

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova  
cucina**

**sulle mura  
per terra  
con le  
mani  
verticali**

**24 settembre Vitello d'Oro / Udine**

## ristoranti

Ai Fiori  
Al Gallo  
Al Grop  
Al Paradiso  
Al Ponte  
All'Androna  
Campiello  
Carnia  
Costantini  
Da Nando  
Da Toni  
Ilija – golf club  
La Primula  
La Subida  
La Taverna  
La Torre  
Lokanda Devetak  
Mondschein  
Sale e Pepe  
Vitello d'Oro

## partner

Bliz – Peugeot  
Globus  
Lavanderia Lis  
Monaco  
Publicad

## vignaioli

Bastianich  
Castello di Spessa  
Dario Coos  
Di Lenardo Vineyards  
Edi Keber  
Ermacora Dario e Luciano  
Eugenio Collavini  
Forchir  
Gradis'ciutta  
Jermann  
Livio Felluga  
Livon  
Marco Felluga – Russiz Superiore  
Nero Magis  
Petruzza  
Picech  
Ronco delle Betulle  
Sirch  
Venica & Venica  
Vistorta  
Zidarich  
Distillerie Nonino

## artigiani

Aceto Sirk  
Az. agr. Kmetija "Devetak Sara"  
Conigliatura  
Consorzio Montasio  
Dall'Ava Bakery  
Dentesano  
Dok Dall'Ava  
FriulTrota  
Jolanda de Colò  
L'Antica Ricetta  
La Bonteca  
Latteria soc. di Cividale e Valli del Natisone  
Molino Zoratto  
Monaco  
Muzzana Amatori Tartufi  
Oro Caffè  
Pasticceria Il Forno  
Pasticceria Simeoni  
Spiruline  
Valle del Lovo

## nuovi amici

1883 Restaurant & Rooms  
AB Osteria Contemporanea  
Al Torinese  
Alla Luna  
Altro Gusto  
Antica Ghiacceretta  
Barcaneta  
Da Alvisè  
Da Valeria  
Darsena  
Enoteca Buttrio  
Hostaria la Tavernetta  
Il Piron dal Re  
La Buteghe di Pierute  
La Pigna  
La Tavernetta del Castello  
Pura Follia  
Sal de Mar  
San Michele  
Tre Merli

# benvenuti

**L'abbiamo chiamata *La nuova Cucina*, perché oggi più che mai è arrivato il momento di stabilire un nuovo canone di qualità nella ristorazione. Per fare questo ripartiamo dall'alfabeto del gusto...**

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. E vuole creare un rapporto con il cliente sempre più intenso e profondo, coinvolgendolo e facendolo diventare attore, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

La Nuova Cucina è sperimentazione di innovativi modelli di collaborazione per moltiplicare le energie, un cantiere aperto al pubblico innanzitutto attraverso un ciclo di cene – laboratorio, che parte in settembre. Il pubblico è chiamato ad essere protagonista, insieme ai ristoratori, ai vignaioli e agli artigiani del gusto, di questo cambiamento. Nei 20 ristoranti

del Consorzio viene organizzata una cena sperimentale firmata da due chef del consorzio stesso e da un giovane chef "amico". Ognuno presenta un piatto inedito cui ha a lungo lavorato confrontandosi coi colleghi. Le cene hanno un prezzo unico e accessibile, un investimento del gruppo di ristoratori per far vivere – anche a chi solitamente non la frequenta – l'alta cucina, in una nuova dimensione. L'innovazione coinvolge non solo la maniera di pensare il cibo, ma anche il come proporlo, in totale libertà creativa, con location inedite e modi insoliti e anticonvenzionali di gustarlo.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI

con il contributo di



in partnership con

Camera di Commercio  
Pordenone - Udine



con il patrocinio di



visita il sito e scopri tutti i dettagli  
e tutti gli appuntamenti

**fvg-lanuovacucina.it**

# MENU

**questa è una cena - laboratorio, ricordalo: rilassati, ascolta e apri i tuoi sensi.**

*Il formaggio utilizzato dagli chef nelle ricette è il Montasio*

## per iniziare alcuni assaggi

su supporto compostabile monouso in cellulosa di Monaco srl, Udine

Vitello d'Oro si presenta con il millefoglie di patate e prosciutto cotto Dentesano.

