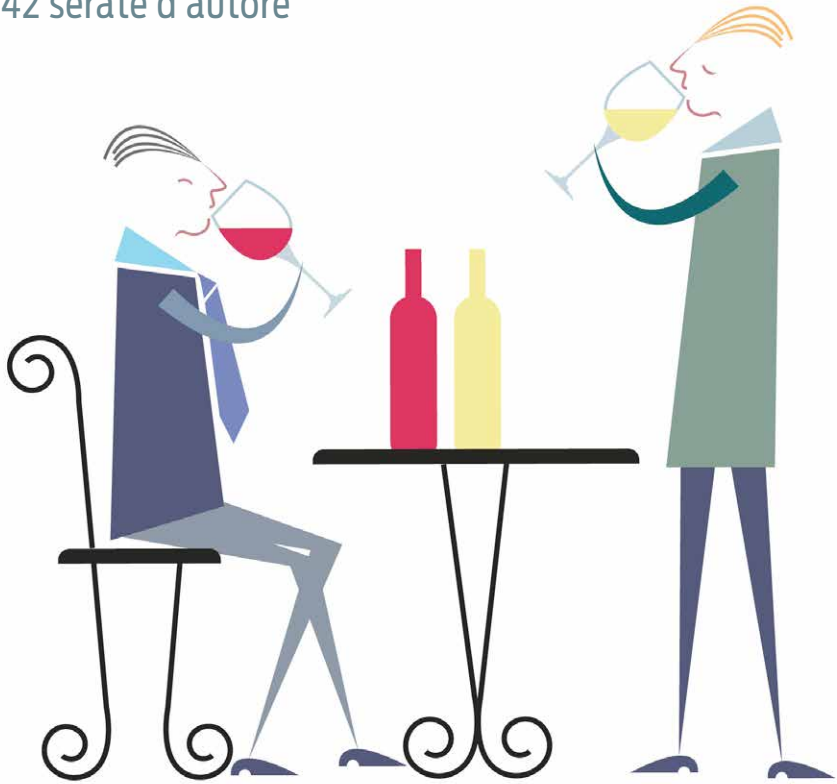
dal 14 al 24 Aprile 2015

FRIULANO É CHIC

Friulano & friends

I vini del Friuli Venezia Giulia protagonisti con Charming Italian Chef in 42 serate d'autore



VINI BUONI D'ITALIA

ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

con il contributo di
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARE E FORESTALI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Touring Editore

VINI BUONI D'ITALIA

L'unica guida italiana dedicata ai vini da vitigni autoctoni. Nell'edizione 2015 anche i vini dell'*Istria Croata* e gli *Spumanti Metodo Classico* selezionati da Alessandro Scorsone.

Vinibuoni d'Italia 2015
Tiratura 40000 copie
Pagine 704
Prezzo € 22,00

Redazione Vinibuoni d'Italia
Tel. 0173 95699
info@vinibuoniditalia.it
www.vinibuoni.it

EDIZIONE 2015

12 anni d'impegno e di successi curata da Mario Busso Touring Editore

Ispirata alla tradizione enologica italiana e volta a valorizzare le radici locali, il territorio e la tipicità, la guida dà un segnale preciso ai consumatori e al mercato (italiano ed estero), che apprezza sempre più i livelli qualitativi e il rapporto qualità-prezzo che gli autoctoni esprimono.

Vinibuoni d'Italia anche quest'anno ospita i vini della vicina Istria croata, inoltre, per il quarto anno è presente la sezione dedicata agli Spumanti Italiani Metodo Classico curata da Alessandro Scorsone, sommelier di fama internazionale e maestro di cerimonia a Palazzo Chigi.

I numeri dell'edizione 2015

4300 vini presenti in guida

419 i vini che hanno ottenuto la Corona: massimo riconoscimento per i vini top dell'eccellenza

222 i vini che hanno ottenuto la Golden Star: secondo massimo riconoscimento

284 le corone attribuite dai wine lovers ovvero dal pubblico che ha assistito alle finali di Vinibuoni d'Italia

228 i vini da non perdere

“FRIULANO È CHIC!”

La varietà degli ambienti naturali e la peculiarità della storia del Friuli Venezia Giulia, hanno favorito tratti di unicità che caratterizzano anche la cultura enogastronomica regionale, con una vasta gamma di prodotti alimentari tradizionali. I forti legami con il territorio hanno inoltre consentito di superare l’impatto del mercato internazionale, che esercita forte pressione per la standardizzazione, minacciando di cancellare le caratteristiche identitarie. Alcuni prodotti, come il Prosciutto di San Daniele Dop e il formaggio Montasio Dop, hanno già acquisito notorietà diffusa, senza perdere le prerogative originarie.
La ricchezza di biodiversità della regione si riflette anche sulla grande varietà di vitigni tradizionali ed autoctoni, come Friulano, Ribolla gialla, Malvasia, Schioppettino, Refosco dal peduncolo rosso, Terrano, Tazzelenghe, Picolit, Ramandolo che, se non possono competere sui mercati in termini di quantità di prodotto, hanno piuttosto un punto di forza nella loro eccellenza.
Questo è il messaggio che l’Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA, ente strumentale della regione in materia di agricoltura, pesca e acquacoltura, sta portando avanti attraverso una specifica campagna promozionale e di marketing condotta sia in Italia che all’estero, che muove dalla volontà di diffondere la conoscenza della nuova denominazione del vino ‘Friulano’ (ex Tocai).
In questo ambito si è sviluppata la collaborazione tra ERSA e Vinibuoni d’Italia che, negli anni, è andata crescendo fino ad annoverare numerose iniziative e, tra queste, la prima e più consolidata forma di compartecipazione, ben evidenziata dalla fascetta che avvolge l’edizione 2015, si è tradotta nella collaborazione alla realizzazione della guida dei vini edita dal Touring. Nei capitoli di ognuna delle regioni italiane è esposto un breve profilo e una ricetta di uno chef del circuito di Charming Italian Chef (CHIC) che propone, in abbinamento alla ricetta, un vino del Friuli Venezia Giulia a dimostrazione dell’estrema versatilità dei vini della regione. L’idea di privilegiare CHIC nasce dal fatto che si tratta di un gruppo di chef di alto profilo, buona parte stellati Michelin, che propongono una cucina tipica italiana, interpretata con grande creatività, nel rispetto delle materie prime locali e dell’inestimabile miniera di prodotti di cui è ricco il nostro Paese.
I ristoranti del circuito CHIC sono quindi coinvolti anche nella realizzazione degli aperitivi che vengono presentati sotto l’headline “Friulano è Chic”, iniziativa che prevede il coinvolgimento delle aziende vitivinicole regionali, che potranno così proporre i loro vini in ambiti molto qualificati.
L’adesione al progetto da parte del Consorzio del Prosciutto di San Daniele Dop, rappresenta un’occasione per promuovere, oltre alle eccellenze vitivinicole, anche uno tra i prodotti più apprezzati della regione.

Paolo Stefanelli
Direttore Generale ERSA

SOMMARIO

PRODUTTORI FVG

Borgo delle Oche	33
Buiatti Livio e Claudio	21,25,35
Butussi Valentino	29,37
Castello di Spessa	29
Castelvecchio	13, 17, 41
Conte d'Attimis-Maniago	15, 19, 37
Ermacora	17, 45
Gigante Adriano	23, 41, 49
Livio Felluga	15, 27, 39
Livon	23, 33, 43
Magnàs	49
Paolo Caccese	11, 19
Rocca Bernarda	25
San Simone	47
Scubla Roberto	9
Stanig Fratelli	21, 31, 45
Tenuta Borgo Conventi	9, 35
Tenute Tomasella	19, 21, 25, 27, 35, 39, 47
Torre Rosazza	11,43
Zorzettig	13,31

CHEF E RISTORANTI DI FRIULANO è CHIC

Chef Antonio Borruso 8
Ristorante Umami

Chef Renato Bosco 10
Ristorante Saporè

Chef Agostino Buillas 12
Ristorante Cafè Quinson

Chef Teresa Buongiorno 14
Ristorante Già Sotto L'Arco

Chef Carmine Calò 16
Ristorante Borsari 36

Chef Domenico Cilenti 18
Ristorante Moyé

Chef Flavio Costa 20
Ristorante 21.9

Chef Angelo D'Amico 22
Ristorante Le Macine

Chef Giovanni Di Pirro 24
Ristorante La Torre

Chef Andrea Fusco 26
Ristorante Giuda Ballerino

Chef Alessandro Gilmozzi 28
Ristorante El Molin

Chef Michele Mauri 30
Ristorante La Piazzetta

Chef Nadia Moscardi 32
Ristorante Elodia nel Parco

Chef Günther Piccolruaz 34
Antica Trattoria Alla Fortuna

Chef Roberto Pirelli 36
Ristorante Il Ritrovo

Chef Giancarlo Polito 38
Ristorante La Locanda del Capitano

Chef Gianpaolo Raschi 40
Ristorante Guido

Chef Errico Recanati 42
Ristorante Andreina

Chef Angelo Sabatelli 44
Ristorante Angelo Sabatelli

Chef Carmelo Trentacosti 46
Ristorante Cuvèe du Jour

Chef Sergio Vineis 48
Ristorante Il Patio

IL VIGNETO FRIULI VENEZIA GIULIA

La realtà vitivinicola del Friuli Venezia Giulia è fatta per la gran parte da piccole e piccolissime aziende che assieme arrivano a produrre circa 85 milioni di bottiglie a denominazione di origine. Il territorio ha una tradizione vitivinicola importante la cui qualità è vanto nazionale, con un primato difficilmente discutibile nel comparto dei vini bianchi. Un altro punto di orgoglio è il vasto patrimonio di vitigni: 10 varietà diverse, tutte inserite nei disciplinari di produzione perché ritenute la sintesi del rapporto vino-territorio.
Il "Vigneto Friuli" si è distinto anche grazie agli eccellenti risultati raggiunti dalle varietà internazionali a bacca bianca, che hanno trovato casa prediletta in questo territorio. Le zone Doc che coprono buona parte della superficie pianeggiante sono Annia, Aquileia, Grave, Isonzo e Latisana; i loro nomi sono sempre preceduti dalla parola Friuli. Queste aree sono caratterizzate da terreni di tipo alluvionale, le cui componenti sono impastate con sassi e ciottoli a terreni sabbiosi-argillosi, ricchi di sali minerali.
Le denominazioni di collina, più contenute in termini di superficie ma ricche di fascino e storia, sono a cavallo tra la provincia di Udine e la provincia di Gorizia, nella parte orientale della regione. I terreni di collina sono formati da stratificazioni di marna (argilla calcarea) in cui si alternano strati di arenaria (sabbia calcificata). La piccola zona del Carso, sita in provincia di Trieste, è un altopiano di roccia calcarea con terra riportata sopra gli strati rocciosi.

4 DOCG

Colli Orientali del Friuli Picolit

Colli Orientali del Friuli Picolit Sottozona Cialla

Lison

Ramandolo

Rosazzo

10 DOC

Carso o Kras

Collio Goriziano o Collio

Friuli Annia

Friuli Aquileia

Friuli Grave

Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli

Friuli Latisana

Lison-Pramaggiore

Prosecco

Friuli Colli Orientali

Friuli Colli Orientali Sottozona Cialla

Friuli Colli Orientali Sottozona Pignolo di Rosazzo

Friuli Colli Orientali Sottozona Refosco di Faedis

Friuli Colli Orientali Sottozona Ribolla Gialla di Rosazzo

Friuli Colli Orientali Sottozona Schioppettino di Prepotto

CHARMING ITALIAN CHEF

Chic è un gruppo di cuochi sparsi in tutta Italia il cui fascino è espresso dall'altissimo livello della cucina che propongono; una cucina, prima di tutto italiana, interpretata con grande creatività, nel rispetto delle materie prime, espressione dell'inestimabile miniera di prodotti di cui è ricco il nostro Paese. Chic è un gruppo che nasce per catalizzare lo spirito di forte tradizione ed innovazione italiano e per diventare un traino convinto e convincente per il settore. Una risposta alle esigenze di fare sistema ed essere interlocutore autorevole di istituzioni ed aziende che vogliono promuovere la grande cucina della nostra penisola, per esportarla ovunque, attraverso manifestazioni, eventi e attività di comunicazione.

Chic è dunque una piattaforma aperta, in cui lo scambio di idee ed esperienze e l'interazione tra i soci danno luogo ad una crescita culturale di tutto il movimento.
I soci di CHIC esprimono una cucina e una ristorazione di qualità ai massimi livelli del mercato e trovano nel gruppo la possibilità di crescere in visibilità in Italia e all'estero. In questi anni l'Associazione, che conta un'ottantina di chef, ha sviluppato iniziative che hanno promosso:

- la disponibilità allo scambio di esperienze sul campo da parte dei soci;
- la solidarietà nei confronti dei colleghi;
- la crescita professionale ma anche umana;
- il rispetto e la valorizzazione dei prodotti e il legame con il territorio;
- la creatività e l'innovazione come stimolo per esaltare la proposta in cucina;
- la disponibilità a educare il pubblico dei consumatori verso i valori della qualità e della tipicità dei prodotti del paniere enogastronomico italiano.

Raffaele Geminiani
Direttore Associazione Charming Italian Chef

ERSA, VINIBUONI D'ITALIA E CHIC

Insieme per promuovere i vini del Friuli Venezia Giulia

Promuovere e comunicare il vino sono un'arte difficile sia per le svariate tipologie esistenti in Italia, sia per le numerose aziende imbottigliatrici, che generano un numero impressionante di etichette.

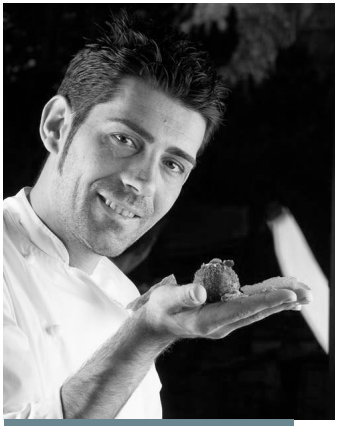
Cercare un modo per avvicinare il consumatore ad una bottiglia, individuando la comunicazione appropriata, che metta in risalto le caratteristiche peculiari che differenziano il proprio nettare dagli altri, è un'impresa ardua in un mondo così sovrappopolato.

Vinibuoni d'Italia in collaborazione con Ersa ha pensato di gettare un ponte che colleghi in modo diretto i produttori ai consumatori finali con un'accattivante iniziativa realizzata presso 21 quotati chef nazionali raggruppati nella prestigiosa associazione di Charming Italian Chef, nel cui acronimo "Chic" è sintetizzato il buon gusto della proposta gastronomica.

Friulano è Chic è il titolo che delinea questo programma di promozione che prevede di realizzare presso ognuno dei ristoranti scelti l'aperitivo di inizio pasto in cui verrà servito un vino friulano. Il vino o i vini scelti verranno serviti in contemporanea presso tutti i ristoranti che hanno aderito nell'arco di 2 settimane di aprile e ai convenuti insieme al vino dei produttori del Friuli Venezia Giulia verrà servito un appetizer a base di Prosciutto di San Daniele.

Per supportare sul piano promozionale gli eventi è stata realizzata questa brochure in cui sono riportate le ricette, i vini abbinati e un breve profilo delle aziende produttrici. Le copie, 10.000 distribuite come invito ai clienti dei ristoranti, raccolgono in toto questa esperienza di comunicazione che vede Vinibuoni d'Italia, la guida del Touring, affiancare Ersa nel suo impegno di valorizzazione e di promozione del paniere enogastronomico della Regione.

Mario Busso
Curatore Nazionale guida Vinibuoni d'Italia
Touring Editore



Chef Antonio Borruso

RISTORANTE UMAMI

Antonio Borruso nasce in una famiglia di ristoratori. Non contento di rimanere confinato a una piccola realtà, decide fin da ragazzino di ampliare i propri orizzonti e di aprirsi a nuove sfide professionali.
Per 15 anni gira tantissime cucine italiane ed europee e acquisisce tecniche sempre nuove. Lavora al fianco di grandi chef e segue importanti corsi di formazione, per imparare a interpretare tutte le tendenze del gusto in modo originale e inimitabile. Nel 2007 approda al ristorante Gimmy's in Aprica, che grazie alla sua direzione ottiene la prima stella Michelin. Dal dicembre 2013 gestisce personalmente il ristorante Umami di Bormio, parte dell'Eden Hotel. Premiata ancora una volta dalla prestigiosa stella Michelin, la sua cucina nasce dall'incontro tra vecchi e nuovi stili, seguendo un percorso di innovazione che non dimentica mai le proprie radici. Una fusione di prodotti campani e valtellinesi.

