**Friuli Venezia Giulia.**

**La Nuova Cucina.**

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

***"Facciamo qualcosa di nuovo. Lo facciamo da 20 anni"***. Il **Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori compie 20 anni** e apre un nuovo capitolo della sua storia. Per festeggiare questo importante compleanno, ha sviluppato un progetto ambizioso: **La Nuova Cucina**, un punto di partenza (e una riflessione) che vuole condividere con l’intera ristorazione del Friuli Venezia Giulia e, più in generale, italiana.

**20, numero magico**

**Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** è un Consorzio fra **20 top restaurant** del FVG, affiancati da una quarantina fra vignaioli e artigiani del gusto. Insieme rappresentano l’eccellenza agroalimentare del Friuli VG. 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, che hanno sempre contribuito a promuovere.

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 a **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**: nel 2003 pubblicano il primo libro che raccoglie la loro visione e che sarà tradotto in sei lingue. E siamo ad oggi, il **2020**: ancora dopo 20 anni. **Un segno del destino?** A loro piace crederlo. Di un fatto sono certi: che ora il **rinnovamento è necessario** e che è ormai imprescindibile dare **maggior forza ai rapporti di interscambio tra allevatori, pescatori, coltivatori, vignaioli, cuochi** per realizzare collaborazioni virtuose. Filiere che, da anni, i ristoratori del gruppo hanno individuato come uno dei punti fondanti e distintivi del loro lavoro e che vanno ulteriormente sviluppate.

**La Nuova Cucina**

Il periodo forzato di pausa determinato dal Covid ha indotto i ristoratori di FVG Via dei Sapori ad interrogarsi sul proprio lavoro e li ha portati a confrontarsi su aspettative, paure e speranze, a condividere sensazioni e progetti. Pensieri che hanno generato **La Nuova Cucina**.

“L’abbiamo chiamata La Nuova Cucina, perché oggi più che mai è arrivato il momento di stabilire un nuovo canone di qualità nella ristorazione - spiega il presidente del consorzio Walter Filiputti - E non può che venire dalla nostra terra, da sempre esempio di ripartenza e ricostruzione.”

Ecco quindi, l’unicità del Friuli Venezia Giulia (i sapori del suo futuro) raccontati da **20 ristoranti, 21 artigiani del gusto, 22 produttori di vino e 20 giovani chef**, nuovi “amici” in cui il gruppo crede, che sono stati invitati a collaborare al progetto. “La Nuova Cucina è un ritorno all’alfabeto della cucina stessa, un modo per stringere un patto nuovo con il territorio di cui facciamo parte – continua Filiputti - Infatti si ripartirà dagli ingredienti del Friuli Venezia Giulia e non dalle ricette tradizionali. Si deve avere il coraggio di sperimentare in campi nuovi, dare vita a nuove suggestioni, ritrovando un equilibrio diverso con la natura e con l’ambiente, anche per un rinnovato modello di turismo sostenibile. Ripartire da 0 non significa buttare tutto il lavoro che fino a oggi è stato fatto, ma riorganizzare il sapere secondo nuove strutture. È importante avere memoria del nostro passato, ma non rimanerne ancorati. Il bisogno di liberarsi da schemi preconcetti per poter stupire e stupirci è un motore eccezionale.”

**Il racconto del piatto**

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**. 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 la si costruisce insieme.

**Cene-laboratorio, da settembre**

La Nuova Cucina durerà un anno: è **sperimentazione di innovativi modelli di collaborazione** per moltiplicare le energie, un cantiere aperto al pubblico innanzitutto attraverso un ciclo di **Cene- laboratorio**, che partirà in settembre. Il **pubblico è chiamato ad essere protagonista,** insieme ai ristoratori, ai vignaioli e agli artigiani del gusto, di questo cambiamento. Nei 20 ristoranti del Consorzio sarà organizzata una cena sperimentale firmata da due chef del consorzio e da un giovane chef “amico”. Ognuno presenterà **un piatto inedito cui ha a lungo lavorato confrontandosi coi colleghi.** Le cene avranno un prezzo unico e accessibile,un investimento del gruppo di ristoratoriper far vivere – anche a chi solitamente non la frequenta – **l’alta cucina, in una nuova dimensione**. L’innovazione coinvolgerà non solo la **maniera di pensare il cibo**, ma anche il **come proporlo, in totale libertà creativa, con location inedite e modi insoliti e anticonvenzionali di gustarlo.**

