



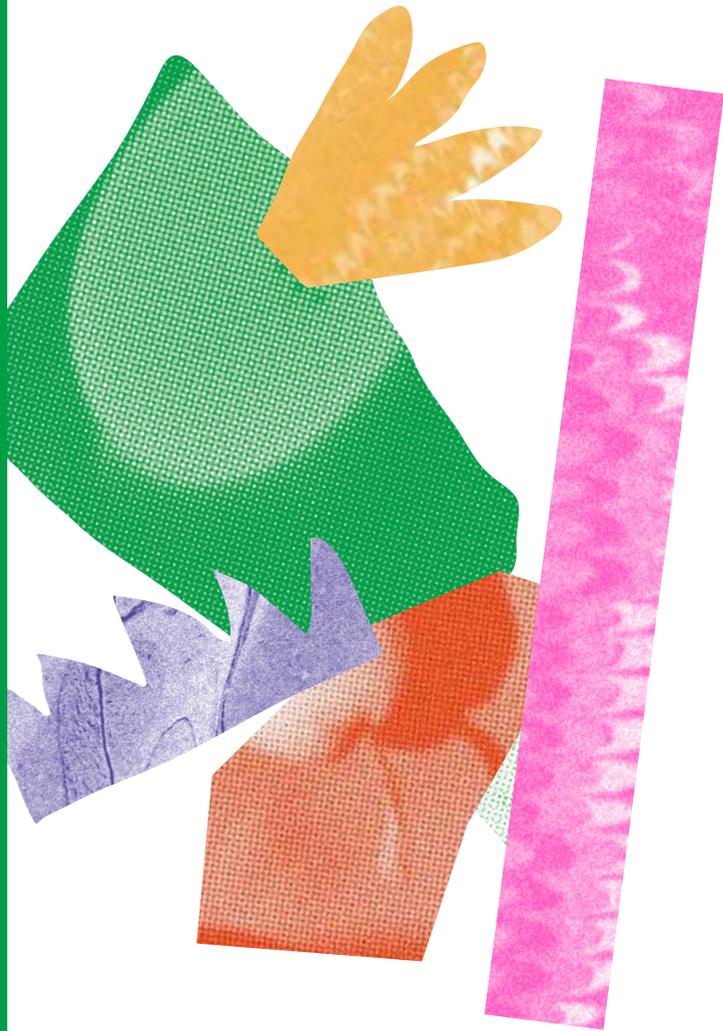
LA NUOVA
CUCINA

Friuli Venezia Giulia
Via dei sapori Report

8 novembre /
1 dicembre 2022

03

la nuova cucina



“Senza limitare la nostra 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.”

Walter Filiputti



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 nel 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.

Con il Capitolo Tre de La Nuova Cucina, i ristoratori del Consorzio guardando al futuro, e ripartendo dalla tradizione, offrono mille spunti per leggere la sostenibilità in cucina e a tavola. Cucina sostenibile, perché è ecologica. È buona, bella e concreta. Ripensa, riutilizza e rinasce. Muove da nuovi punti di vista.

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.



10.027

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

86

Le aziende coinvolte direttamente in tutti i Capitoli.

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

39

36

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

Ospiti a tutti gli eventi del progetto La Nuova Cucina.

1.6000

215

Citazioni sui media locali e nazionali per tutti i Capitoli.

Nuovi followers dal lancio dell'iniziativa.

850

105

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

285

I prodotti di eccellenza regionali degli Artigiani del Gusto utilizzati a tutti gli eventi.

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

50

93

Le etichette utilizzate dei ventuno Vignaioli e del Distillatore.

Le ricette che sono state presentate nel corso delle otto serate del Terzo Capitolo erano tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. Soluzioni interessanti che hanno guardato al tema della sostenibilità quale valore ormai imprescindibile anche a tavola.

Diversi i percorsi intrapresi da ciascuno chef, e assolutamente interessanti le soluzioni proposte. Esistono infiniti modi per preparare ricette sostenibili. Alcuni hanno pensato al minimo impatto ambientale riguardo ai costi energetici di cottura, utilizzando tecniche appropriate e ricorrendo a preparazioni a freddo quali la macerazione, la fermentazione, l'essiccazione, l'infusione e la marinatura. Altri si sono soffermati sull'acquisto consapevole delle materie prime, rivolgendosi alle filiere del territorio. Altri ancora hanno puntato sul recupero e utilizzo di parti o rimanenze provenienti dalla lavorazione dei vari prodotti, riducendo quindi al minimo gli scarti alimentari.

