



FVG Via dei Sapori - La sostenibilità tema del Capitolo 3 della Nuova Cucina. 8 cene in novembre

FVG Via dei Sapori "La Nuova Cucina" - Capitolo 3: Otto cene in programma in novembre

Friuli Venezia Giulia, 11/10/2022 ([informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi](#))

Friuli Venezia Giulia
La Nuova Cucina
Capitolo 3

Step conclusivo per il lavoro di ricerca e sperimentazione di **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, il Consorzio fra 21 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), ha lanciato il progetto **La Nuova Cucina**, coinvolgendo 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 terza ed ultima fase, che culminerà in **8 cene** in programma in **novembre**. "Concluso questo percorso, ovviamente, non ci fermeremo - commenta il presidente del consorzio Walter Filiputti - ma continueremo nel nostro impegno di valorizzazione dell'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia con nuovi progetti. Con La Nuova Cucina volevamo coinvolgere anche interessanti e propositive realtà esterne al nostro gruppo: siamo soddisfatti che la rete che si è creata conti ora di **76 soggetti** oltre alle istituzioni, che ringraziamo per aver creduto e appoggiato il nostro progetto."

La sostenibilità in tavola

Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1 e aver riletto la tradizione in chiave contemporanea nelle cene del Capitolo 2, il focus è questa volta **la sostenibilità**, un valore ormai imprescindibile anche in tavola. Gli chef proporranno ricette che considerano il tema della sostenibilità da poliedrici punti di vista, dando segnali concreti dei principi applicati. Esistono infatti infiniti modi per preparare ricette sostenibili. C'è chi ha 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.

Segui i comunicati stampa su



In evidenza



PR Newswire
United Business Media

- Invita la natura a entrare con Midea: respira aria fresca con Midea GAIA Split AC
- La città di Tai'an, in Cina, promuove lo sviluppo del settore

8 serate, 24 chef

La Nuova Cucina Capitolo 3 si articolerà in **8 serate**, che si svolgeranno in altrettanti locali associati a Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi **il martedì e il giovedì, dal 3 al 29 novembre**.

Protagonisti saranno **3 chef (due del Consorzio e uno di un ristorante amico)**, che confrontandosi e lavorando insieme, proporranno ai partecipanti **un'esperienza culinaria assolutamente inedita, con ricette pensate appositamente per l'occasione**. Importante il menu, di **5 portate**, che prenderà il via con uno speciale benvenuto della cucina creato a sei mani, a cui seguiranno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce. Il tutto sarà arricchito da raffinate squisitezze dei partner del progetto: dalla selezione dei **vini in abbinamento**, ai **distillati** che accompagneranno i **dessert** creati non solo dagli chef dei ristoranti, ma anche da maestri pasticceri e cioccolatieri del gruppo.

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 si trovano su www.fvg-lanuovacucina.it**, dove vengono presentati tutti gli attori della Nuova Cucina.

Il calendario

3 novembre – Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef dei ristoranti: San Michele, Casa Valcellina

8 novembre – Ai Fiori (Trieste)

assieme agli chef dei ristoranti: Enoteca di Buttrio, Alla Luna

10 novembre – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef dei ristoranti: Lokanda Devetak, Da Alvise

15 novembre – Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef dei ristoranti: AB Osteria Contemporanea, Barcaneta

17 novembre – Al Paradiso (Paradiso di Pocenia)

assieme agli chef dei ristoranti: Al Gallo, Valeria 1904

22 novembre – La Torre (Spilimbergo)

assieme agli chef dei ristoranti: Costantini, 1883 Restaurant & Rooms

24 novembre – Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef dei ristoranti: Caffetteria Torinese, Tre Merli

29 novembre – Al Ponte (Gradisca d'Isonzo)

assieme agli chef dei ristoranti: Carnia, Il Piron dal Re

dei vegetali preconfezionati di alta qualità

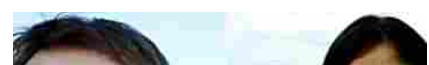
- NEC sceglie i sistemi GPU Supermicro per uno dei più grandi supercomputer giapponesi per la ricerca avanzata sull'Intelligenza Artificiale (IA)
- King Street e Kryalos SGR hanno concluso con successo l'accordo di pre-let per uffici del Pharo di Milano, una struttura di Classe A
- La creatività non conosce confini - Wondershare offre ai creator di YouTube di tutto il mondo ispirazione, strumenti creativi e una community di condivisione

I comunicati stampa sul tuo sito

comunicati widget

Se lo desideri puoi pubblicare i comunicati stampa presenti su **informazione.it** sul tuo sito. **Scopri come...**

Guarda Anche



LA RETE DI FRIULI VENEZIA GIULIA. LA NUOVA CUCINA – CAPITOLO 3

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 San 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 Monte Albano, **La Torre** di Spilimbergo, **Lokanda Devetak** di Savogna d'Isonzo, **Mondschein** di Sappada, **San Michele** di Fagagna, **Vitello d'Oro** di Udine.

Nuovi Amici

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, **Alla Luna** a Gorizia, **Barcaneta** di Marano Lagunare, **Casa Valcellina** di Montereale Valcellina, **Da Alvisè** a Sutrio, **Valeria 1904** di Trieste, **Il Piron Dal Redi** di Codroipo, **Tre Merli** di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 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 Russiz Superiore, Nero Magis, Petrusa, Picech, Princic Gradis'ciutta, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori.

18 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, l'Aceto Sirk; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; 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; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le creazioni di Raviolo Factory di Villa Santina; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormons; i pani e i dolci di Rizzo Caffè Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormons; il panettone di Dall'Ava Bakery Maria Vittoria; 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.

7 partner tecnici

Centro Porsche Udine; le stampe di qualità di Publicad di Udine; Lis



Delitto di Garlasco: movente, la confessione di Alberto Stasi e la posizione della famiglia di Chiara Poggi



Alberto Balocco, viene a galla la terribile verità



Totti e Ilary, spunta il video che conferma tutto



Niccolò Ghedini e la malattia, 'come ha scelto di morire'. Rivelazione straziante

da Taboola

Lavanderie di San Vito al Tagliamento; GP Eventi di Buia; Globus noleggio attrezzature per catering di Pavia di Udine; Monaco Ristorazione con le sue stoviglie monouso bio&compostabile di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina ha il Patrocinio di PromoTurismoFVG e Camera di Commercio di Pordenone-Udine.



Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.fvg-lanuovacucina.it/>

Ufficio Stampa

Marina Tagliaferri

Studio Agora (Leggi tutti i comunicati)

via Matteotti 70

34071 Cormons

agora@studio-agora.it

0481.62385

Allegati

01 FVG Via dei Sapori_La Nuova Cucina.jpg

02 FVG Via dei Sapori_La Nuova Cucina.jpg

Taboola Feed



Svelata la verità sulla perdita di peso del famoso Gabriele Bonci

news | Sponsorizzato



Attiva il bonus per richiedere il depuratore d'acqua gratuito

Disponibile per le prime 100 persone

AcquaFacile | Sponsorizzato



Vetrature scorrevoli senza permessi

Richiedi online un preventivo gratis

Belle Vetrature Scorrevoli | Sponsorizzato