

FVG Via dei Sapori, "La Nuova Cucina" - Fooday.it

FVG Via dei Sapori, "La Nuova Cucina"

La sostenibilità, tema del capitolo 3 del "La Nuova Cucina". Otto cene in novembre.

12/10/2022

Categoria: Ho.Re.Ca.

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.

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, 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 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, 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

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 Pcenia, 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 Cormòns, 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 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, 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 Cormòns; i pani e i dolci di Rizzo Caffè Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; 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.