Via Funivia, 3
23032 Bormio (SO)
tel. 0342 911669
info@edenbormio.it
www.edenbormio.it

Sfoglie croccanti di polenta taragna, Prosciutto di San Daniele e ricotta di bufala

Per le sfoglie di polenta: *2 l di acqua, 250 g di perline di tapioca, 250 g di farina di polenta, sale e pepe.*
Per la ricotta condita: *500 g di ricotta di bufala, olio q.b., sale e pepe, erba cipollina, lime grattugiato e Prosciutto di San Daniele.*

Per preparare le sfoglie di polenta, mettere in pentola 2 l di acqua con sale, pepe, 250 g di farina di polenta. Raggiunto il bollore, immergere nella pentola le perline di tapioca.
Far cuocere per 45 minuti senza mai smettere di girare a fuoco molto basso. In seguito, stendere su carta da forno e far asciugare a 120 °C per 2 ore, fino ad ottenere una sfoglia croccantissima.
Per presentare il piatto, mettere all'interno di una sac à poche la ricotta condita e tagliare tante piccole sfoglie di polenta. Su ogni sfoglia di polenta posizionare due spuntoni di ricotta e per completare, aggiungere due cubi di Prosciutto di San Daniele e un filo di erba cipollina.

14 APRILE

SCUBLA ROBERTO

Ipplis - Via Rocca Bernarda, 22 - 33040 Premariacco (UD)
tel. 0432 716258 - info@scubla.com - www.scubla.com

L'azienda è stata costituita nel 1991, da alcune vecchie vigne esistenti cui si sono aggiunti nuovi impianti, fino ad arrivare agli attuali dodici ettari vitati. Le vigne si trovano tutte sui fianchi di una dolce collina completamente soleggiata, nella zona meridionale dei Colli Orientali del Friuli, luogo d'elezione per vini dalle straordinarie armonie di aromi e sapori. La limitata produzione permette una cura attenta delle uve vendemmiate a mano e dei vini; ciò ha fatto sì che negli ultimi anni i più noti critici di settore siano stati particolarmente generosi nell'assegnare valutazioni di massimo livello ai vini dell'azienda.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Agli occhi brilla di un giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Il sentore è avvolgente, fine e delicato con tipico sapore di mandorla che si avverte al palato con circolare continuità e complessità.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano Passito Cràtis 2011**

Il suo colore è ambrato intenso, profumi di miele d'acacia, mallo di noce e vaniglia. Dolce e concentrato, dona sentori di frutta secca, fichi, agrumi e caramello, sostenuti dalla tannicità tipica dell'uva.

23 APRILE

TENUTA BORGO CONVENTI

Strada della Colombara, 13 - 34172 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481 888004 - info@borgoconventi.it - www.borgoconventi.it

Fondata nel 1975, deve il suo nome a un'antica leggenda secondo cui il conte Strassoldo aveva donato un appezzamento di terra a un certo frate Basilio Pica. Su questo terreno i padri Domenicani avrebbero costruito il primo di una serie di monasteri nella provincia di Farra d'Isonzo. Da qui Borgo Conventi. Il desiderio di produrre vini raffinati e di esaltare al massimo il potenziale qualitativo del territorio è sempre stato il primo motore nella filosofia aziendale e sin da subito la tenuta si è inserita fra i produttori vitivinicoli d'avanguardia del Friuli, distinguendosi per l'elevata qualità dei suoi vini.

il vino per la ricetta **Collio Doc Friulano 2012**

È un vino invitante, che svela fragranza ed eleganza in un bouquet dove emergono note di fiori di prato di montagna e mandorle fresche. Il bicchiere ha struttura maschia e la bocca lunga persistenza.

il vino per il dessert **Collio Doc Collis Blanchis 2012**

Sfatiamo una regola e appoggiamo un grande bianco secco dai sentori di pesca e frutta tropicale con note di peperone giallo e foglia di pomodoro. Gusto morbido, carezzevole, di grande eleganza e struttura.

Chef Renato Bosco

Via Ponte, 55/a - 37036
San Martino Buon Albergo (VR)
tel. 045 8781791
contatti@saporeverona.it
www.saporeverona.it

RISTORANTE SAPORÈ

Renato Bosco, il Pizzaricercatore, è il creatore del nuovo concetto di locale all'interno del quale degustare le forme della pizza: il primo locale, Pizzadarè, inizialmente pensato solo per il take away, ha in seguito lasciato spazio a Saporè 53 Asporto e a Saporè 55 Sala Degustazione.
Renato Bosco sceglie le materie prime seguendo la stagionalità, sempre alla ricerca dei migliori prodotti italiani: la farina macinata a pietra, il pomodoro Igp e la mozzarella Dop, salumi e formaggi selezionati e le verdure esclusivamente di stagione, cotte in modo da preservare tutte le loro proprietà e per riprendersi il gusto del buon cibo.
Un impegno, quello di Renato, premiato con la menzione sulla rivista del Gambero Rosso e sul Golosario di Paolo Massobrio e gli apprezzamenti del fondatore dell'associazione Slow Food, Carlo Petrini, oltre alla partecipazione al congresso italiano della cucina d'autore "Identità Golose" dove Renato è intervenuto sul tema del rispetto dei tempi di lievitazione.

Crunch alle ciliegie brontolone, formaggio Brontolon e Prosciutto di San Daniele

Per l'impasto crunch (metodo diretto a lunga lievitazione): *1000 g di farina Petra, 800 g di acqua, 5 g di lievito di birra, 100 g di lievito madre, 20 g di sale, 20 g di olio evo, 5 g di malto.*
Per il condimento: *500/600 g di Brontolon veronese - Caseificio La Casara, 800 g di Prosciutto di San Daniele, 200 g di ciliegie di Marcellise (snocciolate), riduzione di Refosco q.b.*

Per l'impasto crunch: disporre la farina a vulcano, aggiungere l'acqua, il malto e il lievito sbriciolato. Appena l'impasto prende corpo, unire il sale, l'olio e l'acqua rimanente; dargli la forma di un'unica massa liscia e farla riposare in un apposito contenitore precedentemente unto. Coprire con un canovaccio e far riposare per circa 4/6 ore ad una temperatura di 20/22 °C. Trascorso il tempo di riposo, stendere l'impasto su una teglia. Lasciare lievitare per circa un'ora, quindi infornare a 200 °C per circa 10/12 minuti. Lasciare raffreddare.
Una volta raffreddata, condire con il formaggio Brontolon e il Prosciutto di San Daniele. Infornare la pizza per altri 8/10 minuti a forno preriscaldato a 200-220 °C.
In uscita dal forno aggiungere le ciliegie cotte nel vino Refosco e alcune gocce della riduzione dello stesso vino a piacere.

14 APRILE

PAOLO CACCESE

Località Pradis, 6 - 34071 Cormòns (GO) - tel. 0481 61062
info@paolocaccese.it - www.paolocaccese.it

L'azienda agricola Paolo Caccese nasce negli anni '50 per soddisfare un hobby, una passione del padre dell'attuale titolare.
Nel corso degli anni, lavorando con entusiasmo, nel pieno rispetto della natura, l'azienda è stata ristrutturata ed ampliata. I tre ettari originari sono divenuti sette, tutti situati sul versante meridionale della collina di Pradis.
I vini prodotti da Paolo Caccese sono quelli che caratterizzano, con grandi risultati, la zona Doc Collio. La cantina, dalla superficie di 150 mq, è modernamente attrezzata e le bottiglie prodotte in un anno sono circa 40.000.

il vino per la ricetta **Collio Doc Malvasia 2013**

Ammiccante nel suo colore giallo carico, il vino sprigiona aroma intenso, sentori di pepe bianco e mela verde, un sapore asciutto, rotondo, molto armonico e chiusura su retrogusto giocato sulla mandorla del pesco.

il vino per il dessert **La Veronica 2010**

Malvasia Istriana e Verduzzo Friulano appassiscono in parte sul vigneto, in parte su graticci areati. Il vino avvince per il piacevolissimo profumo di miele, acacia e frutta secca; il palato è morbido, sapido e delicatamente dolce.

21 APRILE

TORRE ROSAZZA

Oleis - Località Poggiobello, 12 - 33044 Manzano (UD) - Tel. 0422 864511
info@torrerosazza.com - www.torrerosazza.com

Nei vini di Torre Rosazza il territorio e la tradizione si fondono con la tecnica e l'esperienza. Vinificazione ed affinamento si svolgono quasi esclusivamente in recipienti d'acciaio, in modo da preservare il profilo organolettico delle uve. L'affinamento in legno, quando presente, è discreto e mira ad esaltare la tipicità di ogni vino, senza appesantirlo per creare prodotti capaci di emozionare, di regalare scorci del territorio e di cultura enoica friulana. Nel 1979 l'azienda è stata acquisita da Genagricola, che da subito ha intrapreso un processo di studio e di zonazione dei novanta ettari vitati, per identificare le qualità di ogni singolo terreno e trovare gli appezzamenti che per esposizione e proprietà geologiche possono meglio interpretare i vitigni del territorio.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Pinot Grigio 2013**

Giallo paglierino con riflessi dorati, esordisce al naso con pronunciati aromi floreali che virano poi verso sentori di mela e pera matura. Al palato è avvolgente e dosa un buon corpo con una nervatura piacevolmente fresca.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano 2010**

Giallo dorato con sfumature ramate, lascia percepire al naso la pesca noce e l'albicocca. Al palato la dolcezza avvolgente degli zuccheri viene mitigata dal corredo tannico tipico del vitigno, che lo rende intrigante e mai stucchevole.

Chef Agostino Buillas

Piazza Principe Tomaso, 10
11017 Morgex (AO)
tel. 0165 809499
info@cafequinson.it
www.cafequinson.it

RISTORANTE CAFÈ QUINSON

Agostino Buillas, nato come cuoco, è diventato uno dei più quotati sommelier italiani. Poi è tornato alla sua passione originaria, i fornelli, ed è arrivata la stella Michelin. I piatti della tradizione sono reinventati e i prodotti sono quelli della terra e della tradizione contadina, dai più poveri, ai più ricchi. Le verdure sono quelle dell'orto. Il pane, in diverse varietà - da quello al lardo, alle acciughe, alle erbe aromatiche -, è quello del forno, con farine accuratamente selezionate. La cantina è da sommelier, racchiusa in una carta biblica, che comprende finanche vini prodotti in Israele. La particolarità che rende eccezionale questo piccolo ristorante, con una manciata di tavoli sistemati nell'antica dimora seicentesca, aperto solo la sera, è il fatto che Agostino Buillas in cucina è da solo. Una cucina, strutturata e organizzata per consentire ogni sera il suo "show", che alla fine della cena è perfettamente pulita, linda come se non fosse mai stata usata.

Sotto la neve....
Prosciutto di San Daniele, crumble di pane di segale valdostano al profumo di bosco e cagliata di latte vaccino

4 fette tagliate al coltello di Prosciutto di San Daniele, 4 fette di pane di segale raffermo, olio evo, polvere di funghi porcini, 1 litro di latte vaccino intero, caglio e timo limoncino.

Portare il latte alla temperatura di 35 °C, aggiungervi un cucchiaino di caglio, mescolare e riporre coperto in un luogo fresco e asciutto. Lasciare riposare per almeno 90'. Nel frattempo, tagliare il pane a piccoli dadini, dopo aver scartato la crosta.
Rosolarlo in una padella con poco olio evo e con la polvere di funghi porcini, fino ad ottenere crostini croccanti. Tagliare a julienne il Prosciutto di San Daniele.
Scolare la cagliata in un colapasta a trama fitta in modo da far defluire parte del siero.
Nel centro di un piattino da finger food disporre dapprima il crumble di pane di segale, quindi il Prosciutto di San Daniele.
Infine distribuire sul composto la cagliata ottenuta dal latte, decorare a piacere con il timo limoncino e servire fresco.

16 APRILE

CASTELVECCHIO

Via Castelnuovo, 2 - 34078 Sagrado (GO) - tel. 0481 99742
info@castelvecchio.com - www.castelvecchio.com

Dove sorge l'azienda il Carso Goriziano offre angoli di natura e di quiete impensabili. Le ricche suggestioni paesaggistiche della zona si fondono con le nobili e antiche origini di questi luoghi, testimoniate ancor oggi dalla villa rinascimentale della Torre Hohenlohe, dal suggestivo parco punteggiato di cipressi e dalle querce secolari della vasta tenuta boschiva.
Oggi, a distanza di oltre 500 anni dalla famiglia Della Torre che pose la prima pietra, nell'azienda lavorano Leo, Mirella, Lorenzo, Benedetta e Isabella. Dal 1986 questa famiglia custodisce Castelvecchio e queste terre carsiche apparentemente ostili, ma capaci di offrire vini e prodotti che fanno innamorare.

il vino per la ricetta **CastelMasia spumante metodo Charmat**

Ecco uno spumante che farà sognare ad occhi aperti. Da una base 100% di Malvasia spumantizzata con metodo Charmat lungo, nasce il CastelMasia, un brut dove una leggera fragranza di lievito si mescola a note fruttate di mela e fiori di campo.

il vino per il dessert **Molcese 2013**

Vino dolce da uve bianche appassite dove predomina la Malvasia Istriana. Ottime le note sensoriali che il vino regala. Il profumo è etereo, intenso e leggermente mielato, buona la lunghezza gustativa, con sapore amabile e asciutto.

23 APRILE

ZORZETTIG

Spessa - Via Strada Sant'Anna, 37 - 33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432 716156 - info@zorzettigvini.it - www.zorzettigvini.it

La famiglia Zorzettig produce vino da generazioni, a Spessa di Cividale, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli.
Fu nel 1986 che il Cavalier Giuseppe Zorzettig acquistò l'antico casale, sede attuale dell'attività, con la volontà di mettere a frutto l'esperienza acquisita dal padre viticoltore.
Oggi, con la stessa passione del padre, anche i figli Annalisa e Alessandro continuano a produrre vini di qualità, unendo alla tradizione vinicola friulana le tecniche enologiche più moderne. I risultati sono nel bicchiere confermati dai giudizi lusinghieri delle guide più prestigiose e dalle emozioni che regalano a chi li beve.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Il colore giallo paglierino ammantato da riflessi verdognoli anticipa un bouquet elegante che ricorda i fiori di campo gialli con la nota di noce moscata. Il bicchiere propone alla bocca gusto fine, elegante e intenso.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano Segno di Terra 2011**

Il colore è giallo dorato intenso e il profumo ricorda i fiori d'acacia con gusto impreziosito da note di vaniglia e mallo di noce. Il buon equilibrio tra alcol/zuccheri e acidità/tannini lo rende un bianco di spiccata personalità.

Chef Teresa Buongiorno

Corso Vittorio Emanuele II, 71
72012 Carovigno (BR)
tel. 0831 996286
info@giasottolarco.it
www.giasottolarco.it

RISTORANTE GIÀ SOTTO L'ARCO

Nato negli anni '50 come semplice osteria, è oggi divenuto un ristorante elegante e raffinato, all'interno di un palazzo barocco del XVIII secolo che si affaccia sulla bella piazza centrale del paese. La cucina propone piatti in cui la tradizione si rinnova con creatività e ricercatezza e in cui prevalgono portate a base di carne. Le materie prime eccellenti sono scelte personalmente dal proprietario e, in base alla loro stagionalità, variano i menu proposti: stagionalità e territorio sono infatti i cardini di una cucina sempre innovativa e, allo stesso tempo, semplice e gustosa.
Teresa, chef autodidatta, fin da ragazzina ha coltivato la passione per i fornelli. Crea piatti studiati con attenzione, nei quali il sapere appreso dalla tradizione locale si apre con gradualità verso l'innovazione. Punto fermo: la selezione di materie prime di qualità, soprattutto del luogo e secondo la stagione, fatta insieme al marito Teodosio.

