



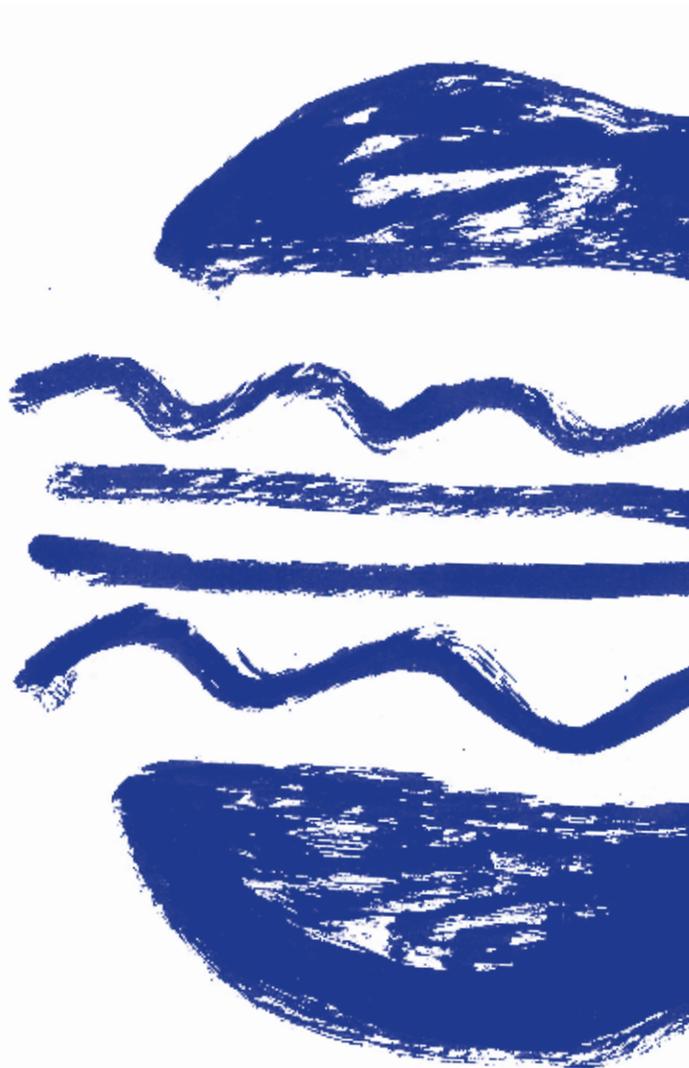
LA NUOVA
CUCINA

Friuli Venezia Giulia
Via dei sapori Report

3 settembre /
29 ottobre 2020

01

la nuova cucina



Facciamo qualcosa di nuovo... lo facciamo da vent'anni

Walter Filiputti

La Nuova Cucina è un Nuovo Futuro. È la strada che Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori ha voluto percorrere per festeggiare i 20 anni del Consorzio, che raggruppa una selezione dei migliori ristoratori, vignaioli e artigiani del gusto della regione, ambasciatori d'eccellenza di un territorio unico, da scoprire e far scoprire.

La Nuova Cucina è voler ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. È l'occasione per rinascere in un periodo complesso come quello della pandemia da Covid-19, rigenerarsi ripensando e ripensandosi, pronti ad affrontare nuove sfide e con nuove consapevolezza.

La Nuova Cucina vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, per ritrovare sostanza. E vuole creare un rapporto con il cliente sempre più intenso e profondo, coinvolgendolo e facendolo diventare attore, perché la nuova cucina è di tutti e si costruisce insieme.

La Nuova Cucina nasce come sperimentazione di innovativi modelli di collaborazione per moltiplicare le energie, un cantiere aperto attraverso tre cicli di cene-laboratorio, di cui il Capitolo Uno è dedicato alla cucina rivista in chiave creativa e innovativa. Questo primo ciclo è partito a settembre 2020: ognuno dei ristoranti del Consorzio ha ospitato una cena sperimentale firmata da due chef ciascuna, affiancati da un giovane chef "amico", che condivide questo percorso, innovativo dunque nella squadra che si rafforza grazie alle ispirazioni "esterne".