“Sarà un’esperienza unica, ispirata ai grandi trend internazionali che verranno calati nella nostra realtà, fatta di biodiversità e tradizione innovativa. Ma soprattutto, la sperimentazione sarà per tutta la filiera. Ogni ristoratore, ogni chef, ogni vignaiolo e artigiano del gusto presenterà la sua novità. Allora davvero La Cucina sarà Nuova per e con tutti” conclude Filiputti.

Gli appuntamenti saranno via via svelati sul sito [www.fvg-lanuovacucina.it](http://www.fvg-lanuovacucina.it), dove sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina e dove si potrà seguire nei prossimi mesi il percorso del progetto. A fare da filo conduttore del racconto (che porta la firma creativa di Tundra, agenzia torinese guidata da Francesco Busso) è il cerchio, forma perfetta e conclusa. Rotondo, pulito, autentico. Come il contorno di un piatto, da riempire con la passione e il talento degli 83 che hanno deciso di fare ora un decisivo passo avanti, tutti insieme.

**Il calendario**

Questo il calendario delle Cene - laboratorio, che andranno prenotate direttamente al ristorante prescelto. Saranno accettate prenotazioni per un massimo di 6 partecipanti a tavolo. Il costo sarà il medesimo per tutte.

**SETTEMBRE**

03/09

**Ilija - Golf club** *(Tarvisio)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Al Paradiso, Darsena

**La Subida** *(Cormons)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Costantini, Al Torinese

10/09

**Sale e Pepe** *(Stregna)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Al Ponte, Barcaneta

**Ai Fiori** *(Trieste)*

che ospita gli chef dei ristoranti: La Taverna, 1883 Restaurant & Rooms

17/09

**All'Androna** *(Grado)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Mondschein, Da Valeria

**La Torre** *(Spilimbergo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Da Nando, Antica Ghiacceretta

**Da Toni** *(Varmo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: La Primula, La Pigna

24/09

**Vitello d'Oro** *(Udine)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Devetak, Altro Gusto

**Al Gallo** *(Pordenone)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Carnia, La Tavernetta del Castello

**Al Grop** *(Tavagnacco)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Campiello, Sal de Mar

**OTTOBRE**

01/10

**Lokanda Devetak** *(Savogna d’Isonzo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: La Primula, Da Alvise

**La Taverna** *(Colloredo di M. Albano)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Sale e Pepe, AB Osteria Contemporanea

08/10

**Al Ponte** *(Gradisca d’Isonzo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Vitello d'Oro, Il Piron dal Re

**Mondschein** *(Sappada)*

che ospita gli chef dei ristoranti: All'Androna, La Buteghe di Pierute

15/10

**Da Nando** *(Mortegliano)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Ilija -Golf club, Pura Follia

**Carnia** *(Venzone)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Al Grop, Alla Luna

22/10

**Campiello** *(San Giovanni al Natisone)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Al Gallo, Hostaria La Tavernetta

**La Torre** *(Spilimbergo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Ai Fiori, San Michele

29/10  
**Costantini** (Collalto di Tarcento)  
che ospita gli chef dei ristoranti: Da Toni, Tre Merli  
**Al Paradiso** (Paradiso di Pocenia)  
che ospita gli chef dei ristoranti: La Subida, Enoteca di Buttrio

**Per informazioni:**

**Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** [www.fvg-lanuovacucina.it](http://www.fvg-lanuovacucina.it) - Tel 0432 538752