Devetak unisce il cotto Dentesano al coniglio Vecon con la giardiniera di Sara Devetak.

Altro Gusto ha dei chips croccanti di riso al nero di seppia, gelatina di soya, carpaccio di Regina di San Daniele FriulTrota, *crème fraîche* e *dragon fruit*.

Per finire un tartufo di cioccolato al fungo porcino ghiacciato, della pasticceria Simeoni di Udine: una dolce provocazione.

## Hot dog di trota in un bao a vapore

La ricetta di Massimiliano Sabinot - Ristorante Vitello d'Oro, Udine

L'idea è inventarsi un nuovo *hot dog*, partendo dalla trota fresca e affumicata che lui unisce, macinate, in un budello naturale. Il pane è il bao cinese, cotto al vapore. Condimento: burro all'alga spirulina che porta, oltre alla grassezza, un tocco di sapidità. Pennellata finale: spruzzata di Ginger Spirit Nonino.

### Il vino

Collio Friulano 2019 Gradis'ciutta, azienda di Robert Princic in Comune di San Floriano. Collegare e identificare il vino al territorio è il suo impegno. Da tempo sta impostando vini bianchi longevi.

### Il vino

Vintage Tunina 2017 Igt Venezia Giulia Jermann. Vino bandiera di Jermann, ma anche dell'Italia, essendo il bianco più premiato del Bel Paese. Una intuizione di Silvio Jermann del 1975 che resta sempre attuale.

## Pane, burro e marmellata

La ricetta di Gabriella Cottali - Lokanda Devetak, San Michele del Carso

L'idea è di creare uno gnocco ripieno e cotto a vapore. Sarà farcito con la confettura di zucchine e anice stellato (az. agr. Kmetija Sara Devetak), passato nel burro e pan grattato al finocchietto. Servito su una purea di zucchine e menta con la ricotta delle Latterie di Cividale.

### Il vino

Rosazzo Docg 2017 Ronco delle Betulle. (Friulano per la metà e quindi Sauvignon, Pinot Bianco o Chardonnay, con eventuale tocco di Ribolla Gialla). «La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento», dice Ivana Adami, fondatrice dell'azienda ora seguita dal figlio Simone.

## Il cervo della Valcanale si ubriaca, passa per San Daniele e incontra il mare

La ricetta di Francesco Baraldo Sano - Ristorante Atrò Gusto, Tarvisio

Riproporre un classico della cucina di montagna (carré di cervo) con profumi e verdure bio di Camporosso, abbinato ad un classico dell'Adriatico (gli scampi, Jolanda de Colò) con la sapidità delle uova di trota della Regina di San Daniele (FriulTrota). A chiudere un tocco *fusion*: salsa di soia e sakè.

### Il vino

Schioppettino 2018 Doc Friuli Colli Orientali di Ermacora. Vino autoctono che gioca su sensazioni delicate e che si distingue per i suoi toni speziati. Sì, lo Schioppettino, rosso di antica storia, ben si sposa alla cucina moderna.

## per concludere

Dolci a sorpresa degli chef.

Deliziose e creative varianti di panettoni farciti del Forno Rizzo di Tarcento.

### In abbinamento

Grappe e Distillati Nonino

Oro Caffè Freeze (caffè 100% arabica brasiliano servito alla spina con ghiaccio ed una scorza d'arancia); oppure Oro Caffè Panama Geisha, caffè 100% Arabica.