I piatti del Capitolo Uno sono totalmente inediti e nati dal confronto fra colleghi. L'innovazione coinvolge la maniera di pensare il cibo, di proporlo, raccontarlo, farlo assaggiare, in totale libertà creativa. La sfida è anche data dalla capacità organizzativa per garantire una presenza in sicurezza di tutti i partecipanti.

La nuova cucina... in numeri

La Nuova Cucina traduce i freddi numeri in caldi risultati: successo e affetto delle tantissime presenze alle cene-laboratorio e delle continue testimonianze di apprezzamento da parte del pubblico, che ha ritrovato il piacere di stare insieme, in sicurezza, nell'anno nero del Covid.

2.546 follower raggiunti su Instagram,
12.527 like sui vari post di Facebook (con oltre
600 nuovi follower dal lancio dell'iniziativa).

È stata sviluppata una piattaforma online
www.fvg-lanuovacucina.it per la condivisione
delle riflessioni degli chef e dei partner.

18

ristoranti ospitanti
le cene-evento

100+

citazioni su media locali
e nazionali

700+

ospiti in 18 eventi

2.172

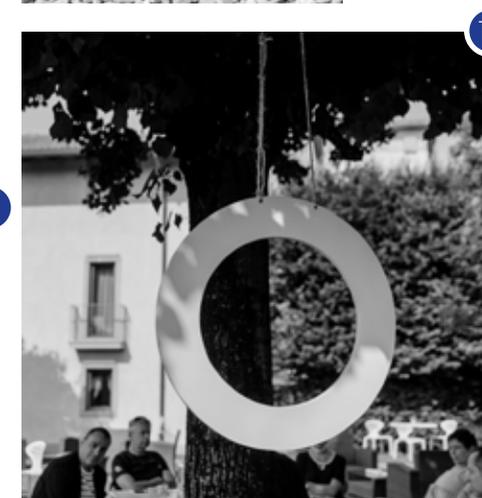
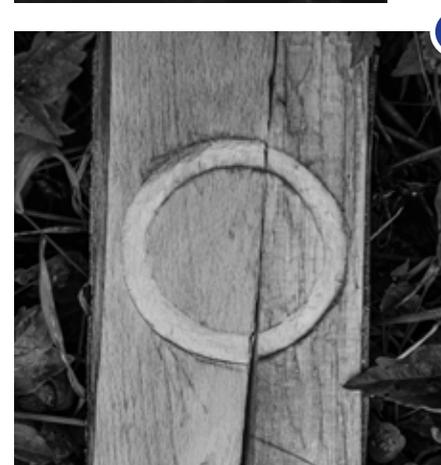
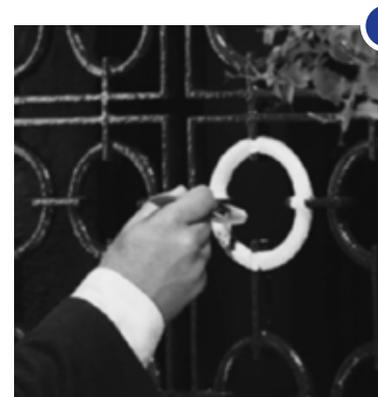
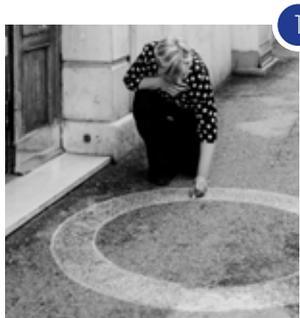
accessi al sito web nel mese di novembre



