

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

13 ottobre 2022

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 della regione 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 nel mese di novembre 2022.

"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 creata conti ora 76 soggetti e



ringraziamo le istituzioni per aver creduto e appoggiato il nostro percorso". Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1 e dopo aver riletto la tradizione in chiave contemporanea nelle cene del Capitolo 2, il focus è questa volta mirato sulla sostenibilità, un valore ormai imprescindibile anche in tavola. Gli chef proporranno ricette che considerano questo approccio 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. Il progetto La Nuova Cucina ha il Patrocinio di PromoTurismoFVG e Camera di Commercio di Pordenone-Udine.

OTTO SERATE, 24 CHEF

"La Nuova Cucina Capitolo 3" si articolerà in 8 serate, che si svolgeranno in altrettante tavole associate a Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori il martedì e il giovedì, dal 3 al 29 novembre.

[Home](#)

[Orologi](#)

[Hotel Collection](#)

[Ristoranti](#)

[Eventi e Viaggi](#)

[Personaggi](#)

[Automobili](#)

[Stile e Charme](#)

[Arte](#)

[Tempo libero](#)

[Grande Musica](#)

Top News



[I 20 anni del Four Seasons
Praga: festa sulla Moldava](#)



[Hotel des Bergues | Probiotic
Facial di Esse. Ginevra](#)



[I miti in testa \(di moro\). Folk -
Magda Masano | Catania](#)



[150 foto della collezione Bachelot
in mostra a Roma](#)



[Autunno a Madrid: la Dani
Brasserie del Four Seasons](#)



[RI-SCATTI: vivere e lavorare in
carcere | Mostra al PAC](#)



[Maestri | Giulio Romano. La forza
delle cose. Mantova](#)

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 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 euro. I menu e tutte le informazioni sono pubblicati su www.fvg-lanuovacucina.it, dove vengono presentati tutti gli attori dell'esperienza



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 Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Il Piron Dal Re di Codroipo, Tre Merli di Trieste.

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 D'ECCELLENZA

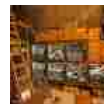
Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, l'Aceto Sirk; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi 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 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.



KOO Eyewear presenta Cosmo, "l'altro punto di vista"



Alto Adige, l'inverno nei Vinum Hotels. "Abbinamenti"



Nuovo Evo R4 XT Walkaround: le immagini e i dettagli