24 settembre Vitello d'Oro / Udine

# gli autori

## ristoranti

**Vitello d'Oro** È il più bel giardino di Udine per mangiare all'aperto. E il palazzo in cui trovano posto le sale, recentemente rinnovate con eleganza e innovazione rispettosa, è del primo Ottocento, ma poggia sulla seconda cinta muraria della città, del XIII secolo, valorizzata proprio grazie alla recente ristrutturazione. Tesoro da ammirare, assieme ad altri particolari storici portati alla luce dal restauro, quando si fa visita al ristorante, che risale, nella sua prima apertura, al 1847. Antonio Sabinot, attuale patron, vi arriva come cameriere nel 1964. Con la moglie Gliogliola, nel 1987, ne diventa proprietario e a loro si affiancano, nel 1991, i figli Massimiliano e Gianluca. Con l'arrivo di Max si avvia un profondo rinnovamento: la sua è una cucina di pesce allegra, singolare, curiosa, ricercata e insieme immediata, e i dolci ne sono il goloso suggello. Ampia la proposta di vini bianchi friulani e spumanti, in sintonia con la cucina, ma ottime etichette anche di rossi. Sala e cantina sono diretti da Gianluca.

**Lokanda Devetak** Sei generazioni di Devetak si sono passati il testimone alla trattoria-gostilna (in sloveno), fin dal 1870, a San Michele del Carso. Ora ci sono Avguštin e la moglie Gabriella, che hanno recuperato l'osteria originale e completato la locanda, in autentico stile del Carso. Fin dalle origini la cucina – ispirazione carolina, tra influenze italiane, slovene e austriache – è presidiata dalle donne e così si continua con Gabriella, assieme all'ultima delle quattro figlie, Mihaela. Ortaggi, spezie e frutta provengono dall'azienda agricola di famiglia seguita dalla primogenita Sara. In sala ci accolgono Avguštin assieme alle figlie Tjaša e Tatjana. Scavata nella roccia carsica, la cantina racchiude un'importante collezione di distillati e 1500 etichette di vini dal mondo, con particolare attenzione al territorio.

**Altro Gusto** Si trova a Tarvisio, all'interno dei locali dell'Hotel omonimo, nel centro della cittadina alpina a due passi dalla Ciclovía Alpe Adria e da innumerevoli siti paesaggistici naturali tra i più belli delle Alpi. Dispone di due sale interne e di un ampio giardino attrezzato dove d'estate si può pranzare o cenare rinfrescati dal vicino fiume che scorre a pochi metri dai tavoli. La cucina proposta è incrocio di più tecniche, un connubio di terra e di mare, di Friuli Venezia Giulia e posti remoti del mondo. Un mix di più cucine riproposte in chiave moderna e gourmet, per coloro che cercano qualcosa di diverso: un "Altro Gusto"!

## vignaioli e distillatori

**Gradis'ciutta** Dietro al nome Gradis'ciutta, località in comune di San Floriano del Collio, c'è Robert Princic. Collegare il vino al territorio è il suo im-

pegno che, anche in qualità di presidente del consorzio Collio, sta portando avanti: identificare il vino col proprio territorio: il Collio, all'interno del quale lui possiede 35 ettari vitati. Un modello che permette sia di raccontare le peculiarità delle proprie uve sia di esprimere la creatività di ogni singolo produttore. Gradis'ciutta ha nel Collio Bianco “Brätinis” il suo vino bandiera, composto daPinot grigio, Chardonnay e Sauvignon. Vino elegante, di ottima persistenza aromatica nonché longevo.

**Jermann** Gli Jermann, già vignaioli in Slovenia, giungono a Villanova di Farra nel 1881. Silvio Jermann entra in azienda giovanissimo, a 17 anni. Era il 1971. Rivoluziona non solo l'enologia di casa propria, ma quella friulana, entrando di diritto tra coloro che cambiarono per sempre il vino friulano. Silvio nel 1975 crea il Vintage Tunina, un vino bianco che segnerà una via da percorrere. Con la conoscenza a disposizione, recupera lo stile antico dei vini del Collio che privilegiavano uve bianche perfettamente mature per dare ai vini complessità e spessore. Ai quali Silvio aggiunge la sua firma: un'inimitabile eleganza. Nasceranno poi Dreams, Capo Martino, Pignocolusse, rosso intenso da uve Pignolo. Vini conosciuti in tutto il mondo. Due le cantine: quella storica di Villanova e la recentissima a Ruttars, ai piedi del vigneto del Capo Martino. Vini bandiera: Vintage Tunina, Capo Martino e Pignocolusse.

