

Costantini  
giovedì 24 novembre  
2022

FRIULI VENEZIA GIULIA

# la nuova cucina



## Menù, la nuova cucina III

Il capitolo 3 de La Nuova Cucina è ospite del ristorante **Costantini** di Collalto di Tarcento, assieme ai cuochi dei ristoranti **Caffetteria Torinese** di Palmanova e **Tre Merli** di Trieste.

Una storia di territori e sapori tutta da scoprire!

# Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

## La Nuova Cucina

**Un popolo senza la conoscenza della propria storia, origine e cultura è come un albero senza radici.**

Marcus Garvey, 1981

L'abbiamo chiamata *La Nuova Cucina*, perché oggi più che mai è necessario continuare nella ricerca di nuovi canoni nella relazione tra territorio e ristorazione. Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è un Consorzio fra i *top restaurant* in Friuli Venezia Giulia, affiancati da una settantina di partner tra Ristoratori Amici, Artigiani del gusto, Vignaioli e Distillatori. Insieme rappresentano l'eccellenza agroalimentare del Friuli Venezia Giulia. La loro è una storia unica, che vede l'intrecciarsi di persone, luoghi e grande voglia di fare al meglio il proprio lavoro. Con un grande valore aggiunto: collegare il bene personale a quello generale del territorio.

Se andiamo a ritroso nel tempo, è curioso scoprire come la cucina del Friuli Venezia Giulia produca decisi scatti in avanti – e relativi diffusi rinnovamenti – a cadenza ventennale. Verso il 1980 inizia la storia del grande Gianni Cosetti con la sua "Nuova Cucina di Carnia". Nel 2000, 20 ristoratori si uniscono in un visionario progetto comune e danno vita al consorzio. Nel 2003 pubblicano il primo libro che raccoglie la loro visione e che sarà tradotto in sei lingue.

E siamo a oggi: oltre vent'anni! Un segno del destino? A noi piace crederlo.

*La Nuova Cucina* vuole ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. Vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, rinunciando a inutili spettacolarizzazioni della forma per ritrovare sostanza. Grazie a una serie di eventi che si svolgeranno nei locali dei ristoratori, ognuna ispirata a un tema definito e per questo raccolti in Capitoli di una lunga storia, il cliente vivrà esperienze diverse, intense e profonde, di interazione e apprendimento, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

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.

Il formaggio utilizzato nelle ricette è il **Montasio**.

## I benvenuti

- La regina di San Daniele
- Sardone, alga Spirulina e Taleggio
- Tartelletta con guancia di trota, cipolla di Cavasso e crema di rafano
- Il bignè di broccolo, bottarga e zest limone

Vino in abbinamento  
**Eugenio Collavini**, Ribolla Gialla  
Spumante Brut Millesimato

## Le portate principali

### Spigola, pane di ieri, melanzane e ricordi di nonna

Tre Merli, Trieste

Vino in abbinamento  
**Marco Felluga**, Russiz Superiore  
Pinot bianco  
Doc Collio

### Gnocchi di rape rosse ripieni di formaggio salato con cappello di pitina della Val Tramontina e rafano fresco

Costantini, Collalto di Tarcento

Vino in abbinamento  
**Eugenio Collavini**, Broy  
Doc Collio

### Guancetta di rana pescatrice nappata con fagiolo di montagna, carciofo di Gerusalemme, polvere di San Daniele

Caffetteria Torinese, Palmanova

Vino in abbinamento  
**Ermacora**, Friulano  
DOC Friuli Colli orientali

## Dulcis in fundo

### La mela mangio

Proposto da Costantini

in abbinamento  
**Grappa Nonino da Prosecco**

#### Amaro Nonino Quintessentia®

per celebrare i 125 anni della Famiglia Nonino in distillazione

#### Oro Caffè

Monorigine 100% Arabica Mantiqueira Azul

Sentori di frutta secca e nocciola con una leggera nota agrumata, dolce e cremoso in tazza

### Non ti scordar di me...

**Rizzo Caffè e Bistrot** di Tarcento, con il suo forno rinomato, vi delizierà con un suo lievitato: il *Panettone con limone*.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI

testi e abbinamenti vini a cura di  
**Walter Filiputti**

disegnato da **tundrastudio.it**

# I protagonisti di questa serata

*i ristoranti* Costantini, Caffetteria Torinese, Tre Merli;  
*i vignaioli* Ermacora, Eugenio Collavini, Marco Felluga,  
Nonino Distillatori; *gli artigiani* FriulTrota, Jolanda de Colò, SpiruLine, Dok Dall'Ava, Soplaya, Oro Caffè, Rizzo Caffè & Bistrot.

## I firmatari

### Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

**AB Osteria Contemporanea**  
di Lavariano di Mortegliano

**Ai Fiori** di Trieste

**Al Gallo** di Pordenone

**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 Cormòns

**La Taverna** di Colloredo  
di Monte Albano

**La Torre** di Spilimbergo

**Lokanda Devetak**  
di San Michele del Carso

**Mondschein** di Sappada

**San Michele** di Fagagna

**Vitello d'Oro** di Udine

### Ristoratori Amici

*I Ristoranti emergenti che  
contribuiscono con le proprie ricette  
a lanciare il messaggio della Terza  
edizione della Nuova Cucina.*

**1883 Restaurant&Rooms**  
di Cervignano del Friuli  
**Alla Luna** di Gorizia

**Barcaneta** di Marano Lagunare

**Casa Valcellina** di Montereale  
Valcellina

**Da Alvisè** di Sutrio

**Il Piron Dal Re** di Codroipo

**Tre Merli** di Trieste

**Valeria 1904** di Opicina

### Vignaioli e Distillatori

Albino Armani

Castello di Spessa

Dario Coos

di Lenardo

Edy Keber

Ermacora

Eugenio Collavini

Forchir

Gradis'ciutta

Jermann

Livio Felluga

Livon

Marco Felluga

Nero Magis

Petrussa

Picech

Ronco delle Betulle

Sirch

Venica & Venica

Vistorta

Zidarich

Nonino Distillatori

### Artigiani del gusto

Azienda agricola **Devetak Sara**, con  
le sue confetture e salumi

**Dok Dall'Ava**, con il suo prosciutto  
crudo

**FriulTrota** a San Daniele,  
con le golosità a base di trota

**Jolanda de Colò**, con i salumi d'oca  
e altri prodotti

**Latteria Sociale di Cividale**,  
con prodotti caseari

**Consorzio Montasio**,  
con i formaggi

**Valle del Lovo**, con il pregiato pesce  
della vallicoltura di Carlino

**Maria Vittoria-Dall'Ava Bakery**,  
con la sua gubana e panettone

**Molino Zoratto**, con le sue farine e  
baccalà

**Muzzana Amatori Tartufi**,  
con i tartufi

**Raviolo Factory**, con i suoi ravioli e  
pasta fresca

**Rizzo Caffè e Bistrot**, con i pani e i  
dolci

**L'Antica Ricetta**, con la gubana

**Pasticcerie Mosaico e Cocambo**,  
con i dolci e i cioccolati

**Pasticceria Maritani**,  
con i suoi dolci e torte

**Oro Caffè**, con il suo caffè

**Aceto Sirk**

Azienda agricola **SpiruLine**,  
con l'alga Spirulina

### Partner tecnici

Centro Porsche Udine

Globus

GP Eventi

Lis Lavanderia

Monaco Ristorazione

Publicad

Soplaya

*Scopri il programma completo  
delle cene ed eventi sul sito:  
**fvg-lanuovacucina.it***

*Segui i social del consorzio:  
**fvgviadeisapori***