**Vuoi sentire
che sapore ha
il futuro?**



I ristoratori



*L'abbiamo chiamata
La Nuova Cucina,
perché oggi più che
mai è arrivato il
momento di stabilire un
nuovo canone di qualità
nella ristorazione.
Il cerchio è il simbolo
di questo movimento,
è un piatto, un circuito,
un nuovo inizio.*

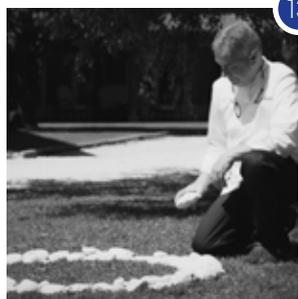
- 1. Ai Fiori
- 2. Al Gallo
- 3. Al Grop
- 4. Al Paradiso
- 5. Al Ponte
- 6. All'Androna
- 7. Campiello
- 8. Carnia
- 9. Costantini
- 10. Da Nando



11



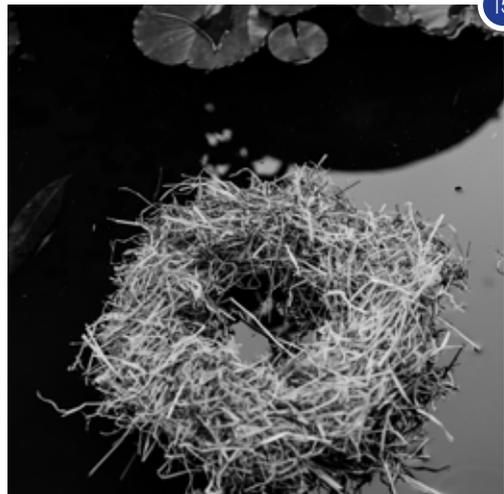
12



13



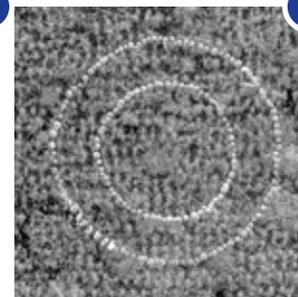
14



15



16



17



18



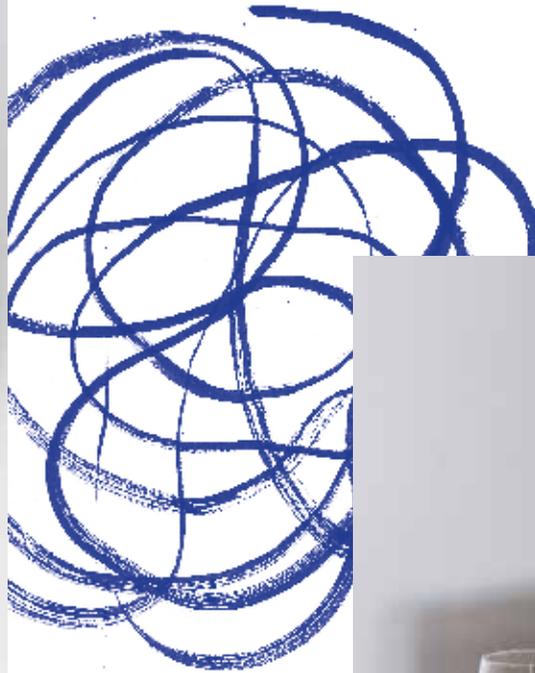
19



20

- 16. La Torre
- 17. Lokanda Devetak
- 18. Mondschein
- 19. Sale e Pepe
- 20. Vitello d'Oro

- 11. Da Toni
- 12. Ilija
- 13. La Primula
- 14. La Subida
- 15. La Taverna



**La Nuova Cucina
è un Nuovo
Futuro.**



Da una storia unica, le idee per nuovi “futuri” possibili. E golosi

Un grande risultato frutto di un lavoro di squadra che ha saputo rispondere alla sfida più difficile, aprendosi al nuovo e alle collaborazioni inedite. Che ha ottenuto il prezioso supporto del pubblico e delle principali istituzioni della regione FVG. 20 anni insieme da festeggiare, guardando avanti con orgoglio e tenacia.