Vellutata di cavolfiori, gelatina di brodo di prosciutto e cialda croccante di San Daniele

200 g di cavolfiori, 1 cucchiaio di aceto, 1 scalogno, olio evo, 1 osso di Prosciutto di San Daniele, 50 g di panna fresca, sale e pepe.
Per la gelatina: *200 cl di brodo, 2 fogli di gelatina.*
Per le cialde: *2 fette di Prosciutto di San Daniele e 2 fogli di carta da forno.*

Preparare il brodo di prosciutto con l'osso dello stesso quindi filtrare bene. Nel frattempo, sbollentare i cavolfiori in acqua salata con un cucchiaio di aceto. Mettere da parte un fiore grosso di cavolfiore e con il resto fare una vellutata, facendo stufare uno scalogno con 2 cucchiai di olio di oliva, sale e pepe e coprire il tutto con il brodo di prosciutto. Cuocere per 20 minuti. Frullare tutto con un mixer aggiungendo la panna.
Per la gelatina, sciogliere la gelatina nel brodo caldo e lasciare raffreddare in un contenitore alto 1 cm. Per le cialde, tagliare sottilmente 2 fette di San Daniele e cuocerle tra 2 fogli di carta da forno con un peso sopra per 15 minuti in forno a 110 °C. Una volta raffreddate tagliare dei triangolini. Ora in una ciotolina sistemare la vellutata di cavolfiori, sbriciolarvi sopra il cavolfiore tenuto da parte, la gelatina tagliata a cubettini ed infine la cialda croccante di Prosciutto di San Daniele.

23 APRILE

CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

Via Sottomonte, 21 - 33042 Buttrio (UD) - tel. 0432 674027
info@contedattimismaniago.it - www.contedattimismaniago.it

La famiglia dei conti d'Attimis-Maniago entrò in possesso dell'azienda nel 1585.
Da quell'epoca il casato nobiliare continua a far vino sempre sugli stessi terreni e con la medesima passione. Oggi il modo di lavorare si è aggiornato ed è migliorato con l'introduzione di tecnologie moderne, ma nel pieno rispetto della tradizione friulana. L'azienda, che si estende su 110 ettari quasi interamente a vigneto, interpreta al meglio la cultura enologica dei Colli Orientali del Friuli, che trovano sulle colline di Buttrio terra di elezione.
Un'azienda con un'anima agricola che è gratificata dal fatto che i suoi vini sono richiesti da sempre più paesi al mondo.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Fine e delicato con profumi floreali e fruttati, al gusto si propone continuo con retrogusto tipico di mandorla. L'elegante sfondo amarognolo e la fine aromaticità gli conferiscono grande bevibilità. Il finale è gradevole e prolungato.

il vino per il dessert **Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2011**

Al naso è un'esplosione di frutta candita e secca, miele e fiori di campo.
Al palato si presenta dolce ed elegante, raffinato ed armonico con sapori di albicocca, fichi e miele, richiami alla ginestra, agli agrumi e alla pasta di mandorle.

24 APRILE

LIVIO FELLUGA

Brazzano - Via Risorgimento, 1 - 34071 Cormòns (GO) - tel. 0481 60203
info@liviofelluga.it - www.liviofelluga.it

Livio Felluga ha il grande privilegio di essere considerato il "patriarca" della vitienologia friulana. Negli anni '50 fondò la cantina di Brazzano e consacrò l'amore per la collina acquistando, con felice intuizione, i primi vigneti a Rosazzo. La sua corsa al successo è destinata a perpetuarsi all'insegna di una piena, assoluta e anche caparbia devozione alla terra.
Oggi l'azienda vanta un'estensione collinare nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli di oltre 160 ettari di proprietà, di cui 155 a vigneto.
Da questi impianti solamente grandi vini dai profumi e dagli aromi inconfondibili: sono i vini della "carta geografica".

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2014**

Sentori di frutta tropicale a pasta gialla, fiori di rosa, fiori di malva, pesca gialla, sandalo, salvia, pasta di mandorle, anticipano un gusto morbido, sapido, elegante con armonica complessità floreale, fruttata e minerale.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Dolce 2011**

Da uve Picolit e Verduzzo ecco un vino con sentori incentrati attorno a note di frutta tropicale, mela cotogna, arancia candita e cedro. Gusto elegante e sapido con richiami balsamici, agrumati e vanigliati nel finale.

Chef Carmine Calò

RISTORANTE BORSARI 36

Classe 1978, già all'età di 16 anni si impegna tra i fornelli di vari ristoranti del posto, cercando di apprendere il più possibile l'arte culinaria affiancando i vari chef sia nell'esperienza dei grandi banchetti nuziali che in quella della ristorazione alla carta che gli permette di affinare tecniche e capacità. La scelta di utilizzare le ultimissime tecnologie in cucina assicura il massimo grado di igiene, un migliore ambiente di lavoro per il personale e un più ampio rispetto per la salvaguardia delle proprietà organolettiche delle materie prime. Carmine propone menu degustazione che cambiano con le stagionalità per garantire la massima espressione delle materie prime ed una continua scoperta di nuovi piatti, gusti, colori e sapori. La sua filosofia è: "Ingredienti e immaginazione". La sua grande passione per la cucina lo porta a cercare continuamente nuovi sapori e aromi, sempre combinati con la naturale semplicità della cucina italiana.

Corso Porta Borsari, 36
37121 Verona (VR)
tel. 045 8000779
info@borsari36.it
www.borsari36.it

Zeppoline con erba cipollina e Prosciutto di San Daniele

1 kg di farina, 25 g di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 12 g di lievito di birra, 550 g di acqua, 50 ml di olio, 30 g di erba cipollina tritata, la buccia di mezzo limone grattugiata, 450 g di acqua, Prosciutto di San Daniele.

Impastare la farina con l'acqua, l'olio e lo zucchero, quindi reidratare il lievito e immettere nell'impasto; aggiungere la buccia di limone e l'erba cipollina tritate e far assorbire e aggiungere il sale e, se necessita, ancora acqua. L'impasto deve risultare molto morbido.
Lasciare lievitare per almeno 2 ore, poi, con l'aiuto di un cucchiaio formare delle piccole palle da friggere in abbondate olio bollente.
Servire con Prosciutto di San Daniele affettato.

15 APRILE

CASTELVECCHIO

Via Castelnuovo, 2 - 34078 Sagrado (GO) - tel. 0481 99742
info@castelvecchio.com - www.castelvecchio.com

Dove sorge l'azienda il Carso Goriziano offre angoli di natura e di quiete impensabili. Le ricche suggestioni paesaggistiche della zona si fondono con le nobili e antiche origini di questi luoghi, testimoniate ancor oggi dalla villa rinascimentale della Torre Hohenlohe, dal suggestivo parco punteggiato di cipressi e dalle querce secolari della vasta tenuta boschiva.
Oggi, a distanza di oltre 500 anni dalla famiglia Della Torre che pose la prima pietra, nell'azienda lavorano Leo, Mirella, Lorenzo, Benedetta e Isabella. Dal 1986 questa famiglia custodisce Castelvecchio e queste terre carsiche apparentemente ostili, ma capaci di offrire vini e prodotti che fanno innamorare.

il vino per la ricetta **CastelMasia spumante metodo Charmat**

Ecco uno spumante che farà sognare ad occhi aperti. Da una base 100% di Malvasia spumantizzata con metodo Charmat lungo, nasce il CastelMasia, un brut dove una leggera fragranza di lievito si mescola a note fruttate di mela e fiori di campo.

il vino per il dessert **Molcese 2013**

Vino dolce da uve bianche appassite dove predomina la Malvasia Istriana. Ottime le note sensoriali che il vino regala. Il profumo è etereo, intenso e leggermente mielato, buona la lunghezza gustativa, con sapore amabile e asciutto.

22 APRILE

ERMACORA

Ipplis - Via Solzaredo, 9 - 33040 Premariacco (UD) - tel. 0432 716250
info@ermacora.it - www.ermacora.it

Una conduzione familiare con un ricco patrimonio di cultura e di tradizioni rispettose della terra e dei suoi tempi.
Dagli Ermacora il vino nasce nel modo più naturale; la vendemmia è manuale e si lavora secondo le tradizionali tecniche di vinificazione. L'uva che entra in cantina acquista personalità, grazie alle particolari cure dedicate ad ogni varietà.
Lente fermentazioni, dentro le quali a poco a poco la natura rivela le sue prodigiose virtù.
Fare poco, per ottenere il meglio, anche attraverso un uso discreto delle più innovative tecnologie.
Il vino, come l'uomo, si esprime al meglio, se matura in serenità, senza fretta.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Luminoso nei suoi riflessi gialli venati di verde, ha profumo caratteristico di mandorla, crosta di pane, frutta bianca e fiori di campo. Il sapore asciutto e rotondo richiama la mela Golden, la pera e la pesca bianca.

il vino per il dessert **Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2012**

Luminoso con vivaci sfumature ambrate, ha bouquet che spazia dal floreale ai canditi di arancia, dalla mela cotta all'albicocca. La bocca è piacevole, dolce e fresca con note di confettura e di fichi secchi. Lunga la persistenza.

Chef Domenico Cilenti

RISTORANTE MOYÉ

Sua madre apre il primo ristorante nel 1982 dove Domenico inizia a capire che la sua passione sono i fornelli. Così nonostante abbia terminato gli studi da geometra decide di seguire le orme della madre. Inizia facendo gavetta nei ristoranti di famiglia fino al 1998, anno in cui prende in gestione un locale. Nel 2003 apre il ristorante Porta di Basso a Peschici. Eccolo ora al Moyé.
Ad angolo con via de' Tornabuoni, nel cuore della città rinascimentale, il ristorante pugliese Moyé a Firenze centro accoglie ogni visitatore con entusiasmo e calore. Uno spazio unico, in cui Domenico Cilenti attinge dalla tradizione e rielabora le basi secondo percorsi sorprendenti, che toccano anche i classici della cucina italiana. Un luogo speciale in cui, oltre al piacere di fermarsi a pranzo e cena, è possibile trovare il sapore giusto per ogni break grazie alla caffetteria con i suoi dolci e caffè preparati a regola d'arte. Infine, il cocktail bar per gustare un drink o un aperitivo sfizioso, dopo il lavoro o prima di cena.

Via del Parione, 16/r
50126 Firenze (FI)
tel. 055 285635
www.moye.it

Gelèe di Prosciutto di San Daniele e melone con cefalo affumicato al fico e corbezzolo marinato

80 g di Prosciutto di San Daniele, 60 g di melone, 160 g di cefalo, 2 rametti di fico sordo, 4 corbezzoli, sale, zucchero, 40 g di semi di carrubo macinati.

Dopo aver pulito i cefali, affumicarli per circa 10 minuti con i rametti di fico sordo. Tagliare finemente il prosciutto e frullarlo con acqua. Setacciare e aggiungerlo al melone sbucciato e tagliato a cubetti.
Frullare il tutto in un mix ed aggiungere la polvere di semi di carrubo che servirà come addensante naturale.
Formare dei rettangolini e mettere tutto in frigo per circa 2 ore fino a quando i rettangoli non si sono addensati bene. Marinare i corbezzoli con sale e zucchero per circa 1 ora. Servire unendo il pesce alla gelèe di Prosciutto di San Daniele e al corbezzolo marinato.

16 APRILE

CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

Via Sottomonte, 21 - 33042 Buttrio (UD) - tel. 0432 674027
info@contedattimismaniago.it - www.contedattimismaniago.it

La famiglia dei conti d'Attimis-Maniago entrò in possesso dell'azienda nel 1585.
Da quell'epoca il casato nobiliare continua a far vino sempre sugli stessi terreni e con la medesima passione. Oggi il modo di lavorare si è aggiornato ed è migliorato con l'introduzione di tecnologie moderne, ma nel pieno rispetto della tradizione friulana.
L'azienda, che si estende su 110 ettari quasi interamente a vigneto, interpreta al meglio la cultura enologica dei Colli Orientali del Friuli, che trovano sulle colline di Buttrio terra di elezione. Un'azienda con un'anima agricola che è gratificata dal fatto che i suoi vini sono richiesti da sempre più paesi al mondo.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Fine e delicato con profumi floreali e fruttati, al gusto si propone continuo con retrogusto tipico di mandorla. L'elegante sfondo amarognolo e la fine aromaticità gli conferiscono grande bevibilità. Il finale è gradevole e prolungato.

il vino per il dessert **Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2011**

Al naso è un'esplosione di frutta candita e secca, miele e fiori di campo.
Al palato si presenta dolce ed elegante, raffinato ed armonico con sapori di albicocca, fichi e miele, richiami alla ginestra, agli agrumi e alla pasta di mandorle.

17 APRILE

PAOLO CACCESE

Località Pradis, 6 - 34071 Cormòns (GO) - tel. 0481 61062
info@paolocaccese.it - www.paolocaccese.it

L'azienda agricola Paolo Caccese nasce negli anni '50 per soddisfare un hobby, una passione del padre dell'attuale titolare.
Nel corso degli anni, lavorando con entusiasmo, nel pieno rispetto della natura, l'azienda è stata ristrutturata ed ampliata.
I tre ettari originari sono divenuti sette, tutti situati sul versante meridionale della collina di Pradis. I vini prodotti da Paolo Caccese sono quelli che caratterizzano, con grandi risultati, la zona Doc Collio. La cantina, dalla superficie di 150 mq, è modernamente attrezzata e le bottiglie prodotte in un anno sono circa 40.000.

il vino per la ricetta **Collio Doc Malvasia 2013**

Ammiccante nel suo colore giallo carico, il vino sprigiona aroma intenso, sentori di pepe bianco e mela verde, un sapore asciutto, rotondo, molto armonico e chiusura su retrogusto giocato sulla mandorla del pesco.

il vino per il dessert **Spumante Rosato Demi-Sec Osè - Tenute Tomasella**

Intrigante, dal perlage sottile, esibisce note eleganti di lampone, mela, rosa selvatica, melograno e pesca. Al palato lascia una sensazione di freschezza sostenuta da un perlage fine ed elegante.
Per la scheda di Tenute Tomasella vedi pagina 27.

Chef Flavio Costa

RISTORANTE 21.9

Il nuovo indirizzo per assaporare la cucina di Flavio porta l'ospite sul lungomare di Albissola Marina. Il ristorante è situato vicino alla piazza centrale del comune. All'interno una sala spaziosa dove dominano le famose ceramiche; da qui si accede al piano superiore dove si apre una splendida e tranquilla terrazza con veranda, che si affaccia sul mare. È arricchita da un piccolo angolo bar: nelle calde sere d'estate si può ordinare uno sfizioso aperitivo, o terminare la cena, godendo delle luci del mare e dei profumi di un buon distillato. Flavio è uno degli chef prodige italiani: la sua è una cucina chiara, essenziale, ben radicata nel territorio, che fa uso attento e puntiglioso di materie prime che arrivano direttamente dal mare o dall'entroterra. Il suo tocco esalta le potenzialità degli ingredienti locali, le verdure come le zucchine trombette, i carciofi, gli asparagi violetti, i chinotti; o le carni che arrivano dalle valli aperte sul mare. E i pesci del Ligure, dai crostacei al pesce azzurro, nobilitato in preparazioni estrose ed eleganti.

Corso Bigliati, 70
17012 Albissola Marina (SV)
tel. 019 4004543
info@ristorante21punto9.it
www.ristorante21punto9.it

Testina di rana pescatrice con Prosciutto di San Daniele disidratato e zabaione di porri

100 g di Prosciutto di San Daniele a fette, 1 testa di rana pescatrice di circa 1 kg, porri di Cervere, 4 tuorli, aceto bianco, 200 g di burro, misticanza, sale, pepe, olio evo.

Far bollire prima di tutto la testa della rana in acqua bollente con una cipolla. Terminata la cottura (circa 2 ore) farla raffreddare nella propria acqua e spolparla di tutte le parti sia gelatinose che di polpa. Condirla con olio, sale e pepe e tenerla in tiepido.
Mettere a ridurre il brodo formatosi dalla testa con due cucchiai di aceto bianco e i porri tagliati fini, a fine riduzione (diciamo della metà) unire i tuorli e cuocere ancora 30', mettere il tutto nel blender e montare con il burro, tenere in tiepido.
Tagliare dei piccoli rettangoli con le fette di Prosciutto di San Daniele e farli essiccare in forno a 100 °C per circa un'ora. Togliere quando saranno secchi.
Fare un cerchio di testina con un coppa pasta alta circa mezzo centimetro, aggiungere un poco di zabaione, la misticanza e il San Daniele disidratato.