**Ronco delle Betulle** “La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento- dice Ivana Adami-. La personalità di un vino nasce sempre dalla terra, dal sole e dall'aria: non è qualcosa che si può costruire”. La prima vendemmia di Ivana avvenne nel 1989 nell'azienda acquistata da suo padre Giovanbattista, nel 1967. Poi l'ha cesellata, ampliata – erano 10 gli ettari originali – e ne ha restaurato casa e cantina, dove ha mescolato grazia tutta femminile e impegno imprenditoriale nel quale è ora affiancata dal figlio Simone. Le vigne si fregiano della sottozona Rosazzo, all'interno della Doc Colli orientali del Friuli, e fanno bella mostra percorrendo il viale di entrata alla cui base ci sono le betulle, che danno il nome al Ronco, sinonimo, in friulano, di vigna collinare di pregio. Vini bandiera: Friulano, Ribolla gialla e Narciso (Merlot, Cabernet franc e sauvignon).

**Ermacora** I fratelli Dario e Luciano Ermacora sono subentrati nell'azienda di famiglia nel 1982. Parte dei terreni erano stati acquistati, nel 1922, dal nonno Antonio e da suo fratello Giuseppe. Allora era mista, con soli quattro ettari di vigneti. La vocazione ai grandi vini dei Colli di Ippolis è secolare e da qui Dario e Luciano sono partiti, destinando l'intera superficie alla vigna, costruendo la cantina via via aggiornata con le tecnologie necessarie, ma soprattutto seguendo un percorso che li ha portati a produrre vini longevi con caratteri varietali ben leggibili. Non basta: per i rossi – che rappresen-

tano il 35% della produzione totale –, particolare attenzione è stata riservata alle varietà autoctone quali Pignolo, Schioppettino e Refosco. Tra i bianchi, accanto a quelli internazionali, i friulani sono Picolit, Verduzzo, Ribolla gialla e Tocai. Vini bandiera: Friulano, Pinot bianco e Pignolo.

**Grappe e Distillati Nonino** La famiglia ha l'enorme merito sia d'aver impresso una profonda innovazione alla grappa sia di averla portata – unendo la qualità alla cultura del Premio Nonino – al livello dei grandi distillati del mondo. Le grappe ed i distillati Nonino sono fatti dalle donne. Cristina, Antonella ed Elisabetta, le figlie di Giannola e Benito Nonino. Cristina: “Nella nostra famiglia c'è un gran senso di appartenenza che dà grandi risultati”. Antonella: “Grazie alla mia conoscenza delle lingue, sono stata il trait d'union fra esperti di distillazione di mezzo mondo e mio padre. Seguo la distillazione della prima fase, quella della fermentazione delle vinacce fresche”. Elisabetta è l'organizzatrice dell'azienda: “La nostra distilleria è composta da 12 alambicchi discontinui a vapore per ogni componente della famiglia, più uno per ciascun nipote in segno di continuità. E' come avere 5 distillerie tutte sotto lo stesso tetto. Antonella: “La mamma è la creativa di casa, mentre il papà è il maestro distillatore. Cristina: “Dentro di noi sappiamo che la nostra grappa è riconosciuta come leader per qualità e innovazione in tutto il mondo. Siamo consapevoli che tutto ciò è frutto di ricerca continua, di grande impegno e fatica”. Nel maggio 2017, la famiglia Nonino ha festeggiato i 120 anni di distillazione con metodo artigianale. Il 27 gennaio 2020 è stata insignita del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirit: Distiller of the Year 2019.

## artigiani del gusto

**Dentesano** Una delle conquiste di cui i Dentesano sono giustamente orgogliosi è l'aver saputo – perché voluto – sviluppare un ottimo brand sui prosciutti cotti, diventando un preciso e sicuro riferimento qualitativo. Dentesano è stata tra le prime aziende a voler arrivare al suino friulano. Affermano in azienda: “Finalmente, grazie alla certificazione regionale A.Q.U.A, possiamo avere il maiale 100% friulano. Il che significa maiali nati, allevati e macellati in Friuli, con la possibilità di seguire direttamente la fase dell'alimentazione, fondamentale per la qualità”. Il risultato di una lunga tradizione via via aggiornata è il prosciutto cotto in crosta di pane, denominato “Il cartoccio”. La coscia, disossata, viene completamente avvolta nell'impasto del pane e quindi messa in forno a cuinarsi per 8 ore (serve un'ora al chilo). I profumi e i sapori restano imprigionati dal pane che, quando viene tolto, si libera in una gioiosa provocazione golosa.