Ristoratori del consorzio FVG Via dei Sapori



Tacos di platano con pastrami di tofu

Ristorante Ai Fiori Trieste

/ 8 novembre



Insolito Saor

Enoteca di Buttrio Buttrio

/ 8 novembre



La Panade, il branzino di Valle del Lovo e l'aceto di Sirk

Ristorante Da Nando Mortegliano

/ 10 novembre



Friul

Lokanda Devetak, San Michele del Carso

/ 10 novembre



Risotto al Montasio, limone marocchino e cipolla di Cavasso bruciata

AB Osteria Contemporanea Lavariano di Mortegliano

/ 15 novembre



Animelle di vitello alla senape e Rum, bottarga di muggine, uova di seppia e puntarelle

Ristorante Vitello d'Oro Udine

/ 15 novembre



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

Ristorante Al Paradiso Pocenia

/ 17 novembre



Mais e sievoli rosti

Ristorante Al Gallo Pordenone

/ 17 novembre



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

Ristorante La Torre Spilimbergo

/ 22 novembre



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

Ristorante Costantini
Collalto di Tarcento

/ 22 e 24 novembre



Guancetta di rana pescatrice nappata con fagiolo di montagna, carciofo di Gerusalemme, polvere di San Daniele

Caffetteria Torinese
Palmanova

/ 24 novembre



Zuppetta di Montasio con raviolo di trota della Valle del Lovo di Carlino, riduzione di aceto e crudo croccante

Ristorante Carnia
Venezia

/ 29 novembre



L'orzo... tra Isonzo e mare

Ristorante Alla Luna
Gorizia

/ 8 novembre



Ravioli di selvaggina e porcini

Osteria Da Alvise
Sutrio

/ 10 novembre



Zuppa mista di Marano

Ristorante Barcaneta,
Marano Lagunare

/ 15 novembre



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

Ristorante Al Ponte
Gradisca d'Isonzo

/ 29 novembre



Cappelletti al San Daniele in brodo di Montasio

Ristorante Al Grop
Tavagnacco

/ 1 dicembre



Petto di piccione al forno, declinazione di rape rosse, erica cinerea

Ristorante San Michele
Fagagna

/ 1 dicembre



Insalatina tiepida con radic di mont, rosa di Gorizia, salsiccia nostrana e fonduta di latteria stagionato