**il consorzio**

**FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI**

[www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it/)

**I Ristoranti:**

**Ai Fiori** di Trieste, **Al Gallo** di Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Paradiso** di Paradiso, **Al Ponte** di Gradisca d’Isonzo, **All’Androna** di Grado, **Campiello** di S. Giovanni al Natisone, **Carnia** di Venzone, **Costantini** di Tarcento, **Da Nando** di Mortegliano, **Da Toni** di Gradiscutta**, Ilija** Tarvisio, **La Primula** di San Quirino, **La Subida** di Cormòns, **La Taverna** di Colloredo di M.Albano,  **La Torre** di Spilimbergo, **Lokanda Devetak** di San Michele del Carso, **Mondschein** di Sappada, **Sale e Pepe** di Stregna, **Vitello d’Oro** di Udine.

Al percorso gastronomico di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori si affiancano anche **vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare** e **artigiani del gusto**: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

**I vignaioli e i distillatori eccellenti:**

**Bastianich, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi 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.**

**Gli artigiani del gusto:**

il Consorzio **Montasio**, l’**Aceto di Sirk**;i conigli allevati all’aperto di **Coniglionatura** di Precenicco; le confetture e i salumi dell’azienda agricola **Devetak Sara**; il prosciutto crudo di San Daniele di **DOK** **Dall’Ava;** il prosciutto cotto e gli insaccati di **Dentesano;** le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele; i salumi d’oca e i prodotti di **Jolanda de Colò** di Palmanova; i formaggi e i prodotti della **Latteria di Cividale**;le farine e il baccalà del **Mulino Zoratto** di Codroipo; l’alga Spirulina dell’azienda agricola **Spiruline** di Cormòns; i tartufi di **Muzzana Amatori Tartufi**;il pregiato pesce della vallicoltura **Valle del Lovo** di Carlino; i pani e i dolci del **Forno di Rizzo** di Tarcento; la **Bonteca** di Cordenons**;** la gubana de **L’Antica ricetta** di Cormòns; il panettone di **Maria Vittoria di Dall’Ava Bakery**; i dolci della **Pasticceria Simeoni** di Udine; il caffè di **Oro Caffè** di Udine.

I **Partner tecnici** ad essi collegati:

**Lis Lavanderia** per tovaglie di qualità; **Globus** noleggio attrezzature per catering; **Monaco Ristorazione** con le sue stoviglie monouso bio&compostabile; **Bliz** Concessionaria Peugeot, **Publicad** centro stampa.

Al progetto La Nuova Cucina partecipano **20 nuovi Amici**, 20 giovani chef di altrettanti ristoranti regionali:

**1883 Restaurant & Rooms** a Cervignano del Friuli, **AB Osteria Contemporanea** a Lavariano di Mortegliano, **Al Torinese** a Palmanova, **Alla Luna** a Gorizia, **Altro Gusto** a Tarvisio, **Antica Ghiacceretta** a Trieste, **Barcaneta** a Marano Lagunare, **Da Alvise** a Sutrio, **Da Valeria** a Opicina, **Darsena** a San Giorgio di Nogaro, **Enoteca di Buttrio**, **Hostaria La Tavernetta** a Udine, **Il Piron Dal Re** a Codroipo, **La Buteghe Di Pierute** a Illegio di Tolmezzo, **La Pigna** a Lignano Sabbiadoro, **La Tavernetta del Castello** a Capriva del Friuli, **Pura Follia** a Paluzza, **Sal De Mar** a Muggia, **San Michele** a Fagagna, **Tre Merli** a Trieste.

Il progetto La Nuova Cucina vede la **collaborazione** di **PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine, Confcommercio Udine** e il **patrocinio** dei **Comuni di Trieste, Gorizia, Pordenone, Udine.**

**Ufficio Stampa:**

**Studio Agorà - Marina Tagliaferri**

Tel. 0481 62385 - [agora@studio-agora.it](mailto:agora@studio-agora.it) - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it/)