**Vecon** L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Prencenico in provincia di Udine, produce la linea Co-

nigliatura. Vecon è specializzata nell'allevamento dei conigli da carne e svolge l'intero ciclo produttivo: dalla riproduzione all'ingrasso. Conigliatura è un sistema di allevamento high tech completa- mente innovativo che prevede il finissaggio del coniglio in un ambiente sano e naturale, con lo scopo di produrre carni salubri e di primissima qualità che arrivano sulla tavola del consumatore con caratteristiche di assoluta eccellenza. Per ottenere questi risultati, molteplici sono i fattori che nel loro insieme devono essere in equilibrio: l'azienda infatti tiene in particolare considerazione la salvaguardia della sanità e il benessere degli animali. L'allevamento avviene in impianti ad alto tasso di innovazione tecnologica esclusivamente all'aperto. La struttura “plein air” di 20.000 mq. è situata in un contesto spettacolare e unico, una superficie alberata ad essenze di gelsi, frassini, aceri e querce dove gli animali sono quotidianamente in contatto con l'ambiente naturale che li circonda.

**Sara Devetak** A San Michele del Carso, Sara Devetak e suo marito Pavel conducono l'azienda agricola tra fazzoletti di terra rossa e rocce calcaree, capaci, però, di dare forte personalità ai prodotti. Con lei lavora il nonno Renato, memoria storica dell'agricoltura di famiglia. Coltivano alberi da frutto, verdura ed erbe aromatiche con metodi naturali. I prodotti ottenuti sono lavorati nel proprio laboratorio, ricavato nella “Casa dei Sapori”. La filiera è cortissima: dall'orto al laboratorio e alle tavole del cliente. Confetture e non solo:sciroppi, sott'aceti, nettari, salsa di pomodoro, mieli. Quindi salsicce, cotechini, salami con il rosmarino pancette, osso colli, lonze, lardi, strutto in vaso, prodotti con metodi naturali e con le più moderne tecnologie di asciugatura e stagionatura. Dal 2017 l'azienda è Fattoria didattica.

**FriulTrota** “Abbiamo una trota eccezionale – sosteneva Giuseppe Pighin, che fondò FriulTrota nel 1984 e padre di Mauro, attuale titolare – ma non basta. Dobbiamo offrirla già pronta; oggi pochi hanno tempo e voglia di pulirle o cucinarle in casa”. Sarebbe stata l'intuizione vincente, tant'è che oggi FriulTrota propone ben 14 diversi prodotti. Le condizioni per ottenere un'ottima trota sono legate a tanti fattori. Selezione severissima dei mangimi e gestione non intensiva dell'allevamento. Fondamentale sono la purezza delle acque che debbono essere correnti, affinché il pesce sia in costante movimento e così sviluppare una muscolatura soda e compatta. La trota così allevata contiene molto Omega 3, che ha elevati benefici salutistici. L'artigianalità delle lavorazioni, come la spinatura a mano e la salatura a secco e, va da sé: nessun uso di coloranti e conservanti e, dal momento della cattura all'inizio della lavorazione, passano pochi minuti. L'affumicatura: non dev'essere finalizzata alla sola conservazione, bensì capace di migliorare il gusto delle trote.

**SpiruLine** Il 26enne Giacomo ha il DNA imprenditoriale: nel 2018 ha lanciato l'azienda L'Antica Ricetta (gubana), ma qualche anno prima aveva preso avvio un'idea ancora più azzardata, la coltivazione di Alga Spirulina. Si tratta di una microalga unicellulare appartenente alla famiglia delle alghe azzurre, tuttavia il suo colore è verde intenso, grazie alla clorofilla contenuta al suo interno. È nota per il suo elevato tenore in proteine (56%), molteplici vitamine, aminoacidi essenziali e sali minerali e per queste caratteristiche comunemente viene assunta sottoforma di compresse, come integratore alimentare. Attualmente in ambito culinario è utilizzata essiccata per la produzione

di pasta, pane, biscotti, gelato ecc. non rispettando il mantenimento delle sue caratteristiche e dei principi nutrizionali. Il miglior utilizzo della Spirulina è il consumo del fresco, perché permette di assumere la totalità dei costituenti. Questo non è sempre possibile perché la shelf life del fresco è di pochissimi giorni. Crescendo in acqua salata, il profumo è marino/salmastro e apporta una certa sapidità. È quindi ideale usarla a crudo per salse o condimenti o previa cottura a bassa temperatura entro i 40° C circa.

