

mercoledì, Ottobre 26, 2022 **Ultimo:** FVG Via dei Sapori – La sostenibilità tema del Capitolo 3 della Nuova Cucina. 8 cene in programma


IN EVIDENZA

NOTIZIE FLASH

ATTUALITÀ

CRONACA

SALUTE

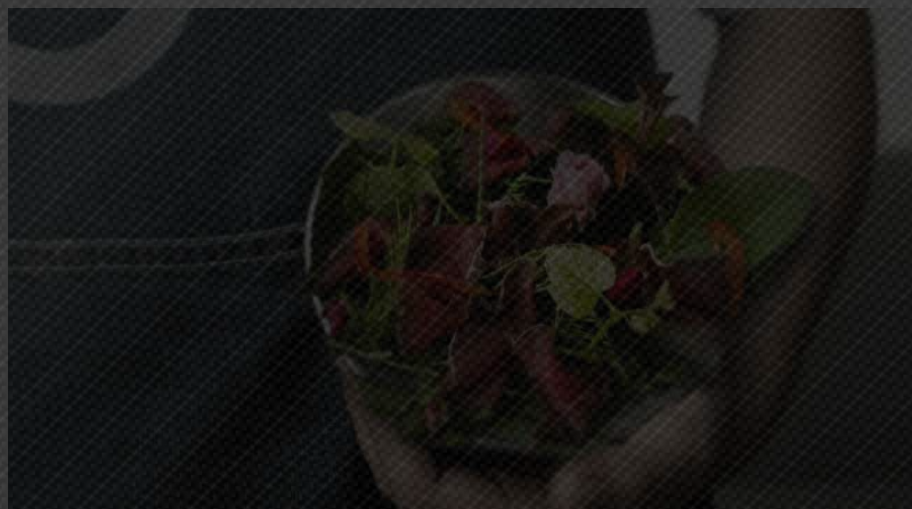
CITTÀ

EVENTI

FOTO



CHI SIAMO



-30%  
SUL PREZZI OUTLET DELLE  
COLLEZIONI AUTUNNO-INVERNO\*

SCOPRI I NEGOZI ADERENTI

\*Promozione valida sui prezzi outlet della stagione autunno-inverno. Non valida sui prodotti già in offerta.

PALMANOVA VILLAGE  
LAND + DESIGN

LA FIERA DEDICATA AL LAVORO,  
ALLA FORMAZIONE  
E ALL'ORIENTAMENTO

09.10 NOVEMBRE 2022  
FIERA DI PORDENONE

Fino a  
**250€**  
di bonus  
per promuovere  
la tua attività  
online

ENTRA  
QUI  
www.fujob.it

Tutti

## FVG Via dei Sapori – La sostenibilità tema del Capitolo 3 della Nuova Cucina. 8 cene in programma

📅 Ottobre 26, 2022 📍 Agora 📄 FVG Via dei Sapori, la nuova cucina, ristoranti

**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 e dicembre**. “Concluso questo percorso, ovviamente, non ci fermeremo – commenta il presidente del consorzio Walter Filippini – 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.

## 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 Sapori **il martedì e il giovedì, dall'8 novembre all'1 dicembre**.

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 cioccolatai 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](http://www.fvg-lanuovacucina.it)**, dove vengono presentati tutti gli attori della Nuova Cucina.

## Il calendario

### 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

### 1 dicembre – Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef dei ristoranti: San Michele, Casa Valcellina

## 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, **Al Fiori** di Trieste, **Al Gallo** di



## Cronaca



Attualità Città Cronaca  
In evidenza

## Truffa milionaria: la Polizia italiana ed albanese sgominano una banda di falso trading online

Ottobre 26, 2022 redazione

FVG – Le forze di Polizia italiana ed albanesi hanno smascherato un vasto giro di falso trading online responsabile di

Condividi



Cronaca Udine

## Arrestato un rapinatore specializzato nel furto di borse nelle auto in sosta

Ottobre 25, 2022 redazione

Udine – La Polizia ha arrestato un rapinatore specializzato nel furto di borse nelle auto in sosta. In un episodio



Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Paradiso** di Pordenone, **Al Ponte** di Gradisca d'Isonzo, **Al'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 Montebelluna, **Da Alvisè** a Sutrio, **Valeria 1904** di Trieste, **Il Piron Dal Re** 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, Petrussa, Picech, Princic Gradiscutta, 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, golosità a base di, 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.

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

## Altri articoli



Friuli Venezia Giulia  
Via dei Sapori - La  
Nuova Cucina  
Capitolo 2



Friuli Venezia Giulia.  
La Nuova Cucina. Dal  
3 settembre al 29...



Consorzio Via dei  
Sapori: il riscatto  
della ristorazione  
con...

Condividi



Cronaca  
Pordenone

### Muore ciclista di 26 anni dopo essere stato investito da un'automobile

Ottobre 25, 2022 redazione

Pordenone - Un ciclista di 26 anni, di Casarsa della Delizia, è morto dopo essere stato investito da un'automobile. Il



Attualità  
Cronaca  
Eventi  
Trieste

### Al via il terzo Festival della Psicologia in Friuli Venezia Giulia

Ottobre 24, 2022 Serenella  
Dorigo

Fvg - Cinque gli appuntamenti dal 21 ottobre al 24 novembre che accostano incontri di carattere scientifico a performance artistiche

Condividi

