Alberto Saglio Ponci,
Ristorante Ai Fiori
Trieste

/ 29 giugno



Prežganka (brodo brustulà)

di Gabriella Cottali,
Lokanda Devetak,
Savogna d'Isonzo

/ 1 luglio



Guancialetto di maialino in "Toc' in braide"

di Paolo Del Negro,
Ristorante Carnia
Venezia

/ 1 luglio



Frittata smontata

di Ivan Bombieri,
Ristorante La Taverna
Colloredo di Monte Albano

/ 6 luglio



Il coniglio nell'orto

di Marco Talamini,
Ristorante La Torre
Spilimbergo

/ 6 luglio



Risotto verde alle alghe, anguilla alla brace, glassata al miele

di Attias Tarlao,
Ristorante All'Androna
Grado

/ 8 luglio



Quaglietta ripiena con punte d'asparagi bianchi e verdi

di Ramon Gigante,
Ristorante Al Grop
Tavagnacco

/ 8 luglio



La mia nuova buzzara di seppie e gamberi

di Massimiliano Sabinot,
Ristorante Vitello d'Oro
Udine

/ 13 luglio



Nel Bosco di Vaia

di Marco Da Rin Bettina,
Ristorante Mondschein
Sappada

/ 13 luglio



Riso al nero di seppia, piselli e spirulina

di Andrea Spina,
Ristorante Al Gallo
Pordenone

/ 15 luglio



Savôr di curtil, cîl e mâr

di Michele Zucchiatti,
Ristorante Al Paradiso
Paradiso di Pocenia

/ 20 luglio



Il Re delle Malghe e la Regina dei Fiumi

di Francesco Baraldo
Sano,
Ristorante IlIja
Tarvisio

/ 29 luglio



Zuppa di polipo, cozze e fagioli

di Claudio Basso
Bondini,
Ristorante Da Toni
Gradiscutta di Varmo

/ 29 luglio



Rombo chiodato in boreto e polenta

di Dario Macorig,
Ristorante Campiello
San Giovanni al Natisone



I Croz e la Panade

di Marco Furlano,
Ristorante Costantini
Collalto di Tarcento

/ 22 luglio



Anguilla affumicata in agrodolce e patate di San Martino

di Luca Plett,
Ristorante Al Ponte
Gradisca d'Isonzo

/ 22 luglio



Spaghettoni alla chitarra, batuda di malga, vinacce e uova di trota

di Alessandro Gavagna,
Ristorante La Subida
Cormons

/ 27 luglio



Frico in 3D

di Alessandro Scian,
Ristorante La Bonteca
Cordenons

/ 29 giugno



Capriolo con speck, caviale alla birra, polenta al tarassaco

di Gianluca Scopazzi,
Ristorante Pura Follia
Givigliana di Rigolato

/ 29 giugno



La Simbiosi tra il Piccione e il Branzino

di Mimmo Salerno,
Ristorante Darsena
San Giorgio di Nogaro

/ 1 luglio



Orzotto, ortiche e nocciole affumicate

di Anna Barbina,
AB Osteria Contemporanea
Lavariano di Mortelegiano

/ 1 luglio



Buzara... "Busiara"