Trattoria Valeria 1904
Opicina

/ 17 novembre



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

/ 22 novembre



Spigola, pane di ieri, melanzane e ricordi di nonna

Ristorante Tre Merli
Trieste

/ 24 novembre



**Panade d'autumn,
cartufularie e
medole**

Ristorante Il Piron dal Re
Codroipo

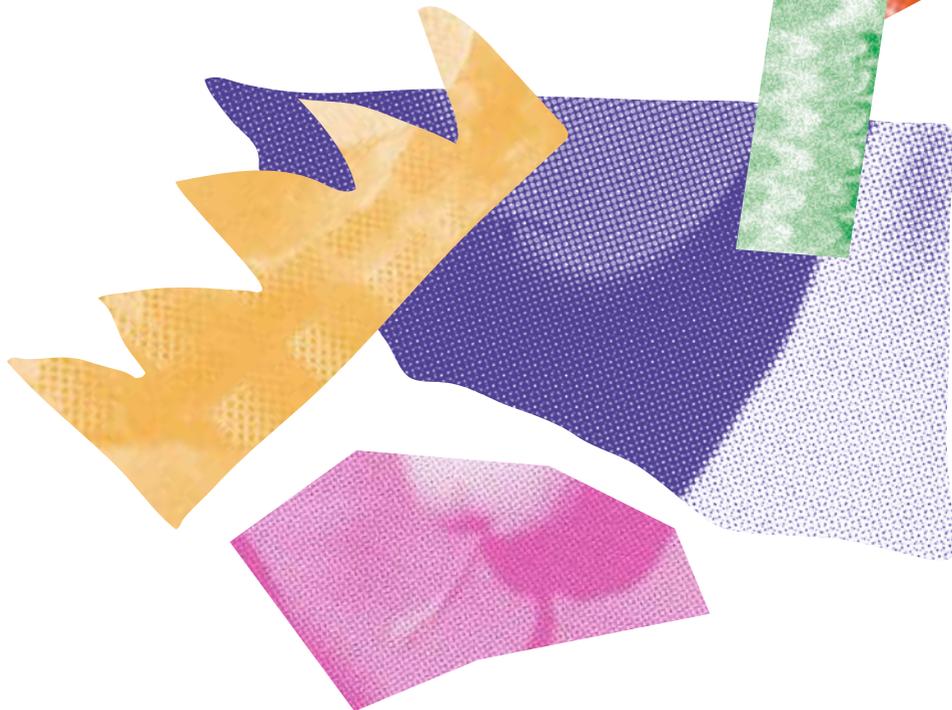
/ 29 novembre



**Mesta della
Valcellina (polenta,
zucca, formaggio
tre latti e pitina)**

Ristorante Casa Valcellina
Montereale Valcellina

/ 1 dicembre



**Zuppetta di cachi,
yogurt greco e
spugnette al cacao**

Ristorante Ai Fiori
Trieste

/ 8 novembre



Snita

Lokanda Devetak
San Michele del Carso

/ 10 novembre



**Strudel di mele
rivisitato**

Ristorante Da Nando
Mortegliano

/ 10 novembre



**Un babà per
Nonino... crema
vaniglia e amarene**

Ristorante Vitello d'Oro
Udine

/ 15 novembre



Dicomano

Pasticceria Mosaico
e Cocambo
Aquileia

/ 17 novembre



**Sorbetto di zucca e
Ginger Spirit Nonino**

Ristorante La Torre
Spilimbergo

/ 22 novembre



Cannolo croccante con mousse di marroni e salsa di cachi

Ristorante La Torre Spilimbergo

/ 22 novembre



La mela mangio

Ristorante Costantini Collalto di Tarcento

/ 24 novembre



Cocambo Brik

Pasticcerie Mosaico e Cocambo Aquileia

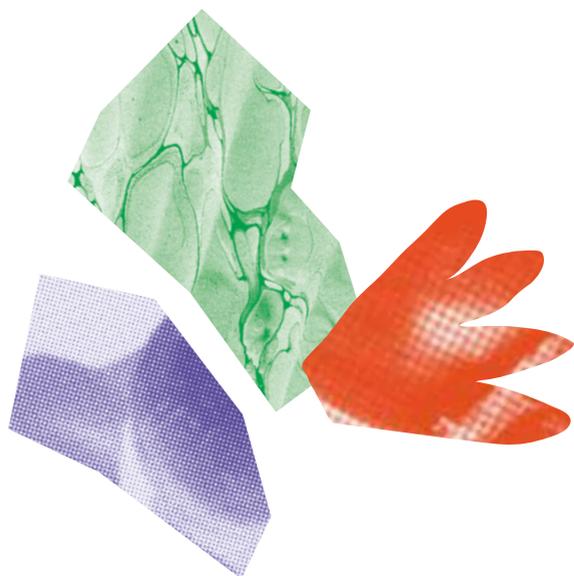
/ 29 novembre



Trilogia al cioccolato

Ristorante Al Grop Tavagnacco

/ 1 dicembre



Babà al Rum in vasocottura

Rizzo Caffè e Bistrot Tarcento



Panettone con limone

Rizzo Caffè e Bistrot Tarcento



Grappe Nonino

Distilleria Nonino Percoto



Formaggio Montasio

Consorzio Montasio Codroipo



Amaro Nonino Quintessentia®

Distilleria Nonino Percoto



Oro Caffè

Tavagnacco

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 Tre 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!



Il terzo capitolo de La Nuova Cucina è stato un ciclo di otto cene. Tre chef per ogni cena. Un menu di cinque 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.

8 novembre

Ai Fiori (Trieste)
insieme agli chef dei ristoranti
Enoteca di Buttrio, Alla Luna

10 novembre

Da Nando (Mortegliano)
insieme agli chef dei ristoranti
Lokanda Devetak, Da Alvise

15 novembre

Vitello d'Oro (Udine)
insieme agli chef dei ristoranti
AB Osteria Contemporanea,
Barcaneta

17 novembre

Al Paradiso (Paradiso di Pocenia)
insieme agli chef dei ristoranti
Al Gallo, Valeria 1904

22 novembre

La Torre (Spilimbergo)
insieme agli chef dei ristoranti
Costantini, 1883 Restaurant & Rooms

24 novembre

Costantini (Collalto di Tarcento)
insieme agli chef dei ristoranti
Caffetteria Torinese, Tre Merli

29 novembre

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

1 dicembre

Al Grop (Tavagnacco)
insieme agli chef dei ristoranti
San Michele, Casa Valcellina

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano; Ai Fiori di Trieste; Al Gallo di Pordenone; Al Grop di Tavagnacco; Al Paradiso di Pocenia; Al Ponte di Gradisca d'Isonzo; All'Androna di Grado; Caffetteria Torinese di Palmanova; Campiello di S. 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 M.te 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 hanno contribuito, con le proprie ricette, a lanciare il messaggio della Terza edizione de La 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; Petrusa; 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 i 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; Pasticceria 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 a Tavagnacco; Globus a Pavia di Udine; GP Eventi; Lis Lavanderia a S. Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione a Udine; Publicad a Udine; Soplaya a Udine.

