

q.b.
quantobasta

*Al ristorante
Aplis di Ovaro
la sfida
fra i dodici finalisti*
Splendida serata
ricca di calore
ed entusiasmo



I VINCITORI

*Categoria aperitivo/antipasto: **Roberto Filaferro** dell'Hotel Aplis di Ovaro.
Categoria primo piatto: **Amabile Dassi** del Grand Hotel Gortani di Arta Terme
Categoria Secondo Piatto: **Emanuele Monego** della Stella d'oro di Verzegnis
Categoria dolce: **Rita Lenisa** del Ristorante Borgo Poscolle di Cavazzo Carnico*



CARNIA FOOD
DESIGN



PSR
2007 - 2013

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA





Carnia Food Design 2014 un progetto innovativo e vincente

Le ricette e i prodotti della Carnia, partendo dalla preziosa esperienza di Gianni Cosetti, sono entrati in rete e hanno coinvolto quasi un centinaio di persone che lavorano nel mondo della ristorazione, del mondo agriturismo, dei produttori agroalimentari, senza dimenticare i semplici appassionati. La sfida era quella di armonizzare la tradizione della cucina carnica con l'innovazione, nei contenuti e nella comunicazione. Comunicazione che oggi deve tener conto anche del web 2.0, dei social, del food design (mondo video, visual, textual, musica, e-commerce).

Un progetto "pilota" quello di **Carnia Food Design 2014** (progetto finanziato da **Euroleader** nell'ambito del Psr Fvg 2007-2013 Asse IV Leader e attuato dalla **Cooperativa Cramars** con la collaborazione scientifica di **Slow Food Friuli Venezia Giulia**) che ha saputo portare un'aria nuova nel mondo della ristorazione, della produzione agroalimentare, delle attività legate al territorio carnico. Declinato in quattro mesi - settembre ottobre novembre dicembre 2014 - ha saputo valorizzare con un coinvolgimento semplice e diretto, ma qualificato e professionale, ristoratori e produttori che hanno dimostrato di sapere e volere fare rete. E alla serata finale al **Centro Turistico Ambientale di Apls di Ovaro** se ne è avuta la prova, non solo per la qualità delle ricette proposte dai 12 finalisti, ma per il calore, l'entusiasmo, la compartecipazione senza gelosie e invidie, nella consapevolezza di aver dato vita a qualcosa di veramente nuovo e capace di far crescere tutti.

In sintesi il progetto si è articolato in quattro laboratori, ciascuno con un suo filo conduttore (dallo story telling di Rossella Di Bidino al marketing di Walter Filiputti, dalla presentazione estetica del piatto con Valentina Cipriani alla musica di Andrea Del Favero): **Visione di Carnia, Sapori e profumi di Carnia, Colore di Carnia, A tavola con Musicarnia**. Annotazione finale: il piatto della tradizione carnica, riletto in chiave innovativa doveva contenere almeno un ingrediente di un produttore locale carnico. Sinergia fondamentale per fare rete, valorizzarsi a vicenda e crescere insieme.



Laboratorio con Rossella Di Bidino



Laboratorio con Walter Filiputti



Laboratorio con Valentina Cipriani



Laboratorio con Andrea Del Favero



La Carnia e la sua filiera come un grande parco agro-alimentare: un incrocio virtuoso fra produzione, distribuzione e ristorazione

“**L**a Carnia, e la sua filiera, come un grande parco agro-alimentare: un incrocio virtuoso fra produzione, distribuzione e ristorazione, a tutto vantaggio del turismo e della promozione del territorio. Questi i presupposti di Carnia Food Design, spiegano i promotori, Vanni Treu presidente Coop Cramars e la curatrice Annalisa Bonfiglioli. Dai contest è emersa, viva e solida, la tradizione di stagionalità della cucina carnica, legata alle erbe di fine estate, alla zucca d'ottobre, ai frutti di bosco autunnali, a prodotti unici come la marcundela e la varhackara di Timau, il formadi frant, gli insaccati tipici di singole vallate.