17 APRILE

BUIATTI LIVIO E CLAUDIO

Via Lippe, 25 - 33042 Buttrio (UD) - tel. 0432 674317
info@buiattivini.it - www.buiattivini.it

I vigneti sono ubicati "in Mont e Poanis", sulle colline eoceniche fra Buttrio e Premariacco. L'azienda è condotta da Claudio e dalla moglie Viviana che proseguono il lavoro degli antenati, i quali, già all'inizio del '900, coltivavano le viti.
La cura e l'impegno spesi per il raggiungimento dei massimi risultati qualitativi sono supportati da una forte attenzione ai vigneti.
Sistemi d'impianto ad alto numero di ceppi per ettaro, potature castigate, concimazioni essenziali e inerbimento sono le tecniche colturali adottate per ottenere uve con grandi concentrazioni di aromi da cui produrre vini di eccellenza che si possono degustare facendo visita alla cantina.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Giallo paglierino brillante, il vino ha aroma fruttato e floreale con sentori di agrumi e mandorla amara. Al gusto riprende le note olfattive appoggiandole al palato su toni asciutti, intensi, morbidi e vellutati.

il vino per il dessert **Spumante Rosato Demi-Sec Osè - Tenute Tomasella**

Intrigante, dal perlage sottile, esibisce note eleganti di lampone, mela, rosa selvatica, melograno e pesca. Al palato lascia una sensazione di freschezza sostenuta da un perlage fine ed elegante.
Per la scheda di Tenute Tomasella vedi pagina 27.

24 APRILE

STANIG FRATELLI

Via Albana, 44 - 33040 Prepotto (UD) - Tel. 0432 713234
info@stanig.it - www.stanig.it

È il 1920 quando Giuseppe Stanig avvia l'attività vitivinicola ad Albana di Prepotto. Sono trascorsi più di novant'anni e l'azienda è gestita oggi dai nipoti Federico e Francesco con lo stesso amore, lo stesso entusiasmo e lo stesso rispetto verso le tradizioni legate alla terra e al vino che si produce ancora con il lavoro manuale e con la passione.
L'azienda è situata nel cuore dei Colli Orientali del Friuli e si estende su una superficie di circa sei ettari sui quali vengono coltivate con cura le varietà classiche friulane. L'agriturismo Al Vecchio Gelso è situato nel mezzo dei vigneti, abbina l'ottimo vino alla cucina di qualità e propone un menu in base alla stagione.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2014**

Vino dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdi. L'aroma floreale e fruttato ha una nota tipica che ricorda la mandorla amara. Dal sapore asciutto, armonico e vellutato, chiude fresco e persistente.

il vino per il dessert **Bianco del Gelso 2010**

Di colore giallo paglierino carico dorato, ha profumo delicato, sapore amabile. Le uve raccolte a mano sono riposte in piccole cassette portate in cantina ad appassire. Il mosto ottenuto da pigiatura soffice fermenta a contatto delle bucce. Segue l'affinamento in tonneau e l'imbottigliamento.

Chef Angelo D'Amico

RISTORANTE LE MACINE

Le Macine è il ristorante dell'hotel Il Molino, e ne costituisce un sicuro punto di forza. L'ambiente interno è arredato in stile moderno e di sobria raffinatezza. Si è immersi in una cornice finemente elegante, atmosfera piacevole, resa rilassante anche dall'ottimo studio delle luci di cui gode l'ambiente. Oltre alla cucina e ai vini scelti con attenzione, va rimarcata la qualità del servizio e il favorevole rapporto qualità-prezzo. La cucina di Angelo è moderna, evolutiva, ma con profonde radici nella tradizione. Il suo obiettivo è la creazione di piatti innovativi che utilizzano e valorizzano i prodotti locali di qualità. Cucina "ideativa" ma ancorata alla tradizione, a sapori semplici e puri. E così spazia dalla semplicità dei sapori autentici, alla complessità delle tecniche di cottura e preparazione, senza mai mortificare sapori e profumi. Filosofia che trova espressione nelle cose semplici come i pani e la pasta, tra cui eccelle Il Tortello di Bufala dove sono coinvolti gusto, tatto e olfatto.

Via dei Mulini, 48
82100 Benevento (BN)
tel. 0824 311298
una.ilmolino@unahotels.it
www.hotelilmolino.it

Mazzancolle in crosta di Prosciutto di San Daniele e mela Annurca

4 mele Annurca, 100 g di zucchero, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1/2 bicchiere di acqua, 10 g di cannella, 12 mazzancolle, 6 fettine di Prosciutto di San Daniele, olio evo, sale, rosmarino.

Sgusciare le mazzancolle e tenere solo il carapace privo del suo filo nero. Avvolgere il Prosciutto di San Daniele intorno al carapace. Successivamente, scottarlo in padella con un filo d'olio e rosmarino per circa 1 minuto, finchè il prosciutto sia ben rosolato.
A parte scottare velocemente su una piastra il corpo della mazzancolla.
Per la purea di mela Annurca, preparare in una teglia le mele con zucchero, vino bianco, acqua e cannella. Coprire con la stagnola e porre il tutto nel forno a 175 °C per 35 minuti. A fine cottura frullare le mele cotte nel mixer, privandole dei semi. Infine passare il tutto al colino, ottenendo così una purea di mele Annurca. Una volta fatta raffreddare, accompagnare la purea alle mazzancolle con la crosta di Prosciutto di San Daniele.

17 APRILE

GIGANTE ADRIANO

Naox - Via Rocca Bernarda, 3 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 0432 755835 - info@adrianogigante.it - www.adrianogigante.it

Il presidio produttivo, situato a Corno di Rosazzo alle pendici della Rocca Bernarda, si estende nell'incantevole paesaggio dei Colli Orientali del Friuli, su venti ettari di terreno di cui diciotto a vigneto.
In questa zona eletta, la conduzione familiare dà il meglio di sé, applicando le più moderne tecniche enologiche nel rispetto costante della tradizione con una produzione media annuale di 80.000 bottiglie, di cui il 30% destinato all'esportazione.
Le produzioni volutamente contenute, selezionate e realizzate con una vendemmia rigorosamente manuale, garantiscono l'alta qualità del vino oltre che la massima tipicità varietale.

il vino per la ricetta **Spumante Rosé Brut Prima Nera**

Ammiccante nel suo colore rosa antico ravvivato da un fine perlage, questo spumante si esprime con sentori di frutti rossi, melograno e pompelmo. Il sorso è fresco, continuo e vibrante con finale cremoso e ben strutturato ed elegante.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano 2010**

Oro con note d'ambra invitano ad un bouquet ampio in cui prevalgono frutti come albicocche e fichi secchi e richiami alle nocciole. La dolcezza in bocca è contenuta; il fluire elegante svela grande corpo ed un finale ricco.

23 APRILE

LIVON

Dolegnano - Via Montarezza, 33 - 33048 San Giovanni al Natisone (UD)
Tel. 0432 757173 - info@livon.it - www.livon.it

Dorino Livon, padre di Valneo e Tonino attuali titolari dell'azienda, intuì quasi cinquant'anni fa il grande potenziale delle vigne del Collio e cominciò ad acquistare i primi vigneti a Ruttars, entrando di diritto a far parte del ristretto gruppo dei padri fondatori dell'enologia moderna friulana.
Valneo e Tonino hanno continuato l'opera, portando l'azienda ad avere 157 ettari dislocati in tre diverse Doc della regione e investendo moltissimo nei vigneti: quelli di Ruttars, ad alta intensità per ettaro, sono davvero spettacolari, grazie al restauro agrario delle colline. Altissima la qualità dell'ampia gamma dei vini.

il vino per la ricetta **Collio Doc Friulano Manditocai 2012**

Il bicchiere sfoggia colore giallo paglierino con riflessi dorati ed un profumo intenso di foglie di pesco e noce moscata con note speziate; scorre gradevole, morbido, con retrogusto caratteristico di mandorla amara.

il vino per il dessert **Collio Doc Picolit Cumins 2011**

Il vestito ostenta un bel giallo paglierino carico. Il bouquet delicato e di straordinaria finezza ricorda fiori di campo, la mandorla, il pesco, l'acacia e il castagno. In bocca è avvolgente, molto persistente ed estremamente elegante.

Chef Giovanni Di Pirro

Strada Spicciano, 7
50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
tel. 055 806470
latorre@castellodelnero.com
www.castellodelnero.com

RISTORANTE LA TORRE

Situato in quelle che in origine erano le scuderie del Castello, il ristorante propone il meglio della gastronomia toscana e della cucina italiana. Ampie vetrate si affacciano sull'esterno e sugli scorci mozzafiato della tenuta. Durante il periodo estivo si può pranzare o cenare sull'incantevole Garden Terrace e godere di un tipico panorama toscano. Un luogo per gustare il piacere della tavola proposto con eleganza e raffinatezza. Una "Casa", con una cucina curata e attenta ai dettagli, dove si coniugano la qualità dei cibi, con l'abbinamento di grandi vini. Giovanni basa la sua cucina sulla ricerca delle materie prime locali e di stagione, cercando fornitori selezionati garanti della più alta qualità e della freschezza dei prodotti. Cucina del territorio in continua evoluzione, grazie a nuove tecniche di cottura, ma sempre al servizio della tradizione del gusto, con un tocco di contemporaneità. Arte e fantasia per occuparsi della felicità degli ospiti.

Pancake zucchine e menta con mousse di piselli e Prosciutto di San Daniele

400 g di zucchine, 2 uova, 180 g di farina, 100 ml di latte, 1/2 cipolla bianca, menta fresca, 10 g di lievito chimico per pasticceria, sale e pepe, 1 kg di piselli freschi, 1/2 cipolla, 3 g di agar agar, 1 g di xantana, sale e pepe, Prosciutto di San Daniele, Pecorino Toscano.

Sgranare i piselli freschi e sbollentarli in acqua bollente per 15 minuti, scolarli in acqua e ghiaccio, saltarli velocemente in una padella con un filo d'olio e la cipolla bianca tritata, aggiungere sale e pepe. Frullare quindi i piselli nel Bimby aggiungendo olio e acqua di cottura fino ad ottenere una crema liscia e morbida. Dividere a metà la crema in una padella, aggiungere agar agar e xantana, mescolare bene e portate a bollore. Fuori dal fuoco aggiungere l'altra parte di crema di piselli e versarla in un sifone tenendo in caldo. Tagliare ora le zucchine a mirepoix, saltarle in una padella con l'olio e la cipolla per pochi minuti, tritarle al coltello molto fine aggiungendo in ultimo la menta fresca sminuzzata. Versare il tutto in una terrina e mescolare bene. Sbattere le uova con il latte, unire le zucchine, la farina, il lievito, sale e pepe ed amalgamare il tutto. Lasciare riposare il composto per 30 minuti. Riscaldare una padella antiaderente, versare l'impasto formando dei piccoli pancake. Verificare che siano ben cotti all'interno, lasciando formare una leggera crosticina esterna. Comporre i pancake con la mousse di piselli, una fettina di Prosciutto di San Daniele e scaglie di Pecorino Toscano.

15 APRILE

BUIATTI LIVIO E CLAUDIO

Via Lippe, 25 - 33042 Buttrio (UD) - tel. 0432 674317
info@buiattivini.it - www.buiattivini.it

I vigneti sono ubicati "in Mont e Poanis", sulle colline eoceniche fra Buttrio e Premariacco. L'azienda è condotta da Claudio e dalla moglie Viviana che proseguono il lavoro degli antenati, i quali, già all'inizio del '900, coltivavano le viti.
La cura e l'impegno spesi per il raggiungimento dei massimi risultati qualitativi sono supportati da una forte attenzione ai vigneti.
Sistemi d'impianto ad alto numero di ceppi per ettaro, potature castigate, concimazioni essenziali e inerbimento sono le tecniche colturali adottate per ottenere uve con grandi concentrazioni di aromi da cui produrre vini di eccellenza che si possono degustare facendo visita alla cantina.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Giallo paglierino brillante, il vino ha aroma fruttato e floreale con sentori di agrumi e mandorla amara. Al gusto riprende le note olfattive appoggiandole al palato su toni asciutti, intensi, morbidi e vellutati.

il vino per il dessert **Spumante Rosato Demi-Sec Osè - Tenute Tomasella**

Intrigante, dal perlage sottile, esibisce note eleganti di lampone, mela, rosa selvatica, melograno e pesca. Al palato lascia una sensazione di freschezza sostenuta da un perlage fine ed elegante.
Per la scheda di Tenute Tomasella vedi pagina 27.

21 APRILE

ROCCA BERNARDA

Ipplis - Via Rocca Bernarda, 27 - 33040 Premariacco (UD) - tel. 0432 716914
roccabernarda@sagrivit.it - www.sagrivit.it

L'azienda Rocca Bernarda si affaccia su uno splendido panorama che dai vigneti più vicini si estende ai caratteristici paesi circostanti.
La sua posizione dominante permette di lanciare lo sguardo fino alla città di Udine.
Gli amanti del vino hanno la possibilità di effettuare delle visite direttamente in azienda dove i vini tipici possono essere degustati e apprezzati dai visitatori per permettere loro di capire il processo produttivo e per assaporare tutto il gusto dei vini dei Colli Orientali.
Proprietario del castello e dell'azienda vitivinicola è il Sovrano Militare Ordine di Malta.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Ribolla Gialla 2013**

Ha naso molto intenso e fresco; decisi sentori di fiori di pesco integrati a note fruttate; spiccano aromi di fiori d'arancio, fusi con accenni di mela verde. La bocca è fresca e riprende i sentori olfattivi.

il vino per il dessert **Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2008**

Il colore è oro brillante con profumi dolci e sentori di albicocche, fichi maturi e miele d'acacia. In bocca è dolce, ma mai stucchevole, molto lungo, con sentori di miele e frutta ben matura. Lungo, persistente.

Chef Andrea Fusco

RISTORANTE GIUDA BALLERINO presso Hotel Bernini Bristol

Quella di Andrea è una cucina fatta di studio dei piatti classici del territorio; a cui si aggiunge la rielaborazione in chiave moderna. L'uso della tecnica, poi, serve a rispettare ed esaltare la materia prima. Infine, la capacità di stupire, rimanendo lucidi sul sentiero della semplicità delle proposte. A volte si gioca con piatti territoriali, elaborati e alleggeriti; altre volte, si parte da un'attenta ricerca degli ingredienti e del modo di valorizzarli. Altre ancora, dalla tecnica. Senza mai scordare che si lavora per dare piacere ed emozione al cliente. Il locale nasce dal desiderio di coniugare l'amore per il cibo di qualità con la passione per il fumetto d'autore. "Giuda ballerino!", è l'espressione che l'investigatore dell'incubo Dylan Dog esclama a ripetizione. Il locale vive di questa passione ed ha molte facce: caffetteria, osteria, cocktail bar, wine bar, ristorante gourmet; offre anche un privè, con un tavolo per due persone all'intero della piccola enoteca, dove si può vedere quello che accade in cucina.

Piazza Barberini, 23
00186 Roma (RM)
tel. 06 488933288
giudaballerino@sinahotels.com
www.berninibristol.com

Sashimi di Branzino con brodo di Prosciutto di San Daniele Cristalli di San Daniele, polvere di arancia, confettura di rapa rossa e gel tiepido di Campari

Per il sashimi: *120 g di Trancio di Branzino squadrato e privo di pelle.* Per il brodo: *300 g di dadolata di Prosciutto di San Daniele, 1 osso di prosciutto, 2 coste di sedano, 2 carote, 2 cipolle bianche, 2 zucchine, 2 foglie di alloro, 2 rametti di timo, 2 rametti di maggiorana, 8 granelli di pepe.* Per i cristalli: *100 g di prosciutto crudo, 20 g di glucosio liquido, 10 g di acqua.* Per la polvere di Arancia: *4 Arance. Per la confettura di rapa rossa: 100 g di acqua, 100 g di zucchero di canna, 150 g di purea di rape rosse.*
Per la gelatina: *100 g di acqua, 50 g di Campari, 3 fogli di colla di pesce.*

Dividere il branzino in 4 parti e ricavare delle fette taglio Sashimi, quindi mantenere in freddo. Per il brodo, mettere in una casseruola alta tre parti di acqua, la metà del prosciutto, l'osso e la metà delle verdure con il mazzetto aromatico e fare sobbollire per 2 ore. Se necessario schiumare. Filtrare il brodo e rimetterlo in una casseruola con il restante Prosciutto di San Daniele e le verdure. Fare sobbollire per un'ora. Filtrare e se necessario sbianchire con degli albumi d'uovo. Per i cristalli di San Daniele, disporre delle fette sottilissime di Prosciutto di San Daniele su un silpac, quindi adagiare sopra un altro foglio di silpac e un peso. Infornare a 60 °C per il tempo necessario affinché sia completamente essiccato. Fare dei frammenti irregolari e spruzzarvi il glucosio allentato con l'acqua. Per la polvere di arancia, ricavare delle bucce lunghe circa 3 centimetri e togliere con un coltello molto affilato la parte bianca. Metterle in forno a 60 °C, finché non siano completamente asciutte, quindi frullare. Per la confettura di rape rosse, portare a 80 °C l'acqua, aggiungere il Campari e la colla strizzata precedentemente messa in ammollo in acqua e ghiaccio. Stendere in una placchetta e fare freddare. Quindi ritagliare dei quadrati di 5 cm per 2.
Adagiare la gelatina nel piatto, disporre le fette di sashimi, mettere dei cristalli di prosciutto sul pesce e al suo fianco una piccola quenelle di confettura, spolverare con la polvere di arancia. Portare in tavola e versare davanti al commensale il brodo bollente di prosciutto.