Il primo capitolo de La Nuova Cucina è stato un ciclo di venti cene. Tre chef ogni cena. Una cena laboratorio di tre 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.

03 settembre

Ilija - Golf club (Tarvisio)
insieme agli chef dei ristoranti
Al Paradiso, Darsena

La Subida (Cormons)
insieme agli chef dei ristoranti
Costantini, Al Torinese

10 settembre

Sale e Pepe (Stregna)
insieme agli chef dei ristoranti
Al Ponte, Barcaneta

Ai Fiori (Trieste)
insieme agli chef dei ristoranti
La Taverna,
1883 Restaurant & Rooms

17 settembre

All'Androna (Grado)
insieme agli chef dei ristoranti
Mondschein, Da Valeria

La Torre (Spilimbergo)
insieme agli chef dei ristoranti
Da Nando, Antica Ghiacceretta

Da Toni (Varmo)
insieme agli chef dei ristoranti
La Primula, La Pigna

24 settembre

Vitello d'Oro (Udine)
insieme agli chef dei ristoranti
Devetak, Altro Gusto

Al Gallo (Pordenone)
insieme agli chef dei ristoranti
Carnia, La Tavernetta del
Castello

Al Grop (Tavagnacco)
insieme agli chef dei ristoranti
Campiello, Sal de Mar

01 ottobre

Lokanda Devetak (Savogna
d'Isonzo)
insieme agli chef dei ristoranti
La Primula, Da Alvise

La Taverna (Colloredo di M.
Albano)
insieme agli chef dei ristoranti
Sale e Pepe, AB Osteria
Contemporanea

08 ottobre

Al Ponte (Gradisca d'Isonzo)
insieme agli chef dei ristoranti
Vitello d'Oro, Il Piron dal Re

Mondschein (Sappada)
insieme agli chef dei ristoranti
All'Androna, La Buteghe di
Pierute

15 ottobre

Da Nando (Mortegliano)
insieme agli chef dei ristoranti
Ilija -Golf club, Pura Follia

Carnia (Venezzone)
insieme agli chef dei ristoranti
Al Grop, Alla Luna

22 ottobre

Campiello (San Giovanni al
Natisone)
insieme agli chef dei ristoranti
Al Gallo, Hostaria La
Tavernetta

La Torre (Spilimbergo)
insieme agli chef dei ristoranti
Ai Fiori, San Michele

29 ottobre*

Costantini (Collalto di
Tarcento)
insieme agli chef dei ristoranti
Da Toni, Tre Merli

Al Paradiso (Paradiso di
Pocenia)
insieme agli chef dei ristoranti
La Subida, Enoteca di Buttrio

**Le cene del 29 ottobre sono state annullate a causa delle disposizioni relative al Covid-19*

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Ai Fiori a Trieste, Al Gallo a Pordenone, Al Grop a Tavagnacco, Al Paradiso a Pocenìa, Al Ponte a Gradisca d'Isonzo, All'Androna a Grado, Campiello a S.Giovanni al Natisono, Carnia a Venzone, Costantini a Tarcento, Da Nando a Mortegliano, Da Toni a Gradiscutta, Ristorante Ilija a Tarvisio, La Primula a San Quirino, 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, Sale e Pepe a Stregna, Vitello d'Oro di Udine.

Vignaioli e distillatori

Bastianich, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Vineyards, Edi Keber, Ermacora Dario e Luciano, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga - Russiz Superiore, Nero Magis, Petrusa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica & Venica, Vistorta, Zidarich. Distillerie Nonino.

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 Natisono; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura 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 Ghiaccieretta 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 Automobili 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; Soplaya a Udine.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

con il contributo di



in partnership con



con il patrocinio di