Tipicità, declinata però in chiave innovativa. Non a caso i contest di Carnia Food Design hanno viaggiato fortissimo in rete e sui social, documentando ogni fase, registrando altissimi contatti e testimoniando a livello numerico il successo dell'operazione. Da Facebook è stata scelta la Giuria popolare fra tutti i 'like' al video di proclamazione dei 12 finalisti postato sul profilo Facebook di Cramars". In questo inserto speciale di qbquantobasta troverete **le ricette finaliste, ma anche alcuni dei piatti più interessanti presentati nelle varie selezioni.**

La giuria tecnica chiamata a valutare i finalisti era composta da Giorgio Dri (Slow Food FVG), Diana Candusso (referente enogastronomia di Turismo FVG), Marino Corti (Fiduciario Condotta Slow Food "Gianni Cosetti"), Germano Pontoni (Presidente Unione Cuochi FVG) e Pietro Gortani (esperto di agroalimentare). Della **giuria popolare** facevano parte Dania Bevilacqua di Udine, Anna Cattarinussi di Ovaro, Angela Longo di Amaro, Federica Angeli di Tavagnacco e Giuliano Gardel di Tolmezzo. A loro un ringraziamento speciale da parte di organizzatori e partecipanti.

**La giuria tecnica ufficiale,
la giuria popolare,
un momento delle premiazioni.**





La trota in argilla

con cavolo cappuccio stufato, purea di cavolo rapa (Calarabi) e ristretto al vino rosso

Emanuele Monego

Ristorante "Stella d'oro" Verzegnis

Ingredienti: argilla alimentare, filetto di **trota salmonata dell'azienda Vidotti di Sutrio**, peperoncino Carnia (**Azienda Peperoncino Carnia** in collaborazione con centro Don Onelio), foglie di porri, cavolo cappuccio, cavolo rapa "calarabi" dell'**azienda agricola F.lli Marzona**, patate, burro (**Caseificio Val Tagliamento**), latte, vino rosso Raboso, olio d'oliva

Preparazione:

per la trota: private i filetti di trota da pelle e lisce. Appiattite l'argilla a uno spessore di circa mezzo centimetro e lasciatela riposare. Lavate le foglie verdi del porro e lessatele in acqua bollente. Disponete le foglie di porro lessate sull'argilla stesa, adagiatevi il filetto di trota, precedentemente insaporito con sale e peperoncino a piacere. Avvolgete il filetto con il porro, chiudete l'argilla dandole la forma del filetto facendo attenzione a far uscire tutta l'aria.

per le guarnizioni: fate appassire in poco olio e una noce di burro un trito molto fine di cipolla. Aggiungete il cavolo cappuccio lasciandolo stufare, salate e pepate. Lessate le patate e la rapa. In una casseruola fate scaldare il latte con il burro. Schiacciate le patate e le rape lesse nel latte e burro ottenendo una purea liscia e cremosa. Cuocete la trota in argilla per circa 15 minuti in forno preriscaldato a 200°C. A cottura ultimata rompete la crosta d'argilla. In piatti caldi, disponete sul cappuccio i filetti di trota e guarnite con la purea e il ristretto di vino.

Aperitivo: Rabarbaro spritz

Ingredienti:

Sciroppo di rabarbaro e fragoline dell'**azienda agricola Pecol di Raveo** nella proporzione di 1 a 10, Prosecco, acqua frizzante **Goccia di Carnia**, erba Luisa o melissa a piacere, fettina d'arancia

Preparazione: versate nel contenitore il Prosecco e l'acqua in parti uguali, unite lo sciroppo, mescolate leggermente e unite la fogliolina di erba Luisa (o melissa), la fettina d'arancia e i cubetti di ghiaccio a piacere.