14 APRILE

LIVIO FELLUGA

Brazzano - Via Risorgimento, 1 - 34071 Cormòns (GO) - tel. 0481 60203
info@liviofelluga.it - www.liviofelluga.it

Livio Felluga ha il grande privilegio di essere considerato il "patriarca" della vitienologia friulana. Negli anni '50 fondò la cantina di Brazzano e consacrò l'amore per la collina acquistando, con felice intuizione, i primi vigneti a Rosazzo.
La sua corsa al successo è destinata a perpetuarsi all'insegna di una piena, assoluta e anche caparbia devozione alla terra.
Oggi l'azienda vanta un'estensione collinare nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli di oltre 160 ettari di proprietà, di cui 155 a vigneto. Da questi impianti solamente grandi vini dai profumi e dagli aromi inconfondibili: sono i vini della "carta geografica".

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2014**

Sentori di frutta tropicale a pasta gialla, fiori di rosa, fiori di malva, pesca gialla, sandalo, salvia, pasta di mandorle, anticipano un gusto morbido, sapido, elegante con armonica complessità floreale, fruttata e minerale.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Dolce 2011**

Da uve Picolit e Verduzzo ecco un vino con sentori incentrati attorno a note di frutta tropicale, mela cotogna, arancia candita e cedro. Gusto elegante e sapido con richiami balsamici, agrumati e vanigliati nel finale.

21 APRILE

TENUTE TOMASELLA

Via Ungaresca, 14 - 33070 Brugnera (PN) - tel. 0422 850043
cantina@tomasella.it - www.tenute-tomasella.it

La cantina Tenute Tomasella si trova a due passi dal borgo di Portobuffolè, nelle terre della nobile Gaia da Camino, figlia del "buon Gherardo" dantesco.
Si estende tra la Doc Friuli Grave e la Doc Piave su 30 ettari vitati, di cui 7 ettari in Friuli e 23 in Veneto. Apprezzata per il rispetto delle tradizioni e dell'ambiente, orienta la produzione verso novità intriganti che prescindono dagli schemi tipici della zona. I vini della cantina sono caratterizzati da un'indubbia specializzazione, frutto di cinquant'anni di esperienza e di principi enologici all'avanguardia, uniti all'amore per la terra.

il vino per la ricetta **Friuli Grave Doc Friulano 2013**

Giallo paglierino con riflessi verdolini, sfoggia all'olfatto delicate note di pera, fiori d'acacia, miele e mandorla, con sottile finale minerale.
Le sensazioni ritornano al palato su sapore pieno e rotondo.

il vino per il dessert **Spumante Rosato Demi-Sec Osè**

Intrigante, dal perlage sottile, esibisce note eleganti di lampone, mela, rosa selvatica, melograno e pesca. Al palato lascia una sensazione di freschezza sostenuta da un perlage fine ed elegante.

Chef Alessandro Gilmozzi

RISTORANTE EL MOLIN

Alessandro sperimenta da più di vent'anni materie prime inusuali, come i licheni, e perfeziona le ricette antiche che hanno perso un po' di smalto. La sua è una cucina che profuma di affumicatura, di erbe dei boschi, di capanna da caccia. Non era facile innalzarsi, fra le centinaia di ristoranti trentini tutti uguali, un profluvio di menu ciclostilati. Eppure Alessandro si eleva senza usare il marketing e la comunicazione. Solida preparazione e un po' di mestiere. Perché i sapori assodati non finiscono in dimenticatoio, parlo dello speck fatto sempre da lui, o il burro di malga al ginepro, tanto per fare due esempi semplici semplici. O le tante erbe di montagna che ha studiato e raccoglie quotidianamente, giorno per giorno, stagione per stagione. Queste conoscenze si sposano ad hoc con le nuove tecniche di cucina. Gilmozzi è anche un bravo imprenditore. Pizzeria, wine bar, hotel e un occhio per far conoscere la ricchezza enogastronomica del Trentino all'estero.

Piazza Battisti, 11
38033 Cavalese (TN)
tel. 0462 340074
chef@elmolin.info
www.elmolin.info

Toast di Prosciutto di San Daniele alle erbe con mascarpone e sale alla borragine

300 g di Grana Padano, 100 g di mascarpone, 20 fette di Prosciutto di San Daniele, malva, calendula, melissa fiore, germogli di basilico, sale marino, borragine, zucchero.

Frullare lo zucchero, il sale marino e la borragine in parti uguali e lasciare essiccare la miscela per 10 giorni a 45 °C. Fare delle cialde di Grana Padano con il microonde, dandogli una forma che ricordi il pane da toast o un'altra forma a piacimento. Comporre il toast alternando Prosciutto di San Daniele, mascarpone ed erbe e finire con il sale aromatizzato alla borragine.

15 APRILE

BUTUSSI VALENTINO

Via Prà di Corte, 1 - 33040 Corno di Rosazzo (UD) - tel. 0432 759194
butussi@butussi.it - www.butussi.it

Chi conosce ed ama il vino sa tutto quello che c'è sotto ogni tappo, dietro ogni etichetta, dentro ogni bicchiere. Il lavoro nella vigna, l'attenzione a ogni vite, a ogni grappolo. L'amore, la passione. Sono questi ingredienti a dar spirito e corpo all'inconfondibile finezza, alla complessità strutturale, alle armonie che il microclima e le terre - ricche di marne ed arenarie - dei Colli Orientali del Friuli infondono alla vite.
Nei vini bianchi, in particolare, ma anche nei più robusti rossi che, attraverso un'attenta selezione delle uve e una sapiente vinificazione, i Butussi imbottigliano in una ricca e prestigiosa gamma, dai sapori intensi e preziosi.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, vola all'olfatto con aroma delicato e gradevole che ricorda i fiori di campo che ritornano al palato con sapore asciutto, morbido e vellutato e retrogusto di mandorla amara.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano 2011**

Il bicchiere sfoggia un affascinante colore giallo dorato carico, cui segue un profumo intenso e fruttato. La bocca è amabile, equilibrata con finale tipico leggermente tannico, robusto e corposo.

16 APRILE

CASTELLO DI SPESSA

Via Spessa, 1 - 34070 Capriva del Friuli (GO) - tel. 0481 60445
info@castellodispessa.it - www.castellodispessa.it

I rinomati vigneti della tenuta producono vini prestigiosi, apprezzati dai degustatori più fini e segnalati dalle più insigni guide internazionali.
Al Castello di Spessa, nel cuore del Collio, la raccolta delle uve è un rito che si ripete annualmente nel mese di settembre, fino alla seconda decade di ottobre. Le uve vengono selezionate con cura meticolosa, rigorosamente a mano.
Solo i grappoli migliori contribuiscono alla raffinatezza dei vini del Castello, secondo la più nobile e radicata tradizione della terra friulana e con la magia e il fascino di Giacomo Casanova che nel castello soggiornò.

il vino per la ricetta **Collio Doc Pinot Grigio 2013**

Vino dal bouquet floreale e fruttato in cui emergono nitide note di ananas, pompelmo, pera, acacia e ginestra. In bocca è fresco e intenso, ricco di morbidezza e generso di corpo, con un finale intenso e persistente.

il vino per il dessert **Venezia Giulia Igt Verduzzo Passito Perle 2007**

Eccellente vino da dessert e da meditazione. Si presenta con colore dorato carico, intensi profumi che ricordano la frutta secca e il miele d'acacia. Il sapore è dolce e vellutato, con chiusura fresca e persistente.

Chef Michele Mauri

RISTORANTE LA PIAZZETTA

Uno chef giovane con tanta voglia di fare, tanto entusiasmo e tanta passione. Questo è Michele Mauri, lo chef/patron che ha riaperto questo ristorante nel tranquillo centro abitato di Origgio, appena fuori le porte di Milano. Nel suo ristorante Michele propone una cucina semplice, ben eseguita e mai cervellotica, piatti legati alla tradizione e alla territorialità di materie e preparazioni, con uno stile impostato però in modo più fresco, moderno e attuale. Come ama dire Michele…"Oltre al team di cucina, ritengo indispensabile il ruolo del personale di sala, giovane e competente. La complicità tra sala e cucina è la chiave di successo del servizio del nostro ristorante. La creazione di coesione interna e la cooperazione tra i collaboratori permettono di far vivere al cliente l'esperienza gastronomica desiderata". Lodevole l'importante restyling effettuato, eseguito con buon gusto e non in maniera invadente e chiassosa, che ha perciò restituito un bel locale, dai toni sì modaioli ma per nulla pacchiani o eccessivi.

Via Gran Paradiso, 2/3
(angolo via circonvallazione)
21040 Origgio (VA)
tel. 02 96732007
info@lapiazzettaoriggio.it
www.lapiazzettaoriggio.it

Cubo di Prosciutto di San Daniele caramellato in salsa Umeboshi e crema di patate leggermente affumicate

4 cubi da 30 g l'uno di Prosciutto di San Daniele, 1/2 dl di salsa Umeboshi, 2 patate, 50 g di cipolla tritata, 4 dl di brodo vegetale, 4 g di tè affumicato, olio evo, zucchero, sale e pepe.

Aromatizzare il brodo vegetale con il tè affumicato e lasciarlo in infusione per circa 4/5 minuti. Preparare la crema di patate facendo rosolare la cipolla in poco olio evo; aggiungere le patate affettate sottilmente e far rosolare per qualche minuto, bagnare con il brodo affumicato fino a coprire le patate e lasciar cuocere per circa mezz'ora. Quando le patate risulteranno cotte, frullare il tutto con l'aiuto di un frullatore ad immersione e tenere al caldo.
In un pentolino antiaderente, far rosolare con pochissimo olio i cubi di prosciutto, aggiungere una presa di zucchero e bagnare con la salsa umeboshi, aspettare che si riduca e poi comporre il piatto adagiando la crema di patate al centro, il cubo di Prosciutto di San Daniele sopra e guarnire con la salsa rimasta e qualche germoglio.

17 APRILE

STANIG FRATELLI

Via Albana, 44 - 33040 Prepotto (UD) - Tel. 0432 713234
info@stanig.it- www.stanig.it

È il 1920 quando Giuseppe Stanig avvia l'attività vitivinicola ad Albana di Prepotto. Sono trascorsi più di novant' anni e l'azienda è gestita oggi dai nipoti Federico e Francesco con lo stesso amore, lo stesso entusiasmo e lo stesso rispetto verso le tradizioni legate alla terra e al vino che si produce ancora con il lavoro manuale e con la passione.
L'azienda è situata nel cuore dei Colli Orientali del Friuli e si estende su una superficie di circa sei ettari sui quali vengono coltivate con cura le varietà classiche friulane. L'agriturismo Al Vecchio Gelso è situato nel mezzo dei vigneti, abbina l'ottimo vino alla cucina di qualità e propone un menù in base alla stagione

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2014**

Vino dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdi. L'aroma floreale e fruttato ha una nota tipica che ricorda la mandorla amara. Dal sapore asciutto, armonico e vellutato, chiude fresco e persistente.

il vino per il dessert **Bianco del Gelso 2010**

Di colore giallo paglierino carico dorato, ha profumo delicato, sapore amabile. Le uve raccolte a mano sono riposte in piccole cassette portate in cantina ad appassire. Il mosto ottenuto da pigiatura soffice fermenta a contatto delle bucce. Segue l'affinamento in tonneau e l'imbottigliamento.

24 APRILE

ZORZETTIG

Spessa - Via Strada Sant'Anna, 37 - 33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 716156 - info@zorzettigvini.it - www.zorzettigvini.it

La famiglia Zorzettig produce vino da generazioni, a Spessa di Cividale, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli. Fu nel 1986 che il Cavalier Giuseppe Zorzettig acquistò l'antico casale, sede attuale dell'attività, con la volontà di mettere a frutto l'esperienza acquisita dal padre viticoltore. Oggi, con la stessa passione del padre, anche i figli Annalisa e Alessandro continuano a produrre vini di qualità, unendo alla tradizione vinicola friulana le tecniche enologiche più moderne.
I risultati sono nel bicchiere confermati dai giudizi lusinghieri delle guide più prestigiose e dalle emozioni che regalano a chi li beve.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Il colore giallo paglierino ammantato da riflessi verdognoli anticipa un bouquet elegante che ricorda i fiori di campo gialli con la nota di noce moscata. Il bicchiere propone alla bocca gusto fine, elegante ed intenso.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano Segno di Terra 2011**

Il colore è giallo dorato intenso e il profumo ricorda i fiori d'acacia con gusto impreziosito da note di vaniglia e mallo di noce. Il buon equilibrio tra alcol/zuccheri e acidità/tannini lo rende un bianco di spiccata personalità.

Chef Nadia Moscardi

Camarda
Via della Valle Perchiana, 22
67100 L'Aquila (AQ)
tel. 0862 606830
ristorante@elodia.it
www.elodia.it

RISTORANTE ELODIA NEL PARCO

Poco più che trentenne, Nadia è stata allevata nel ristorante aperto dalla madre Elodia nel 1974. Oggi in cucina lavora con la sorella Vilma, mentre Elodia fa la nonna a tempo pieno. I piatti di Nadia sono sempre legati al territorio, ai prodotti aquilani e alla tradizione, ma interpretati in chiave moderna con nuove tecniche di cottura e con preparazioni al passo con i tempi, spesso più leggere e salutari. Piatti della memoria che arrivano al cuore con i loro profumi e sapori modernamente interpretati, sempre sorretti dall'autenticità delle materie prime.
La cucina tradizionale dell'Abruzzo di montagna è un patrimonio da far conoscere proponendo le ricette con cotture, interpretazioni e presentazioni dei piatti al passo con i tempi. La vera passione è per la pasticceria moderna. In cucina quando tutto lo staff il pomeriggio va via lei rimane sola e sperimenta nuove ricette: cioccolatini con ripieni particolari come la crema allo zafferano, la ratafia o la liquirizia.

Pralina di ricotta, zafferano e Prosciutto di San Daniele

100 g di Prosciutto di San Daniele, 200 g di ricotta di pecora del Gran Sasso, 0,5 g di zafferano dell'Aquila in polvere, 10 g di pimpinella di campo, 10 g di rosolaccio di campo, 10 g di crispino di campo, olio evo, sale e pepe.

Mettere il Prosciutto di San Daniele tagliato a fette in forno a disidratare a 90 °C per un'ora, assorbire con della carta assorbente il grasso in eccesso e, quando è freddo, frullare fino ad ottenere una polvere. Sbollentare in acqua bollente il rosolaccio e il crispino e raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Unire la ricotta con la polvere di zafferano, le foglioline di pimpinella, le altre erbe tritate, un filo di olio extravergine di oliva. Sistemare di sale e pepe ed amalgamare fino ad ottenere un impasto morbido e compatto. Con l'impasto ottenuto fare delle palline e passarle nella polvere di prosciutto e servire.