**Latteria di Cividale** Latteria sociale di Cividale e Valli del Natisone – questa è la sua ragione sociale – venne fondata nel 1924 come turnaria, per trasformarsi in Sociale nel 1974. La scelta che avrebbe innovato in profondità la Latteria avvenne nel dicembre 1980, quando si decise di aprire il primo punto vendita diretto, che fu anche il primo fra tutte le latterie del Friuli. Allora a dirigerla era Francesco Miani, che aveva una visione molto dinamica della gestione e che intuì un aspetto fondamentale: per poter far crescere il caseificio e dargli una buona redditività era necessario tenere in mano la filiera della vendita. Accanto al prodotto simbolo, si mette a punto una serie di formaggi a latte crudo, puntando su una netta personalità del prodotto unita ad una qualità elevata. Scelta che coglie le tendenze di un consumatore sempre più attento alla salute ed alla bontà del cibo.

**Jolanda de Colò** Antonello Pessot è un genio delle produzioni alimentari. Gli spetta il grande merito di aver recuperato e rinnovato la tradizione dei prodotti dell'oca, fino a diventarne leader in Italia. Ai quali ha via via aggiunto la selezione e la distribuzione di una vasta gamma di prodotti alimentari dalla qualità elevatissima. Con lui ci sono sua moglie Alana e il figlio Bruno. Ora, grazie ad Antonello Pessot, quando si parla di oca il riferimento è diventato il Friuli Venezia Giulia. I suoi capolavori: il salame d'oca della tradizione ebraica, la porcaloca, la mortadella d'oca, il foie gras fresco macerato nel Picolit.

**Pasticceria Simeoni** La leggerezza dell'essere... brioche di Giuseppe, titolare – assieme alla moglie Carla – della pasticceria Simeoni di Udine. Brioche aeree, dolci, fragranti leggerissime e soprattutto altamente digeribili. La digeribilità – filo conduttore della sua produzione – è data sia dalla rigorosa scelta delle materie prime sia dalla ricerca nelle lavorazioni e dalla lunga lievitazione, ben 20 ore. Applica il rinnovamento produttivo non solo alle brioche, ma a tutti i suoi dolci. Sostiene che, oltre ad essere leggeri, devono essere anche freschi, per dare un senso di pulizia al palato: da qui l'idea di produrre piccoli semifreddi monoporzione.

**Pasticceria Il Forno** Chi adora il panettone sa che non è facile trovarne uno buono. Una visita alla panetteria-pasticceria “Il Forno” di Alessandro e Catia Rizzo è un pellegrinaggio verso l'eccellenza. Il loro panettone non ha nulla da invidiare a quelli delle grandi pasticcerie milanesi: profumo dolce, burroso, soave e avvolgente. All'assaggio è aereo, soffice, si scioglie in bocca. Se il panettone è la sorpresa, il pane di Alessandro è l'esaltazione dei gusti in noi dimenticati. Petra: semintegrale, dalla crosta color cuoio. Profumo di pane antico, raffinato, nobile con sottofondo di nocciola. Stupendo per accompagnare il San Daniele e il culatello. Lievitazione come Iddio comanda: 22-24 ore. Quindi il “Contuttoilgrano”, da farina integrale. Al sapore mantiene l'intensità del

profumo e richiama la sensazione di tostatura. Pane per accompagnare salumi dai sapori intensi, come la soppressa, l'ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.