Balutis di frico e Melindo cocktail

Tiziano Trevisanutto

"Gelindo dei Magredi" Vivaro

Ingredienti: 100 g di formaggio stravecchio (24 mesi), 30 g di albume, 20 g di fitutis (mele disidratate), marmellata di prugne, miele di acacia

Preparazione: unite tutti gli ingredienti in modo da ottenere un composto uniforme. Fate riposare il composto in frigo per circa 1 ora e quindi formate delle palline del diametro di 2 centimetri. Friggete le sfere di formaggio; una volta dorate e gonfie asciugatele delicatamente con un panno o della carta da cucina. Disponete in un piatto 5 piccoli assaggi di marmellata di prugne, su ognuno adagiate una pallina di frico, guarnite con miele di acacia.

Melindo cocktail

Ingredienti: 500 g Milus (**succo di mela bio della fattoria Gelindo**), 100 g di Campari, 400 g di Sisaris (Frizzantino dei Magredi).



CARNIA FOOD
DESIGN

Tutte le ricette si intendono per 4 persone salvo nei casi in cui specificamente indicato.

I contenuti delle ricette sono originali non protetti da copyright, si manleva pertanto l'organizzazione da qualsivoglia responsabilità oggettiva o soggettiva derivante dalla pubblicazione della ricetta. Non troverete tutte le fantastiche ricette presentate nel corso dei quattro contest: sarebbe servito un libro, ma chissà... Non è stato facile effettuare la scelta e precisiamo che in alcuni casi, per motivi di spazio, abbiamo dovuto sintetizzare alcuni passaggi o modificare lievemente il testo originale. Tutte le ricette saranno pubblicate nel corso del mese di gennaio 2015 sul quotidiano on line www.qbquantobasta.it Al centro dell'insero staccabile le ricette vincitrici che formano il menu di Carnia Food Design, contornate nella pagina precedente e seguente dalle ricette giunte in finale. Le altre ricette seguono un filo logico secondo le portate, ma soprattutto sono una sinfonia di sapori, di memoria, di creatività, quindi leggetele come fossero una storia e soffermatevi di volta in volta su quelle che vi emozionano di più. Sono anche queste piccole ma vive pagine di storia della Carnia.



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Euro
leader

Jota di zucca con crema di ricotta e raviolini al formadi frant

Emanuele Monego

Ristorante "Stella d'Oro" Verzegnis

Jota, piatto povero e versatile. Uno dei tipici piatti carnici (cheché ne dicano i triestini n.d.r.). Jota deriva dal latino "jutta", termine di lontana origine celtica, dal significato di "brodaglia". Come per i cjarsons, esistono molte varianti anche per la jota. Ogni vallata, paese o addirittura famiglia aveva una propria ricetta. (La ricetta base prevedeva fagioli, brovada o zucca; veniva consumata disponendo al centro del tavolo una grande ciotola di latte dalla quale, con l'apposito mestolo, ognuno ne aggiungeva la quantità desiderata).

Ingredienti:

per la jota: 600 g di polpa di zucca (azienda agricola F.lli Marzona), 100 g latte (azienda agricola Baschiera Violetta), 250 g farina di mais (azienda agricola F.lli Marzona) ¼ cipolla, sale e pepe q.b.

per la pasta dei raviolini: farina, acqua, sale, olio.

per il ripieno: 200 g di formadi frant (Giuseppe Rugo, Enemonzo), 50 g panna, pane grattugiato q.b.

per la crema di ricotta: 100 g di ricotta fresca, 50 g di ricotta affumicata, sale e panna q.b.

Preparazione: lessate la zucca e riducetela in purea. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire; unite la zucca e il latte; quando il composto inizia a bollire aggiungete la farina di mais. Lasciate sobbollire per circa 30 minuti. Preparate i ravioli disponendo la farina su un piano di lavoro, aggiungete l'acqua il sale e l'olio. Amalgamate gli ingredienti fino a che l'impasto sia liscio e omogeneo. Lasciate riposare coperto da un canovaccio. Nel frattempo, preparate il ripieno lavorando il formadi frant con panna e pane grattugiato. Stendete e tirate la pasta a uno spessore di circa 2 mm, quindi ritagliate dei dischi del diametro desiderato. Ponete in ogni disco un cucchiaino di ripieno, chiudete il disco su se stesso e dategli la caratteristica forma dei cjarsons. Servite in una ciotola la jota ben calda con al centro la crema di ricotta (ricavata passando al frullatore la ricotta fresca, quella affumicata e la panna) e i raviolini al frant disposti a raggiera.

Gnoccs cun la sedon

(Gnocchi con il cucchiaino)

Alessia Bernardis

appassionata

Per me i piatti della tradizione vogliono dire Nonna (classe 1914). Il suo sistema di misura non era di certo metrico decimale o a grammatura, bensì sensoriale. Le dosi erano "a voli" (a occhio), oppure basate sui profumi: in una democrazia perfetta dove nessuna spezia o erba (raccolta rigorosamente nell'orto) si imponeva sulle altre. Perfino l'udito è chiamato in causa ed il ritmo è fondamentale! Se falciare il prato è *svuisc*, *svuisc*, sfrondare la legna per l'inverno è *zin, zin, zin*, cuocere questi gnocchi diventa *tic, tic, taac*.

Ingredienti:

impasto gnocchi: farina "00" (300 g + 50 g), 250 ml acqua, 1 pizzico sale, 1 uovo medio.

condimento: 150 g speck affumicato di Sauris, 150 g formadi frant San Juri, 30 g burro di latteria, 10 foglie salvia.

Preparazione: mettete a bollire abbondante acqua in una pentola capiente e intiepidite quella per l'impasto in un pentolino con beccuccio. Private della cotenna lo speck affumicato di Sauris, tagliatelo a fette sottili e riducetelo a listarelle lunghe qualche centimetro. Tagliate il formadi frant a dadini di circa 3 cm. In una grande padella antiaderente fate sciogliere il burro finché sarà chiarificato (in una parola "ont"), unite le foglie di salvia e rendetele croccanti. Spegnete il fuoco. Potete lasciare o meno la salvia a seconda del vostro gusto. In una terrina mettete 300 grammi di farina e il pizzico di sale. Aggiungete man mano poca acqua tiepida mescolando fino a completo assorbimento per creare un impasto liscio, omogeneo, sufficientemente compatto. Unite l'uovo e amalgamatelo all'impasto. Salate l'acqua di cottura degli gnocchi, preparate una pirofila e una schiumarola. Imbracciate la terrina con il composto come se teneste un bimbo in braccio. Con la mano libera immergete per qualche istante un cucchiaino nell'acqua bollente; questo impedirà all'impasto di attaccarsi. Fatto ciò inizia la musica: i due *tic* sopradescritti corrispondono al rumore del cucchiaino che tocca le pareti del contenitore per dare forma allo gnocco e lo divide dal resto dell'impasto; il *taac* è il movimento che lo immerge completamente nell'acqua bollente: attendete che si stacchi. Fate un primo gnocco di prova per verificare la consistenza. Qualora si sfaldasse, aggiungete la restante farina all'impasto e poi riprendete le operazioni di cottura. Quando gli gnocchi salgono a galla, scolateli con la schiumarola e metteteli nella pirofila. Ripetete l'operazione fino a esaurimento della pasta. Riaccendete una fiamma bassa sotto la padella con l'ont e unite tutti gli ingredienti finora preparati (tenendo da parte una manciata di speck). Mescolate delicatamente gli gnocchi con il resto finché il formadi frant non sarà leggermente sciolto (non deve fare una crema, ma rimanere a cubetti disfatti). Impiattate e guarnite con lo speck di Sauris. Preparatevi a gustare un piatto dal sapore forte e orgoglioso come la Carnia.



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Euro
leader



Zuf con sformatino di frant e naces

Alvio Fachin

“Ristorazione Paolo Cignino” Tolmezzo

Ingredienti:

per il zuf: 300 g di polpa di zucca, 200 g di **farina socchievina sarasina di Fiorindo Mazzolini**, ¼ di litro d'acqua, ¼ di litro di latte, burro (una noce), sale q.b.

per lo sformatino: 4 uova, ½ litro di panna fresca, 300 gr di **formadi frant di Rugo**, sale e pepe q.b.