23 APRILE

BORGO DELLE OCHE

Borgo Alpi, 5 - 33098 Valvasone (PN) - tel. 0434 840640
info@borgodelleoche.it - www.borgodelleoche.it

L'azienda agricola Borgo delle Oche, a Valvasone proprio nel centro medievale di questo borgo della pianura friulana occidentale, è costituita da circa dieci ettari di proprietà in zona Friuli Doc Grave. L'azienda è strettamente a conduzione familiare.
L'attività vinicola vera e propria nasce nel 2004 insieme alla nuova denominazione aziendale: Borgo delle Oche.
Luisa Menini, laureata in Tecnologie alimentari nel 1994, segue da sempre per una personale passione la parte viticola e burocratica dell'azienda di famiglia e Nicola Pittini il marito, Agronomo dal 1990 ed Enologo dal 1991, segue la parte enologica.

il vino per la ricetta **Venezia Giulia Igt Traminer 2014**

Giallo paglierino carico, il vino propone sentori di frutta matura con intenso aroma di rose appena colte; la bocca è sapida con vena fresca e piacevole, buona struttura e ragguardevole lunghezza.

il vino per il dessert **Spumante Brut Metodo Classico Terra & Cielo**

Il vino presenta un colore giallo paglierino, sentori di crosta di pane, lieve vaniglia, nocciola e agrumi maturi. La spuma sfoggia buona consistenza e un perlage fine e durevole. In bocca è dinamico con buona acidità e freschezza, lungo e setoso sul finale.

24 APRILE

LIVON

Dolegnano-Via Montarezza, 33 - 33048 San Giovanni al Natisone (UD)
Tel. 0432 757173 - info@livon.it - www.livon.it

Dorino Livon, padre di Valneo e Tonino attuali titolari dell'azienda, intuì quasi cinquant'anni fa il grande potenziale delle vigne del Collio e cominciò ad acquistare i primi vigneti a Ruttars, entrando di diritto a far parte del ristretto gruppo dei padri fondatori dell'enologia moderna friulana. Valneo e Tonino hanno continuato l'opera, portando l'azienda ad avere 157 ettari dislocati in tre diverse Doc della regione e investendo moltissimo nei vigneti: quelli di Ruttars, ad alta intensità per ettaro, sono davvero spettacolari, grazie al restauro agrario delle colline. Altissima la qualità dell'ampia gamma dei vini.

il vino per la ricetta **Collio Doc Friulano Manditocai 2012**

Il bicchiere sfoggia colore giallo paglierino con riflessi dorati e un profumo intenso di foglie di pesco e noce moscata con note speziate; scorre gradevole, morbido, con retrogusto caratteristico di mandorla amara.

il vino per il dessert **Collio Doc Picolit Cumins 2011**

Il vestito ostenta un bel giallo paglierino carico. Il bouquet delicato e di straordinaria finezza ricorda fiori di campo, la mandorla, il pesco, l'acacia e il castagno. In bocca è avvolgente, molto persistente ed estremamente elegante.

Chef Günther Piccolruaz

ANTICA TRATTORIA ALLA FORTUNA

L'Antica Trattoria alla Fortuna è un ristorante storico della vecchia isola di Grado, da sempre rinomata per la sua accoglienza e per la sua cucina tipicamente gradese.
Il locale inserito nel cuore del centro storico di Grado, vanta negli anni '70 - '80 la frequentazione di molti artisti e calciatori e numerose segnalazioni di guide gastronomiche.
Günther Piccolruaz è natio dell'Alta Badia, sulle Dolomiti. Inizia la sua carriera a soli 15 anni, inserendosi sin dall'inizio nel prestigioso gruppo La Siriola con Corrado Fasolato. Ottima padronanza delle tecniche d'avanguardia in piatti dove la regola imprescindibile è il valore del gusto. Pochi elementi in un singolo piatto ben distinguibili e facili da comprendere. La semplicità è la strada che ha portato Günther ai vertici della cucina italiana. Come sempre è la pazienza, la dedizione e l'amore per il proprio lavoro che fanno la differenza. Günther ha bandito dalla cucina il microonde che, seppur comodo per certe preparazioni, non voleva trovasse posto in un ambiente dove è il tempo il vero strumento necessario.

Via Marina, 12
34073 Grado (GO)
tel. 0431 85343
info@allafortuna.it
www.allafortuna.it

Anguilla e Prosciutto di San Daniele

80 g di ricotta vaccina di Enemonzo, sale e pepe, timo fresco, 1 pera sbucciata tagliata a spicchi, 250 g di Prosciutto di San Daniele, olio evo, 400 g di filetti di anguilla fresca, alloro, ginepro, riduzione di aceto balsamico, salsa di soia, pasta wasabi.

Pulire ma non pelare l'anguilla e ricavarne dei filetti. Salare, pepare e aromatizzare con ginepro, alloro e olio di oliva e cucinare in sottovuoto alla temperatura costante di 66 °C per circa 3 ore. Finita la cottura, raffreddare velocemente in acqua molto fredda. Avvolgere in manto di San Daniele gli spicchi di pera. Scottare nuovamente su padella molto calda la pera avvolta unitamente al filetto di anguilla. Condire la ricotta con sale e timo fresco.
Servire l'anguilla con la pera rosolata, accompagnare con un'insalatina di pera cruda e alcune fette sottili di San Daniele, creare una quenelle di ricotta aromatizzata, guarnire il piatto con salsa wasabi, riduzione di aceto balsamico o salsa di soia.

14 APRILE

VIGNETI PITTARO

S.S. Udine-Pordenone, Via Udine, 67 - Zompicchia 33033 Codroipo, Udine
Tel. 0432 904726 - info@vignetipittaro.com - www.vignetipittaro.com

La cantina nasce dalla tradizione di vignaioli che hanno una storia di quattro secoli. Attualmente l'azienda occupa un'ottantina di ettari, per una produzione di 8.000 ettolitri di vino, che vengono commercializzati in mezzo mondo. Per la prima volta in Friuli una cantina è stata costruita con materiali tradizionali e con tutto il tetto in legno. Sono circa 3.500 mq. di copertura con una costruzione perfettamente calata sul territorio. L'interno è costruito con tecniche all'avanguardia, dove i vasi in acciaio riflettono i colori caldi delle botti in legno e le barriques. In un'altra cantina immersa in un fitto parco, distante poche centinaia di metri, si affinano mediamente 200.000 bottiglie di spumanti metodo classico, vanto della produzione spumantistica italiana.

il vino per la ricetta **Ribolla Gialla Brut Ronco Vieri**

Ottimo come aperitivo, questo spumante esprime tutta la sua friulanità. Colore giallo paglierino di media intensità, perlage fine e persistente. L'olfatto è spazia dalla crosta di pane al lievito, dai fiori gialli, alla frutta a polpa bianca. Il gusto è fresco, equilibrato ed armonico.

il vino per il dessert **Spumante Rosato Demi-Sec Osè - Tenute Tomasella**

Intrigante, dal perlage sottile, esibisce note eleganti di lampone, mela, rosa selvatica, melograno e pesca. Al palato lascia una sensazione di freschezza sostenuta da un perlage fine ed elegante.
Per la scheda di Tenute Tomasella vedi pagina 27.

24 APRILE

TENUTA BORGO CONVENTI

Strada della Colombara 13 - 34072 Farra d'Isonzo (GO)
Tel. 0481 888004 - info@borgoconventi.it - www.borgoconventi.it

Fondata nel 1975, Borgo Conventi deve il suo nome a un'antica leggenda secondo cui il conte Strassoldo aveva donato un appezzamento di terra a un certo frate Basilio Pica. Su questo terreno i padri Domenicani avrebbero costruito ciò che viene considerato il primo di una serie di monasteri nella provincia di Farra d'Isonzo.
Da qui Borgo Conventi. Il desiderio di produrre vini raffinati e di esaltare al massimo l'enorme potenziale qualitativo del territorio è sempre stato il primo motore nella filosofia aziendale e sin da subito la tenuta si è infatti inserita fra i produttori vitivinicoli d'avanguardia del Friuli distinguendosi per l'elevata qualità dei suoi vini.

il vino per la ricetta **Collio Doc Friulano 2012**

È un vino invitante, che svela fragranza ed eleganza in un bouquet dove emergono note di fiori di prato di montagna e mandorle fresche. Il bicchiere ha struttura maschia e la bocca lunga persistenza.

il vino per il dessert **Collio Doc Collis Blanchis 2012**

Sfatiamo una regola e appoggiamo un grande bianco secco dai sentori di pesca e frutta tropicale con note di peperone giallo e foglia di pomodoro. Gusto morbido, carezzevole, di grande eleganza e struttura.

Chef Roberto Pirelli

RISTORANTE IL RITROVO

Attento alla migliore qualità e alla stagionalità degli ingredienti, Roberto propone un viaggio nei sapori mediterranei d'ispirazione siciliana, nei quali la tradizione dei piatti più antichi e degli ingredienti poveri si sposano con le moderne tecniche di cottura e lo studio di abbinamenti innovativi: pesce e crostacei freschi (da degustare anche a crudo), olio extravergine d'oliva, erbe aromatiche, paste e dolci fatti in casa e un pizzico di creatività... un "Ritrovo" di emozioni, profumi e piacere da "A...Mare".
Il ristorante è stato inaugurato nel 2005. Tranquillità (sono solo 25 coperti!), calda accoglienza, attenzione ai particolari e ricercatezza dei decori lievemente barocchi lasciano immaginare un viaggio in Sicilia, pur rimanendo nel cuore della verde Brianza, a pochi passi da Monza. La lista è composta da 2 menu degustazione (uno dedicato alle più strette tradizioni siciliane, uno dedicato ai più creativi piatti "A tutto pesce") e da una carta che varia una volta al mese, in modo da seguire al meglio tutte le proposte stagionali che il mercato offre.

Via Ugo Bassi, 1 bis
20841 Carate Brianza (MB)
tel. 0362 902287
info@ristoranteilritrovo.mb.it
www.ristoranteilritrovo.mb.it

Crema di patate allo zafferano con totanetti alla brace e Prosciutto di San Daniele croccante

4 totanetti, 4 patate grosse a pasta gialla, 5 dl di brodo vegetale, 4 fette di Prosciutto di San Daniele, 1 scalogno, 1 bustina di zafferano, 6 cucchiai di olio evo, ½ bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe.

Per la crema, pelare e tagliare a cubetti le patate. In una casseruola di alluminio far rosolare con l'olio lo scalogno e le patate per circa 5 minuti, sfumare con il vino bianco secco e lasciare evaporare. Aggiungere il brodo vegetale e lo zafferano e portare a cottura desiderata. Emulsionare la salsa con poco olio evo e regolare di gusto con sale e pepe. Mettere da parte il tutto. Pulire ora i totanetti e arrostirli ai carboni. Tagliare il Prosciutto di San Daniele a fette dello spessore di 3 mm. Disporre le fette in una placca antiaderente. Infornare e far cuocere fino a quando diventano croccanti. Per l'assemblaggio del piatto, riscaldare la crema di patate e versarla al centro di una fondina. Adagiarvi sopra il totanetto e completare con il San Daniele croccante.

14 APRILE

BUTUSSI VALENTINO

Via Prà di Corte, 1 - 33040 Corno di Rosazzo (UD) - tel. 0432 759194
butussi@butussi.it - www.butussi.it

Chi conosce ed ama il vino sa tutto quello che c'è sotto ogni tappo, dietro ogni etichetta, dentro ogni bicchiere.
Il lavoro nella vigna, l'attenzione a ogni vite, a ogni grappolo. L'amore, la passione. Sono questi ingredienti a dar spirito e corpo all'inconfondibile finezza, alla complessità strutturale, alle armonie che il microclima e le terre - ricche di marne ed arenarie - dei Colli Orientali del Friuli infondono alla vite. Nei vini bianchi, in particolare, ma anche nei più robusti rossi che, attraverso un'attenta selezione delle uve e una sapiente vinificazione, i Butussi imbottigliano in una ricca e prestigiosa gamma, dai sapori intensi e preziosi.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, vola all'olfatto con aroma delicato e gradevole che ricorda i fiori di campo che ritornano al palato con sapore asciutto, morbido e vellutato e retrogusto di mandorla amara.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano 2011**

Il bicchiere sfoggia un affascinante colore giallo dorato carico, cui segue un profumo intenso e fruttato. La bocca è amabile, equilibrata con finale tipico leggermente tannico, robusto e corposo.

15 APRILE

CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

Via Sottomonte, 21 - 33042 Buttrio (UD) - tel. 0432 674027
info@contedattimismaniago.it - www.contedattimismaniago.it

La famiglia dei conti d'Attimis-Maniago entrò in possesso dell'azienda nel 1585. Da quell'epoca il casato nobiliare continua a far vino sempre sugli stessi terreni e con la medesima passione.
Oggi il modo di lavorare si è aggiornato ed è migliorato con l'introduzione di tecnologie moderne, ma nel pieno rispetto della tradizione friulana.
L'azienda, che si estende su 110 ettari quasi interamente a vigneto, interpreta al meglio la cultura enologica dei Colli Orientali del Friuli, che trovano sulle colline di Buttrio terra di elezione. Un'azienda con un'anima agricola che è gratificata dal fatto che i suoi vini sono richiesti da sempre più paesi al mondo.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Fine e delicato con profumi floreali e fruttati, al gusto si propone continuo con retrogusto tipico di mandorla. L'elegante sfondo amarognolo e la fine aromaticità gli conferiscono grande bevibilità. Il finale è gradevole e prolungato.

il vino per il dessert **Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2011**

Al naso è un'esplosione di frutta candita e secca, miele e fiori di campo.
Al palato si presenta dolce ed elegante, raffinato ed armonico con sapori di albicocca, fichi e miele, richiami alla ginestra, agli agrumi e alla pasta di mandorle.

Chef Giancarlo Polito

RISTORANTE LA LOCANDA DEL CAPITANO

Passeggiando nella quiete dei vicoli ritorti e ombrosi, adorni di gerani, si apre una terrazza con affaccio su indescrivibili panorami, dove si respira un'atmosfera legata al passato, schiva del presente. Montone è patria di Braccio Fortebracci, nato da antica e nobile stirpe del luogo. La storica residenza della famiglia, nel cuore del borgo, è l'attuale albergo/ristorante. Romantico e raccolto, offre la sensazione di trovarsi nel salotto di un'antica casa, dove il tempo sembra essersi fermato. La cucina di Giancarlo è creativa, a allo stesso tempo semplice, essenziale e rispettosa della tradizione. Giancarlo è sensibile ai piatti della sua terra e propone idee gastronomiche prediligendo i prodotti locali. La spesa quotidiana, di cui si occupa direttamente, è sempre accurata e ricercata e si indirizza presso piccolissime realtà locali. I suoi alleati sono loro, i piccoli allevatori, coltivatori che condividono insieme allo chef la passione e l'amore del prodotto "vero" e sano. La carne chianina, i tartufi, i prodotti del bosco e i grandi oli sono i giacimenti di materie prime che circondano il delizioso borgo dove vive e si sente libero di creare.

Via Roma, 5
06014 Montone (PG)
tel. 075 9306521
info@ilcapitano.com
www.ilcapitano.com

Crema di cicerchie umbre con tagliatella di calamari e polvere croccante di Prosciutto di San Daniele

400 g di cicerchie umbre, 200 g di calamari freschissimi, 1 cucchiaio di nero di seppia, 200 g di Prosciutto di San Daniele, 1 peperone rosso, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 300 ml di brodo vegetale, crescione, lime, pepe verde.

Dopo aver messo a bagno per 12 ore le cicerchie, lavarle abbondantemente sotto l'acqua fredda. Preparare un accenno di soffritto con un battuto di cipolla, sedano e grasso nobile del San Daniele, aggiungere le cicerchie, coprire con brodo vegetale e cuocere a fuoco lento. A cottura ultimata frullarle e passarle al colino fino ad avere una consistenza e una lucentezza giusta. Intanto tagliare a tagliatelle i calamari e dressarli in marinatura con olio evo, pepe verde e buccia di lime. Essiccare in forno un peperone rosso e alcune fette di circa 1/2 cm di Prosciutto di San Daniele fino a completa disidratazione. Una volta essiccati gli elementi, affumicarli con corteccia di quercia e solo successivamente frullare il composto in modo da ottenerne una polvere rossa molto aromatica. Impiattare su un piatto fondo dove verrà adagiata la "passamani" di cicerchie, la tagliatella, una piccola macchia di nero di seppia e completare il piatto con la polvere croccante di Prosciutto di San Daniele.