di Gregorio Gallina,
Antica Ghiacceretta
Trieste

/ 6 luglio



Cjalsons Cjargnei

di Drago Viler,
Osteria Dvor
San Floriano del Collio

/ 6 luglio



Lo scoglio

di Matteo Berengo,
Enoteca di Buttrio
Buttrio

/ 13 luglio



"Finte" tagliatelle in busera

di Sandro Bettoso,
Ristorante Tre Merli
Trieste

/ 15 luglio



Tortello, sapori di montagna e uova di trota

di Luca Scarsini,
La Buteghe di Pierute
Illegio di Tolmezzo

/ 15 luglio



Carpaccio marinato di Bosega con cracker di rapa

di Nereo Ballestriero,
Caffetteria Torinese
Palmanova

/ 8 luglio



Gnocchi allo sclopit con speck e composta di pere

di Florina Enache,
Ristorante Alla Casasola
Maniago

/ 8 luglio



Uovo in funghetto

di Eddi Riotto,
Hostaria Alla Tavernetta
Udine

/ 13 luglio



Parmigiana di pesce spatola e melanzane arrosto

di Giuseppe Fornaca,
Ristorante San Michele
Fagagna

/ 15 luglio



Trota, salicornia e brodo di prosciutto

di Matteo Susan,
Hotel Ristorante La Pigna
Lignano Sabbiadoro

/ 20 luglio



Gnocchi di pane "ubriachi" su fonduta di Aglio Ursino

di Elena Pintar e Evalda,
Trattoria Alla Luna
Gorizia

/ 20 luglio



Tortelli di montagna con ripieno marino

di Stefano Arban,
1883 Restaurant & Rooms
Cervignano del Friuli

/ 22 luglio



Socol fumât, nolis e sclopit

di Matteo Romanelli,
Ristorante Al Piron dal Re
Zompicchia di Codroipo

/ 22 luglio



Cefalo dorato con saor di asparagi

di Claudio Moretti,
Trattoria Barcaneta
Marano Lagunare

/ 27 luglio



Ramandolo cremoso

Pasticceria Simeoni
Udine



Freschezza d'estate

Pasticceria Maritani
Staranzano e Monfalcone



Antica Roma 2.0

Pasticcerie Mosaico e
Cocambo
Aquileia



Cervo e cuore di Carnia

di Giacomo Della Pietra,
Osteria Da Alvise
Sutrio

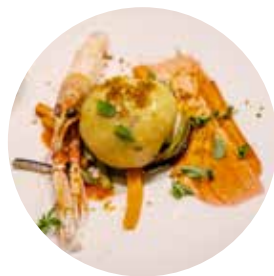
/ 27 luglio



Insalatina di sgombro con crema di burrata e zabaione

di Andrea Razman,
Ristorante Sal de Mar
Muggia

/ 29 luglio



Gnocchi, scampi, frutta e verdura

di Tom Oberdan,
Trattoria Valeria 1904
Opicina

/ 29 luglio



Golosezs, il mallo e la noce

Antica Ricetta
Cormons



Zucchine all'agro e mostarda di albicocche

Rizzo Caffè e Bistrot
Tarcento



Formaggio Montasio

Consorzio Montasio
Codroipo

Tradizionale, con radici profonde. C'era da sempre, ma non l'avevamo ancora assaggiata. Abbiamo portato il cliente alle radici di una nuova tradizione.

È stato un Capitolo Due di storia, presente e fiducia nel futuro. Abbiamo rinsaldato il nostro team, aprendoci a collaborazioni e amicizie importanti e inedite, abbiamo rinnovato la voglia di fare, di fare bene, di essere speciali. Grazie a tutti, dietro le quinte, sul palco, in sala! Pronti per il Capitolo Tre!



Il secondo capitolo de La Nuova Cucina è stato un ciclo di dieci cene. Quattro chef ogni cena. Un menu di sei portate arricchito dalle chicche dei nostri partner: selezionati vini in abbinamento, cinque per ogni serata oltre ai distillati per accompagnare i dolci creati dagli chef e dai maestri pasticceri della Regione.

29 Giugno

Da Nando (Mortegliano)
insieme agli chef dei ristoranti
Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 Luglio

Lokanda Devetak (S.Michele del Carso)
insieme agli chef dei ristoranti
Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 Luglio

La Taverna (Colloredo di Montalbano)
insieme agli chef dei ristoranti
La Torre, Antica Ghiaccieretta, Osteria Dvor

8 Luglio

Al Grop (Tavagnacco)
insieme agli chef dei ristoranti
Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 Luglio

Vitello d'Oro (Udine)
insieme agli chef dei ristoranti
Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 Luglio

Ai Tre Merli (Trieste)
insieme agli chef dei ristoranti
Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 Luglio

Al Paradiso (Pocenia)
insieme agli chef dei ristoranti
Ilija, La Pigna, La Luna

22 Luglio

Costantini (Collalto di Tarcento)
insieme agli chef dei ristoranti
Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 Luglio

La Subida (Cormons)
insieme agli chef dei ristoranti
La Torre, Barcaneta, Da Alvise

29 Luglio

Ilija (Tarvisio)
insieme agli chef dei ristoranti
Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

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.

Vignaioli e distillatori

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 Precenico; 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.

Nuovi Amici

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 Alvise 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.

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; Soplaja a Udine.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

con il contributo di



in collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE