Friuli Venezia Giulia

La Nuova Cucina

Capitolo 2

Prosegue il lavoro di ricerca e sperimentazione di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il Consorzio fra 22 top restaurant del FVG, affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto, che nel 2020 (anniversario dei suoi 20 anni di attività), aveva lanciato il progetto La Nuova Cucina, coinvolgendo una ventina di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede. Pensato per festeggiare in modo propositivo e visionario questo importante traguardo, il progetto - articolato in 3 capitoli – è ora alla sua seconda fase, che culminerà in 10 appuntamenti in programma fra giugno e luglio.

Rileggere la tradizione

Dopo aver creato piatti d’avanguardia per le cene del Capitolo 1, anche quest’anno si torna alla cucina contemporanea, ma per rileggere la tradizione. “Passiamo dal laboratorio all’atelier di alta moda-spiega il presidente del consorzio Walter Filiputti- L’intenzione del consorzio di coinvolgere il maggior numero di soggetti e attori possibili si è concretizzata con soddisfazione: la rete dei partecipanti conta ora 86 soggetti, di cui metà ristoratori, oltre alle istituzioni (Regione Fvg, PromoturismoFvg, Camera di Commercio di Pordenone-Udine), che ringraziamo per aver creduto e appoggiato il nostro progetto.”

10 serate in 30 giorni

La Nuova Cucina Capitolo 2 si articolerà in 10 serate, uniche e speciali, che si svolgeranno in altrettanti locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l’eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico.

Le serate si terranno il martedì e il giovedì, dal 29 giugno al 29 luglio.

Protagonisti saranno 4 chef (due del Consorzio e due dei locali emergenti), che confrontandosi e lavorando insieme, hanno creato un menu assolutamente inedito. Un menu importante di 6 portate, che prenderà in via con uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, a cui seguono uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Il tutto sarà arricchito da raffinate squisitezze dei partner del progetto: dalla selezione dei vini in abbinamento (saranno oltre cinquanta, cinque per ogni serata, oltre ai dolci), ai distillati che accompagneranno i dessert creati non solo dagli chef dei ristoratori, ma anche da maestri pasticceri e cioccolatai della regione.

La prenotazione alle cene è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €. I menu e tutte le informazioni su [www.fvg-lanuovacucina.it](http://www.fvg-lanuovacucina.it), dove si sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina.

Ricette inedite

Le ricette che verranno presentate nel corso delle serate sono tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. In tavola, gli ospiti gusteranno 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- spiega Filiputti - è stato sublimare la tradizione, esaltando i gusti attraverso una nuova visione dei piatti.”

Il calendario

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio - Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio - La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio - Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio - Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio - Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio - Al Paradiso (Pocenia)

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio - Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio - La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori [www.fvg-lanuovacucina.it](http://www.fvg-lanuovacucina.it) - Tel 0432 530052

LA RETE DI

FRIULI VENEZIA GIULIA. LA NUOVA CUCINA - CAPITOLO 2

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori ([www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it/))

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, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, 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, Vitello d’Oro di Udine.

Nuovi Amici

*Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.*

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

*Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti 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.*

21 vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Princic, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; 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 e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all’aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Forno di Rizzo di Tarcento; la gubana de L’Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l’Aceto Sirk; l’alga Spirulina dell’azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici

Bliz Concessionaria Peugeot di Tavagnacco; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

**Ufficio Stampa - Studio Agorà - Marina Tagliaferri**

Tel. 0481 62385 - agora@studio-agora.it - www.studio-agora.it