14 APRILE

LIVIO FELLUGA

Brazzano - Via Risorgimento, 1 - 34071 Cormòns (GO)
tel. 0481 60203 - info@liviofelluga.it - www.liviofelluga.it

Livio Felluga ha il grande privilegio di essere considerato il "patriarca" della vitienologia friulana. Negli anni '50 fondò la cantina di Brazzano e consacrò l'amore per la collina acquistando, con felice intuizione, i primi vigneti a Rosazzo.
La sua corsa al successo è destinata a perpetuarsi all'insegna di una piena, assoluta e anche caparbia devozione alla terra.
Oggi l'azienda vanta un'estensione collinare nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli di oltre 160 ettari di proprietà, di cui 155 a vigneto. Da questi impianti solamente grandi vini dai profumi e dagli aromi inconfondibili: sono i vini della "carta geografica".

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2014**

Sentori di frutta tropicale a pasta gialla, fiori di rosa, fiori di malva, pesca gialla, sandalo, salvia, pasta di mandorle, anticipano un gusto morbido, sapido, elegante con armonica complessità floreale, fruttata e minerale.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Dolce 2011**

Da uve Picolit e Verduzzo ecco un vino con sentori incentrati attorno a note di frutta tropicale, mela cotogna, arancia candita e cedro. Gusto elegante e sapido con richiami balsamici, agrumati e vanigliati nel finale.

24 APRILE

TENUTE TOMASELLA

Via Ungaresca, 14 - 33070 Brugnera (PN) - tel. 0422 850043
cantina@tomasella.it - www.tenute-tomasella.it

La cantina Tenute Tomasella si trova a due passi dal borgo di Portobuffolè, nelle terre della nobile Gaia da Camino, figlia del "buon Gherardo" dantesco. Si estende tra la Doc Friuli Grave e la Doc Piave, su 30 ettari vitati, di cui 7 ettari in Friuli e 23 in Veneto.
Apprezzata per il rispetto delle tradizioni e dell'ambiente, orienta la produzione verso novità intriganti che prescindono dagli schemi tipici della zona. I vini della cantina sono caratterizzati da un'indubbia specializzazione, frutto di cinquant'anni di esperienza e di principi enologici all'avanguardia, uniti all'amore per la terra.

il vino per la ricetta **Friuli Grave Doc Friulano 2013**

Giallo paglierino con riflessi verdolini, sfoggia all'olfatto delicate note di pera, fiori d'acacia, miele e mandorla, con sottile finale minerale.
Le sensazioni ritornano al palato su sapore pieno e rotondo.

il vino per il dessert **Spumante Rosato Demi-Sec Osè**

Intrigante, dal perlage sottile, esibisce note eleganti di lampone, mela, rosa selvatica, melograno e pesca. Al palato lascia una sensazione di freschezza sostenuta da un perlage fine ed elegante.

Chef Gianpaolo Raschi

RISTORANTE GUIDO

Autodidatta, cresciuto in cucina con nonna Augusta e mamma Tiziana, deve a loro la formazione di stampo classico e a un'enorme passione, che lo porta a studiare e sperimentare nuove tecniche ed abbinamenti, la sua evoluzione. Il pesce della costa sabbiosa tra Cesenatico e Fano è la materia prima su cui punta e che non disdegna di abbinare a prodotti della campagna e dell'Appennino romagnolo. Il pesce è materia prima fragile e delicata, per questo usa cotture leggere, spesso a bassa temperatura. Il pesce crudo "cucinato" è una vera chicca proposta da Gianpaolo. La storia del ristorante inizia nel 1946 quando nonno Guido decide di aprire un piccolo chiosco sulla spiaggia, il primo punto di ristoro del lungomare di Rimini. Il locale si fonde con l'ambiente circostante e mentre nel periodo estivo offre la possibilità di cenare all'aperto direttamente sulla spiaggia, durante l'inverno offre una tranquilla vista sull'arenile deserto. La carta è composta da quattro temi, con altrettanti menu degustazione, dai quali si può fare scelte di singoli piatti.

Miramare -
Lungomare Spadazzi, 12
47921 Rimini (RN)
tel. 0541 374612
info@ristoranteguido.it
www.ristoranteguido.it

Crudo & Crudo

1 palamita, 200 g di Prosciutto di San Daniele, 100 g di olio evo, 6 g di glicerina alimentare, germogli di insalata, 300 g di sale, 700 g di zucchero, 20 g di miele di arancio, 10 g di soia, 10 g di aceto, trucioli per affumicare.

Sfilettare la palamita, marinare i filetti per 15 minuti nella miscela di sale e zucchero. Sciacquare abbondantemente e asciugare. Diluire il miele con la soia e l'aceto e spennellare delicatamente i filetti. Affumicare a freddo i filetti per circa 15 minuti, mettere sottovuoto e far riposare in frigorifero per 12 ore. Preparare la pasta di olio d'oliva, portando l'olio a 60 °C. Aggiungere la glicerina alimentare e sciogliere completamente. Conservare quindi in frigorifero. Liberare i filetti di palamita dal sottovuoto. Arrotolarli con le fette di San Daniele e tagliarli in piccoli cilindri. Servire con la pasta di olio, i germogli e i cristalli di sale.

14 APRILE

CASTELVECCHIO

Via Castelnuovo, 2 - 34078 Sagrado (GO) - tel. 0481 99742
info@castelvecchio.com - www.castelvecchio.com

Dove sorge l'azienda il Carso Goriziano offre angoli di natura e di quiete impensabili. Le ricche suggestioni paesaggistiche della zona si fondono con le nobili e antiche origini di questi luoghi, testimoniate ancor oggi dalla villa rinascimentale della Torre Hohenlohe, dal suggestivo parco punteggiato di cipressi e dalle querce secolari della vasta tenuta boschiva.
Oggi, a distanza di oltre 500 anni dalla famiglia Della Torre che pose la prima pietra, nell'azienda lavorano Leo, Mirella, Lorenzo, Benedetta e Isabella. Dal 1986 questa famiglia custodisce Castelvecchio e queste terre carsiche apparentemente ostili, ma capaci di offrire vini e prodotti che fanno innamorare.

il vino per la ricetta **CastelMasia spumante metodo Charmat**

Ecco uno spumante che farà sognare ad occhi aperti. Da una base 100% di Malvasia spumantizzata con metodo Charmat lungo, nasce il CastelMasia, un brut dove una leggera fragranza di lievito si mescola a note fruttate di mela e fiori di campo.

il vino per il dessert **Molcese 2013**

Vino dolce da uve bianche appassite dove predomina la Malvasia Istriana. Ottime le note sensoriali che il vino regala. Il profumo è etereo, intenso e leggermente mielato, buona la lunghezza gustativa, con sapore amabile e asciutto.

21 APRILE

GIGANTE ADRIANO

Naox-Via Rocca Bernarda, 3 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 0432 755835 - info@adrianogigante.it - www.adrianogigante.it

Il presidio produttivo, situato a Corno di Rosazzo alle pendici della Rocca Bernarda, si estende nell'incantevole paesaggio dei Colli Orientali del Friuli, su venti ettari di terreno di cui diciotto a vigneto.
In questa zona eletta, la conduzione familiare dà il meglio di sé, applicando le più moderne tecniche enologiche nel rispetto costante della tradizione con una produzione media annuale di 80.000 bottiglie, di cui il 30% destinato all'esportazione.
Le produzioni volutamente contenute, selezionate e realizzate con una vendemmia rigorosamente manuale, garantiscono l'alta qualità del vino oltre che la massima tipicità varietale.

il vino per la ricetta **Spumante Rosè Brut Prima Nera**

Ammiccante nel suo colore rosa antico ravvivato da un fine perlage, questo spumante si esprime con sentori di frutti rossi, melograno e pompelmo. Il sorso è fresco continuo e vibrante con finale cremoso e ben strutturato ed elegante.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano 2010**

Oro con note d'ambra invitano a un bouquet ampio in cui prevalgono frutti come albicocche e fichi secchi e richiami alle nocciole. La dolcezza in bocca è contenuta; il fluire elegante svela grande corpo e un finale ricco.

Chef Errico Recanati

RISTORANTE ANDREINA

Appena fuori dal centro storico di Loreto, una piccola casa colonica ospita, da quasi 50 anni, Andreina. Il ristorante è articolato su tre sale, con un piacevole dehors estivo, gli ambienti sono eleganti e luminosi, arredati con sobrietà e con una mise en place inappuntabile. Del buon tempo andato, nel locale, è rimasto come testimonial il grande focolare con lo spiedo sempre in funzione che accoglie all'ingresso i clienti. Il servizio è affidato alla regia della signora Ave, figlia di Andreina, che riveste il ruolo di impeccabile padrona di casa. Dall'originale, ruspante trattoria con piatti di cacciagione e specialità della tradizione marchigiana, Andreina si è trasformato in un piccolo eden dove regna incontrastato un mix di sapori antichi e creatività moderna.
Il re della cucina è Errico, chef dalla lunga storia professionale (stages con Vissani, Lehman, Dal Sass...), estroverso e passionale, sincero e rigoroso; la sua, più che una filosofia, è una "professione di fede": trasmettere, cioè, emozioni e sensazioni, attraverso l'uso di materie prime di ottima qualità.

Via Buffolareccia, 14
60025 Loreto (AN)
tel. 071 970124
info@ristoranteandreina.it
www.ristoranteandreina.it

Cubo di quaglia come un salto in bocca

4 petti di quaglia, 4 fette di Prosciutto di San Daniele, sale, pepe, salvia, 1 limone, cime di erbette di campo miste (caccialepri, cicorietta, tarassaco), salvia, olio evo, aceto di lampone.

Disossare i petti di quaglia, ricavarne 2 cubetti per persona. Aromatizzare con sale, pepe e buccia di limone grattugiato. Coprire con una foglia di salvia e avvolgere nel Prosciutto di San Daniele. Fare un leggero fondo aromatizzato con la salvia con lo scarto di quaglia e cucinarli in pentola. Finire la cottura in forno fino a che non diventano croccanti.
Innaffiare con un po' di fondo di cottura della quaglia, condire le puntine di erbe di campo e aggiungere alcune gocce di aceto di lampone.

22 APRILE

LIVON

Dolegnano-Via Montarezza, 33 - 33048 San Giovanni al Natisone (UD)
Tel. 0432 757173 - info@livon.it - www.livon.it

Dorino Livon, padre di Valneo e Tonino attuali titolari dell'azienda, intuì quasi cinquant'anni fa il grande potenziale delle vigne del Collio e cominciò ad acquistare i primi vigneti a Ruttars, entrando di diritto a far parte del ristretto gruppo dei padri fondatori dell'enologia moderna friulana.
Valneo e Tonino hanno continuato l'opera, portando l'azienda ad avere 157 ettari dislocati in tre diverse Doc della regione e investendo moltissimo nei vigneti: quelli di Ruttars, ad alta intensità per ettaro, sono davvero spettacolari, grazie al restauro agrario delle colline. Altissima la qualità dell'ampia gamma dei vini.

il vino per la ricetta **Collio Doc Friulano Manditocai 2012**

Il bicchiere sfoggia colore giallo paglierino con riflessi dorati ed un profumo intenso di foglie di pesco e noce moscata con note speziate; scorre gradevole, morbido, con retrogusto caratteristico di mandorla amara.

il vino per il dessert **Collio Doc Picolit Cumins 2011**

Il vestito ostenta un bel giallo paglierino carico. Il bouquet delicato e di straordinaria finezza ricorda fiori di campo, la mandorla, il pesco, l'acacia e il castagno. In bocca è avvolgente, molto persistente ed estremamente elegante.

24 APRILE

TORRE ROSAZZA

Oleis-Località Poggiobello, 12 - 33044 Manzano (UD) - Tel. 0422 864511
info@torrerosazza.com - www.torrerosazza.com

Nei vini di Torre Rosazza il territorio e la tradizione si fondono con la tecnica e l'esperienza. Vinificazione ed affinamento si svolgono quasi esclusivamente in recipienti d'acciaio, in modo da preservare il profilo organolettico delle uve. L'affinamento in legno, quando presente, è discreto e mira ad esaltare la tipicità di ogni vino, senza appesantirlo per creare prodotti capaci di emozionare, di regalare scorci del territorio e di cultura enoica friulana. Nel 1979 l'azienda è stata acquisita da Genagricola, che da subito ha intrapreso un processo di studio e di zonazione dei novanta ettari vitati, per identificare le qualità di ogni singolo terreno e trovare gli appezzamenti che per esposizione e proprietà geologiche possono meglio interpretare i vitigni del territorio.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Pinot Grigio 2013**

Giallo paglierino con riflessi dorati, esordisce al naso con pronunciati sentori floreali che virano poi verso sentori di mela e pera matura. Al palato è avvolgente e dosa un buon corpo con una nervatura piacevolmente fresca.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano 2010**

Giallo dorato con sfumature ramate, lascia percepire al naso la pesca noce e l'albicocca. Al palato la dolcezza avvolgente degli zuccheri viene mitigata dal corredo tannico tipico del vitigno, che lo rende intrigante e mai stucchevole.

Chef Angelo Sabatelli

RISTORANTE ANGELO SABATELLI

Scenografica, la location di Masseria Spina. Ubicata nelle vicinanze dell'antica Via Traiana, è ospitata nei locali di un antico complesso rurale fortificato, in cui non manca nulla: un grande cortile lastricato, le vecchie stalle, la cappella con motivi tardo barocchi, un frantoio seicentesco, una torre difensiva e una teatrale scala a doppia rampa. È all'interno di questa struttura che si trova il ristorante, anche lui molto scenografico. Alle spalle dello chef Angelo Sabatelli un grande passato con esperienze importanti a Il Convivio di Roma (con annessa Stella Michelin), all'Hyatt Aryaduta di Jakarta, al Grand Hyatt di Hong Kong, al Ritz-Carlton di Shanghai, a Le Touessrok a Mauritius. Poi il ritorno a "casa", nella sua Monopoli, a Masseria Spina. La carta elaborata da Angelo presenta - grazie al suo passato cosmopolita - una varietà quasi incredibile di registri, sui quali si destreggia abilmente, una scelta di materie prime che predilige il territorio (burrata e capocollo, tanto per citarne un paio...), un mix di ingredienti nobili (le ostriche) e poveri (la cicoria e le fave).

Via Aldo Moro, 27
70043 Monopoli (BA)
tel. 340 5101419
info@angelosabatelliristorante.com
www.angelosabatelliristorante.com

Baguette soffiata con Prosciutto di San Daniele e timo marino

Per 20 pezzi di baguette soffiata: *240 g di farina 0, 140 g di latte, 7,5 g di lievito fresco, 5 g di sale, 2,5 g di zucchero. 100 ml di olio evo, 20 fette sottili di Prosciutto di San Daniele, 10 g di timo marino.*

Impastare tutti gli ingredienti della baguette; avvolgere in pellicola e far riposare per 20 minuti in un posto fresco. Trascorso il tempo, tirare la pasta ad una larghezza di 15 cm e uno spessore di 3 mm. Con un coltellino, tagliare dei pezzi di sfoglia di forma oblunga e appuntita che assomiglino a baguette. Infornare a 190 °C per circa 4 minuti, facendo attenzione che siano ben gonfie, cotte e di un colore dorato. Appena uscite dal forno irrorarle con olio extravergine di oliva e ancora tiepide avvolgervi il San Daniele intorno. Completare con foglie di timo e servire.

17 APRILE

ERMACORA

Ipplis - Via Solzaredo, 9 - 33040 Premariacco (UD) - tel. 0432 716250
info@ermacora.it - www.ermacora.it

Una conduzione familiare con un ricco patrimonio di cultura e di tradizioni rispettose della terra e dei suoi tempi.
Dagli Ermacora il vino nasce nel modo più naturale; la vendemmia è manuale e si lavora secondo le tradizionali tecniche di vinificazione. L'uva che entra in cantina acquista personalità, grazie alle particolari cure dedicate ad ogni varietà.
Lente fermentazioni, dentro le quali a poco a poco la natura rivela le sue prodigiose virtù.
Fare poco, per ottenere il meglio, anche attraverso un uso discreto delle più innovative tecnologie.
Il vino, come l'uomo, si esprime al meglio, se matura in serenità, senza fretta.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2013**

Luminoso nei suoi riflessi gialli venati di verde, ha profumo caratteristico di mandorla, crosta di pane, frutta bianca e fiori di campo. Il sapore asciutto e rotondo richiama la mela Golden, la pera e la pesca bianca.

il vino per il dessert **Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2012**

Luminoso con vivaci sfumature ambrate, ha bouquet che spazia dal floreale ai canditi di arancia, dalla mela cotta all'albicocca. La bocca è piacevole, dolce e fresca con note di confettura e di fichi secchi. Lunga la persistenza.

22 APRILE

STANIG FRATELLI

Via Albana, 44 - 33040 Prepotto (UD) - Tel. 0432 713234
info@stanig.it - www.stanig.it

È il 1920 quando Giuseppe Stanig avvia l'attività vitivinicola ad Albana di Prepotto. Sono trascorsi più di novant' anni e l'azienda è gestita oggi dai nipoti Federico e Francesco con lo stesso amore, lo stesso entusiasmo e lo stesso rispetto verso le tradizioni legate alla terra e al vino che si produce ancora con il lavoro manuale e con la passione. L'azienda è situata nel cuore dei Colli Orientali del Friuli e si estende su una superficie di circa sei ettari sui quali vengono coltivate con cura le varietà classiche friulane.
L'agriturismo Al Vecchio Gelso è situato nel mezzo dei vigneti, abbina l'ottimo vino alla cucina di qualità e propone un menu in base alla stagione.

il vino per la ricetta **Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2014**

Vino dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdi. L'aroma floreale e fruttato ha una nota tipica che ricorda la mandorla amara. Dal sapore asciutto, armonico e vellutato, chiude fresco e persistente.

il vino per il dessert **Bianco del Gelso 2010**

Di colore giallo paglierino carico dorato, ha profumo delicato, sapore amabile. Le uve raccolte a mano sono riposte in piccole cassette portate in cantina ad appassire. Il mosto ottenuto da pigiatura soffice fermenta a contatto delle bucce. Segue l'affinamento in tonneau e l'imbottigliamento.

Chef Carmelo Trentacosti

RISTORANTE CUVÈE DU JOUR

Tradizione e innovazione si uniscono nel ristorante gourmet Cuvèe du Jour del Grand Hotel Villa Igiea di Palermo. Villa Igiea e il suo ristorante rappresentano l'icona della Belle Epoque Siciliana e il punto di riferimento per decenni dell'immagine, della storia ma anche dell'innovazione culturale cittadina. Con i suoi interni in Art Nouveau, la sua architettura e il suo stile, è il luogo ideale per una cena esclusiva, in un'atmosfera accogliente ed elegante. Assolutamente da non perdere i sapori della cucina tradizionale siciliana reinventati dallo Chef Carmelo Trentacosti e in particolare i suoi menu di degustazione abbinati ad un'accurata selezione dei migliori vini siciliani. Dalla sua cucina emergono tutti i segreti, i profumi e i sapori della sua terra di origine, i piatti si distinguono per i sapori precisi e autentici, non esagerati che evidenziano una raffinatezza unica. Le sue armi vincenti sono la semplicità, il rigore, il rispetto della materia prima e la cura dell'aspetto estetico nelle sue forme e colori.

Salita Belmonte, 43
90142 Palermo (PA)
tel. 091 6312100
cuveedujour@amhotels.it
www.villa-igiea.com

Cappuccino ai funghi porcini con schiuma di topinambur e polvere di Prosciutto di San Daniele

100 g di funghi porcini freschi, 200 g di topinambur, 1 spicchio di aglio intero, 30 g di olio evo, sale e pepe, 200 g di brodo vegetale (acqua, 1 carota, 1 zucchina, 1 costa di sedano), 10 g di cipollotto, 20 g di latte parzialmente scremato, Prosciutto di San Daniele.

Tagliare a fette sottili il Prosciutto di San Daniele, lasciarlo essiccare in forno a 80 °C per circa 2 ore, passarlo ad un cutter molto potente ottenendo una polvere. In una piccola casseruola, fare imbiondire lo spicchio d'aglio con un filo d'olio evo, togliere l'aglio e aggiungere i porcini ben puliti e tagliati a pezzetti piccoli; aggiungere il brodo vegetale e lasciare cuocere per circa 7/8 minuti. Aggiustare di sale e pepe e frullare ottenendo una crema non troppo densa. In un tegame a parte, fare maturare il cipollotto a julienne con l'olio evo, aggiungere il topinambur pelato e ben lavato e lasciare cuocere con l'aggiunta di brodo vegetale, aggiustare di sale e pepe e frullare. Il risultato deve essere una vellutata non molto densa. Versare il liquido di porcini in un bicchiere stretto, arrivando quasi fino in superficie, emulsionare la vellutata di topinambur con olio di oliva al mini-pimer e, la schiuma ottenuta, adagiarla sopra, infine cospargere con la polvere di Prosciutto di San Daniele. Servire non troppo caldo.

14 APRILE

SAN SIMONE

Rondover - Via Prata, 30 - 33080 Porcia (PN) - tel. 0434 578633
info@sansimone.it - www.sansimone.it

San Simone nasce in Friuli da una famiglia che ha sempre creduto nelle straordinarie potenzialità enologiche della propria terra e che conta quasi cent'anni di esperienza nel vino.
L'azienda è passata di padre in figlio, conoscendo una continua e costante evoluzione, sia da un punto di vista tecnologico che commerciale.
Oggi alla guida della San Simone ci sono Chiara, Anna e Antonio, la quarta generazione. Insieme proseguono con fierezza e tenacia il percorso già intrapreso dai loro genitori, Gino e Liviana, forti dell'esempio e della grande passione che hanno saputo trasmettere loro.

il vino per la ricetta **Friuli Grave Doc Friulano Case Sugan 2013**

Vino di fragrante freschezza ed eleganza, estremamente floreale, ricorda i fiori di campo, con sentori di fico e anice. Il gusto pieno, sapido, morbido conclude su una vena acida con retrogusto lieve di mandorla amara.

il vino per il dessert **Spumante Perlae Naonis Cuvée Blanc de Blancs Extra Brut Millesimato 2011**

Al bouquet emergono note floreali e fruttate, con fragranza di bergamotto e mandarino, che si fondono ad aromi vegetali di erbe aromatiche. In bocca è cremoso, dotato di una piacevole briosità; finale persistente, sapido e con sfumature di frutta secca.

21 APRILE

TENUTE TOMASELLA

Via Ungaresca, 14 - 33070 Brugnera (PN) - tel. 0422 850043
cantina@tomasella.it - www.tenute-tomasella.it

La cantina Tenute Tomasella si trova a due passi dal borgo di Portobuffolè, nelle terre della nobile Gaia da Camino, figlia del "buon Gherardo" dantesco.
Si estende tra la Doc Friuli Grave e la Doc Piave, su 30 ettari vitati, di cui 7 ettari in Friuli e 23 in Veneto. Apprezzata per il rispetto delle tradizioni e dell'ambiente, orienta la produzione verso novità intriganti che prescindono dagli schemi tipici della zona. I vini della cantina sono caratterizzati da un'indubbia specializzazione, frutto di cinquant'anni di esperienza e di principi enologici all'avanguardia, uniti all'amore per la terra.

il vino per la ricetta **Friuli Grave Doc Friulano 2013**

Giallo paglierino con riflessi verdolini, sfoggia all'olfatto delicate note di pera, fiori d'acacia, miele e mandorla, con sottile finale minerale.
Le sensazioni ritornano al palato su sapore pieno e rotondo.

il vino per il dessert **Spumante Rosato Demi-Sec Osè**

Intrigante, dal perlage sottile, esibisce note eleganti di lampone, mela, rosa selvatica, melograno e pesca. Al palato lascia una sensazione di freschezza sostenuta da un perlage fine ed elegante.

Chef Sergio Vineis

RISTORANTE IL PATIO

A Sergio piace dare il massimo ai suoi ospiti, gli piace sperimentare, cercare il nuovo in ciò che fa. Gli piace studiare e ricercare, vuole che la sua cucina sia una continua evoluzione, utilizza tecniche innovative e a volte gli piace sorprendere, ma mai disorientare o sconvolgere. È nella sua cucina che lo Chef Sergio Vineis, con il figlio Simone, si sente veramente nel suo territorio. Uno spazio fisico, ma soprattutto mentale, dove la creatività si fonde con l'esperienza, la passione con la razionalità. I piatti de Il Patio parlano di sapori, di contenuti particolari, partono dal territorio e vanno oltre, profumano di mare, sanno dialogare con chi cerca nella cucina moderna un serio approccio innovativo. Un aspetto molto interessante della cucina di Sergio Vineis è l'attenzione data alle verdure. In ogni piatto ai vegetali è riservato uno spazio importante, una caratteristica di Sergio che esalta la ricerca e la costruzione di abbinamenti ben calibrati, bilanciati, ma anche estremi e fantasiosi. Piatti mai scontati che hanno sempre un'idea che emoziona. Entrando nel ristorante si può scegliere tra una delle due sale interne o la terrazza, magari per godere il fresco nelle calde serate estive, di fronte al bel giardino, ricco nella bella stagione di fiori. Si può scegliere tra un piccolo angolo intimo ed un grande spazio per celebrare eventi importanti.

Via Oremo, 14
13814 Pollone (BI)
tel. 015 61568
info@ristoranteilpatio.it
www.ristoranteilpatio.it

Aperitivo all'italiana

4 fette di Prosciutto di San Daniele, 30 g di peperoni rossi, 1 cipolla rossa di Tropea piccola, 1 carciofo alla brace e sott'olio, 12 finferli piccoli sott'olio, 16 cubetti di pane, 1 spicchio d'aglio, olio evo, 50 g di aceto di vino rosso, 50 g di zucchero, 30 g di Grana Padano Riserva, 30 g di panna fresca, 30 g di latte, 0,5 g di xantana, 20 g di composta di limoni di Sorrento, 100 g di olive nere in salamoia, 500 g di acqua.

In un pentolino portare ad ebollizione 500 g di acqua con lo zucchero, l'aceto, la cipolla di Tropea e, quando inizia a bollire, aggiungere il peperone tagliato a strisce di 1 cm di larghezza. Fare bollire per 2 minuti dolcemente, quindi togliere dal fuoco e lasciare raffreddare le verdure nel loro liquido di cottura. Portare a bollore la panna e il latte e frullare con il Grana Padano e la xantana; riportarli sul fuoco e, al primo bollore, passarli al setaccio e tenerli a temperatura ambiente. Disidratare le olive nere in salamoia in forno e frullarle per ottenere una polvere. In un padellino scaldare poco olio evo con un spicchio di aglio in camicia e rosolare leggermente i cubetti di pane. Tagliare, una volta fredde, la cipolla in otto spicchi, e il peperone in dodici piccoli rombi, il carciofo in otto pezzi e dimensionare i funghi più o meno della stessa grandezza. In un piatto disporre prima la crema di Grana Padano aiutandovi con due cucchiaini, la composta di limoni e le verdure in un perfetto ordine disordinato, poca polvere di olive qua e là, quindi disporre una bella fetta di Prosciutto di San Daniele leggermente accartocciata sopra le verdure.

14 APRILE

GIGANTE ADRIANO

Naox-Via Rocca Bernarda, 3 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 0432 755835 - info@adrianogigante.it - www.adrianogigante.it

Il presidio produttivo, situato a Corno di Rosazzo alle pendici della Rocca Bernarda, si estende nell'incantevole paesaggio dei Colli Orientali del Friuli, su venti ettari di terreno di cui diciotto a vigneto. In questa zona eletta, la conduzione familiare dà il meglio di sé, applicando le più moderne tecniche enologiche nel rispetto costante della tradizione con una produzione media annuale di 80.000 bottiglie, di cui il 30% destinato all'esportazione. Le produzioni volutamente contenute, selezionate e realizzate con una vendemmia rigorosamente manuale, garantiscono l'alta qualità del vino oltre che la massima tipicità varietale.

il vino per la ricetta **Spumante Rosè Brut Prima Nera**

Ammiccante nel suo colore rosa antico ravvivato da un fine perlage, questo spumante si esprime con sentori di frutti rossi, melograno e pompelmo. Il sorso è fresco continuo e vibrante con finale cremoso, ben strutturato ed elegante.

il vino per il dessert **Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano 2010**

Oro con note d'ambra invitano ad un bouquet ampio in cui prevalgono frutti come albicocche e fichi secchi e richiami alle nocciole. La dolcezza in bocca è contenuta; il fluire elegante svela grande corpo e un finale ricco.

24 APRILE

MAGNÀS

Via Corona, 47 - 34071 Cormòns (GO) - Tel. 0481 60991
info@magnas.it - www.magnas.it

Magnas, un'azienda agricola che è anche curata locanda e vini di pregio in una quieta e solare zona agreste del Friuli. Incastonata come una gemma, fra castelli e ville di produttori storici dei grandi bianchi e rossi friulani, l'azienda agricola Magnàs è sosta semplice ma imperdibile. Dalla locanda, con la sua quiete e le pulitissime camere affacciate a balconi fioriti e campi sonnolenti, basteranno pochi chilometri in auto per visitare il meglio enogastronomico della zona di Cormòns, patria di immense, blasonatissime etichette. La famiglia Visintin ha valorizzato questo scrigno di delizie in posizione strategica. I loro vini sono di alta qualità e naturalità e il prezzo è decisamente abbordabile. Azienda agricola, locanda, cantina. Magnàs è tutto questo e non delude mai.

il vino per la ricetta **Collio Doc Bianco 2013**

Una cuvée di tre autoctoni: Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla. Ricco lo spettro olfattivo con timbri floreali e fruttati. Al gusto esprime calibrata mineralità unita alla tensione vibrante che accompagna la beva molto piacevole.

il vino per il dessert **Friuli Isonzo Doc Friulano 2013**

Anche in questo abbinamento il vino secco ci dimostra la versatilità del Friulano che presenta accenni aromatici nel bouquet con vago richiamo alla mandorla. Il sapore è corposo, asciutto, tipicamente amarognolo. La moderata acidità che lo contraddistingue, lo fa apparire rotondo, ampio, vellutato e piacevole da bere.

Il Prosciutto di San Daniele, unico come la sua terra il Friuli Venezia Giulia

Il saper fare il prosciutto si tramanda da secoli a San Daniele del Friuli e dal 1996 il San Daniele è tutelato anche dall'Unione Europea come prodotto a Denominazione di Origine Protetta DOP. La cura per ogni particolare, i gesti propri del mestiere insieme al clima del luogo consentono il ripetersi della tradizione secolare della stagionatura della coscia del maiale. La tutela di questo patrimonio alimentare italiano spetta al Consorzio del Prosciutto di San Daniele che opera da più di cinquant'anni per valorizzarne e promuoverne le peculiarità. Una coscia di maiale può diventare Prosciutto di San Daniele a tre condizioni. La prima è l'origine della materia prima. Le cosce devono provenire esclusivamente da **maiali nati e allevati in dieci regioni del centro-nord Italia**. I metodi di allevamento seguiti rispettano il benessere dell'animale e sono sottoposti a costanti e accurati controlli. In secondo luogo il rispetto della lavorazione ereditata da **un'antica tradizione**. Nel ritmo naturale delle stagioni è custodito il segreto del prosciutto, tramandato dai produttori che ripropongono, a distanza di secoli, il loro *savoir-faire*. Infine è necessario che l'intera lavorazione avvenga a San Daniele del Friuli. Si potrebbe definire stagionatura, ma in realtà si tratta di qualcosa di più che attiene al *Genius loci* della capitale del prosciutto. È la natura a venire in aiuto. A San Daniele del Friuli infatti esiste un **particolare microclima**, dove i venti che scendono dalle Alpi Carniche si incontrano con le brezze provenienti dall'Adriatico, portando sentori resinosi che si mescolano con quelli salmastri in un ambiente dove umidità e temperatura sono regolati dalle terre moreniche e dalle acque del Tagliamento, uno degli ultimi fiumi europei a conservare il suo corso originario.
Il Prosciutto di San Daniele è **italiano, unico e naturale**, perché fatto solo con carne di suino italiano e sale marino. Infatti è grazie al sale e alla condizione ottimale di temperatura/umidità/ventilazione, che si conserva perfettamente senza l'utilizzo di alcun conservante.

Consorzio del prosciutto di San Daniele
Via Umberto I, 26
33038 San Daniele del Friuli (UD)
www.prosciuttosandaniele.it
info@prosciuttosandaniele.it

FRIULANO

di nome e di fatto

È un vino fine, delicato,
elegante, ricco di struttura
ed equilibrato.

Si sorseggia per
il piacere di scoprire
ogni volta
una nota diversa.

Friulano (ex Tocai),
protagonista tra i bianchi
del Friuli Venezia Giulia.

Friulano & friends

con il contributo di:

ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

www.interattiva.it