**Oro Caffè** Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppano rilevano la Oro Caffè (fondata nel '72). Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all'origine, le partite migliori per poi andare a creare il gusto, lo stile Oro Caffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e metterne il vino in bottiglia, Chiara verifica, con l'assaggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle idonee al timbro Oro Caffè. Il caffè “di” Chiara è elegante e floreale: ricorda i fiori di mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla.

## partner tecnici

**Monaco** L'azienda nata nel 1971 per iniziativa di Renato Monaco con la preziosa collaborazione della moglie Bruna, è diventata in breve tempo il punto di riferimento per chi opera nel settore dell'oggettistica per la casa, per i fioristi, le pasticcerie e i negozi per gli sposi. 45 anni di crescita costante, frutto di un impegno forte nella selezione dei prodotti migliori che che le maggiori aziende europee ed internazionali producono, un impegno che ha sempre distinto Monaco nella ricerca delle migliori eccellenze presenti sul mercato. Oggi Willy e Cristina, seconda generazione della famiglia, affiancano il padre nella gestione dell'attività concentrandosi sulla ricerca dei prodotti e su nuovi impulsi da dare alla crescita, con un entusiasmo diventato anno dopo anno più forte e sorretto da un gusto affinato sempre di più nell'amore per le cose belle. Di recente, a seguito di un'attenta analisi del mercato, l'azienda ha integrato la propria offerta proponendosi per la fornitura di prodotti monouso con minimo impatto ambientale, adottando una scelta commerciale più green, sostenibile ed eco-friendly.



**Montasio** Formaggio tipico ufficialmente tutelato dal 1955. Ha ottenuto la Denominazione di Origine nel 1986 e nel giugno 1996 la speciale certificazione DOP

(Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea. Questo formaggio prende il nome dal massiccio del Montasio in Friuli. È stato prodotto nei pascoli estivi del massiccio fin dal diciottesimo secolo, grazie alla cura amorevole dei monaci benedettini dell'Abbazia di Moggio Udinese. Da allora, la maestria della produzione del Montasio si è diffusa nelle Alpi Carniche e Giulie fino a raggiungere le pianure del Friuli e del Veneto. Attualmente, le principali zone di produzione si trovano nelle province di Udine, Pordenone, Gorizia, Trieste, Treviso, Belluno e in alcune aree delle province di Padova e Venezia, sempre tenendo fede alla ricetta tradizionale del diciottesimo secolo. Il Montasio è un formaggio a pasta cotta, di consistenza medio dura, prodotto con latte di vacca proveniente dalla zona di produzione. La provenienza del latte è strettamente controllata dal Consorzio di Tutela.



/ 1

# INEDITA

È nuova, parte da molto lontano con gli ingredienti vicini, ma non l'avete mai vista. Incomincia dal principio per guardare al futuro, è anti-nostalgica perché il suo tempo è il presente. Ha il coraggio di provare, di sperimentare: il suo obiettivo è soddisfare e incuriosire.

*Mpiedino*

/ 2

# GRANDIOSA

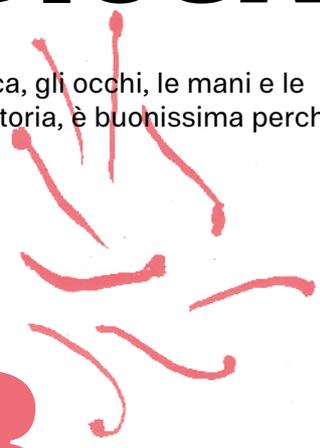
Ti sazia, ti riempie, ti soddisfa (la bocca, gli occhi, le mani e le orecchie), pensa in grande, è provocatoria, è buonissima perché è sana, sincera e la si crea insieme.



*sardoni*



*mpiedino branzin*

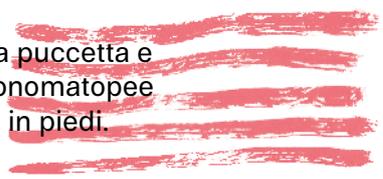


*gnamogli*

/ 3

# INFORMALE

Si mangia nel piatto, con la forchetta, con le mani, si fa puccetta e scarpetta, si esulta, si applaude, si nominano tutte le onomatopee (slurp, bum, gnam...) si fa un inchino, ci si siede, si sta in piedi.



*millefoglie*