

Conto alla rovescia per le 10 cene di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori – La Nuova Cucina Capitolo 2

Conto alla rovescia per il secondo capitolo de **La Nuova Cucina**, il progetto lungo un anno lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori lo scorso settembre. Il **29 giugno** infatti si terrà la prima delle **10 serate** in programma ogni martedì e venerdì, **fino al 29 luglio**. Protagonisti saranno **i ristoranti associati** al consorzio presieduto da Walter Filiputti, con una ventina di **ristoranti emergenti** della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede e con cui sta condividendo il lavoro di ricerca e sperimentazione avviato nel 2020 in occasione del suo ventennale. Ad affiancarli ci saranno i 47 partner – fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto – che fanno parte del consorzio. In tutto, una rete ben coesa di ben **86 soggetti**, portabandiera di quanto di meglio offre l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, ben motivata a guardare avanti dopo i difficili mesi della pandemia.



Le **10 serate** in programma saranno veramente speciali ed emozionanti, dato che vi saranno proposti dei **menu inediti**, creati da **due chef dei ristoranti del Consorzio** e due

dei locali Amici. Sei le portate: dopo uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, seguiranno uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Accompagneranno i piatti cinque vini selezionati, più uno per i dolci. A completare l'esperienza culinaria, ci saranno squisiti prodotti dei partner del progetto, dessert creati da

maestri pasticceri e cioccolatai della regione, assieme ai distillati.

I piatti sono stati pensati dagli chef appositamente per questa serie di eventi, con il preciso scopo di **sublimare la tradizione, rendendola contemporanea** ed esaltando i gusti attraverso nuove visioni e tecniche. Ognuno ha seguito un proprio percorso: alcuni sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, lavorando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno attualizzato un piatto storico, pur continuando ad utilizzare gli stessi ingredienti. Altri ancora usato tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali.

I menu sono pubblicati su www.fvg-lanuovacucina.it, dove sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina. Le cene si svolgeranno in locali associati a Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico. **La prenotazione è obbligatoria** e va fatta direttamente ai ristoranti; il sito è sempre aggiornato sulle ultime disponibilità di prenotazioni. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €.



Il calendario

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio – Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio – La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio – Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio – Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio – Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio – Al Paradiso (Pocenia)

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio – Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio – La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvisè

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori www.fvg-lanuovacucina.it – Tel 0432 530052