Preparazione:

zuf: sciogliete il burro nella pentola, aggiungete la zucca sbucciata e tagliata a pezzetti, unite il latte e l'acqua. Portate il tutto a ebollizione mescolando di tanto in tanto. Versate a pioggia la farina di polenta e cuocete a fuoco basso per 40 minuti.

sformatino: sbattete le uova, montate la panna, unite il formaggio grattugiato, salate e pepate. Mettete il composto in stampini monoporzione e cuocete in forno a bagnomaria per circa 50 minuti a 120°-130°.

naces: sciogliete il burro, aggiungete la farina e fate tostare lentamente.

In ricordo del bisnonno, del nonno e del papà vi suggerisco di abbinarlo con **“Un tai di blanc con la genziana”**.

Filetto di cervo con miele di acacia e ginepro e saccottino di verza

Flavio De Antoni

“Trattoria da Dino” Loc. Patuscera Ovaro

Cialda di frico friabile con crema di crauti e filettino di maiale croccante, saccottino di verza con ricotta fresca e mandorle con le verdure della **“Bottega dei desideri” di Rigolato**, il miele dell'azienda agricola **F.Ili Marzona di Verzegnis**, la carne e i formaggi dell'azienda agricola **“Val Pesarina”**.

Mini pappardelle alla zucca con radicchio trevisano, sugo di marcundele e formaggio di malga "pozouf"

Chef Mauro Scarabelli

Questo piatto lo voglio dedicare al mio paese natio, Rivalpo di Arta Terme, dove è nata la marcundele carnica. Insieme alla ditta **“Carni e Salumi Molinari” di Zuglio** stiamo cercando di valorizzarla promuovendola sull'intero territorio regionale e nazionale.

Per 6 persone

Ingredienti:

per la pasta: 500 g farina 0, 2 uova intere, 150 g polpa di zucca, 1 cucchiaino di olio di oliva, 1 pizzico di sale.

per la farcitura delle pappardelle: 3 pezzi di radicchio di Treviso, 1 cucchiaino di olio di oliva, 1 cucchiaino di acqua se serve, 1 pizzico di sale.

per il sugo di marcundele: 2 marcundele, ½ cipolla bianca, 1 cucchiaino di olio di oliva, 1 rametto di rosmarino, 1 bicchiere di vino rosso, brodo vegetale q.b., 1 cucchiaino di maizena o fecola.

per il condimento: 1 pezzo di **formaggio di malga Pozouf**, 150 g di **“ont”** (burro cotto tipico della Carnia).

Preparazione: preparate la classica pasta all'uovo con la polpa di zucca e lasciatela riposare per 15-20 minuti. Nel frattempo pulite e tagliate il radicchio a pezzetti. Stufatelo in pentola con l'olio di oliva e a cottura ultimata frullate il tutto sino a ottenere una crema non molto densa. Tritate la cipolla finemente e rosolatela con poco olio e il rosmarino tritato. Aggiungete la marcundele precedentemente tagliata a pezzetti, quindi salate e rosolate. Bagnate con il vino rosso e lasciate evaporare. Continuate la cottura per circa 20-30 minuti aggiungendo brodo vegetale. A fine cottura tirate il sugo con la fecola, o maizena, stemperata in acqua fredda. Tenete in caldo. Tirate la pasta e ricavate delle strisce della larghezza di circa 10-12 centimetri. Spennellatene la metà con la crema di radicchio trevisano quindi sovrapponetevi le altre. Schiacciate leggermente la pasta farcita così ottenuta. Tagliatela a fettuccia di circa 3 centimetri nel senso della larghezza. Portate a bollore l'acqua leggermente salata e versate le pappardelle cuocendole per pochi minuti. Scolatele e saltatele nella pentola dove avrete sciolto l'ont. Impiattate disponendo sul fondo il sugo di marcundele e sopra le pappardelle. Infine grattugiate grossolanamente il formaggio di malga. Servite caldo.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA



Marcundela con cappucci rossi

Roberta Crapiz
"Osteria Al Gan" Trava di Lauco

Ingredienti:

marcundela della Macelleria Martinis di Ovaro: 500 g di sangue fresco di maiale, ½ collo di maiale, 250 g di lardo, 1 kg di carne mista di maiale, limone grattugiato, cannella, 1 chiodo di garofano, 1 tela di fegato per arrotolare, sale, pepe, burro di cacao.

per i cappucci rossi: 1 **cappuccio rosso di Trava**, 2 **mele dell'azienda agricola Podrecca di Nereo Dario**, ½ cipolla tritata, **succo di mela e aceto di mela Ecomela La Carnica**, sale, pepe, burro, olio extra vergine di oliva.

Preparazione:

per le marcundele: fate scaldare il sangue di maiale fino a 30-40° circa, facendo attenzione che non coaguli troppo. Macinate tutta la carne assieme al sangue, aggiungete tutte le spezie e lavorate bene l'impasto. Formate delle polpette da circa 250 grammi e avvolgetele con la tela del fegato. Fate riposare per un paio d'ore in frigo, in modo che tutte le spezie rilascino i loro aromi. Sciogliete molto lentamente una noce di burro di cacao, adagiate le polpette e cuocetele a fuoco molto basso, rigirandole spesso, per circa 20 minuti, ricordandovi a metà cottura di sfumare il tutto con del vino rosso.

per i cappucci rossi: tagliate a metà il cappuccio, eliminando l'interno, lavatelo, quindi tagliatelo a julienne. Asciugate molto bene. Mettete in una padella una noce di burro e un cucchiaino d'olio, fate appassire la cipolla tritata. Aggiungete i cappucci e stufateli per circa 1 ora, aggiungete 1 bicchiere di succo di mele e ½ bicchiere di aceto di mele. Continuate la cottura ancora per ½ ora e aggiungete le mele a dadini, sale pepe; ultimate la cottura per altri 30 minuti. Adagiate i cappucci nel piatto e sopra disponete la Marcundela tagliata a fette non molto spesse. Aggiungete il fondo ottenuto dal vino rosso.

Canederli in brodo

Sara Silverio e Simonetta
appassionate

Per 6 persone

Ingredienti: 500 g di pane raffermo, 200 g di **salsiccia affumicata**, 100 g di **pancetta affumicata**, 50 g di **salame di "Salumi e sapori" di Timau di Flavio e Massimo Mentil**, 100 g di farina 00, 50 g di carne lessata, 2 uova intere, 1 bicchiere di latte, un pizzico di sale e pepe, brodo di carne.

Preparazione: in una terrina grattugiate grossolanamente 300 g di pane raffermo. A parte sbriciolate e ammorbidite nel latte il pane rimanente. Tagliate la pancetta e il salame a dadini piccoli, la salsiccia a pezzetti e rosolate in una padella capiente; aggiungete il pane grattugiato e fate dorare. Versate il composto tiepido in una terrina, unite il pane ammorbidito, la carne lessa tagliata finemente, le uova e un pizzico di sale e pepe. Amalgamate bene gli ingredienti con la farina, infine formate delle palline di circa 3-4 cm. di diametro, infarinatole leggermente in superficie. Portate a bollire il brodo e lessate i canederli a fuoco moderato per 10-15 minuti circa.





Menu di Carnia Food Design 2014

Aperitivo Aplis...

Roberto Filafarro
"Hotel Aplis" Ovaro

Per 1 persona

Ingredienti: 20 cl di grappa bianca secca, 30 cl di succo di limone, 40 cl di succo di **mela biologica dell'azienda Ecomela la Carnica**, 2 cl di Grand Marnier.

Preparazione: mettete abbondante ghiaccio in un boston blender, aggiungete gli ingredienti, mescolate energicamente per breve tempo. Filtrate la miscela in una coppa da Martini precedentemente raffreddata; se desiderate brinare il bordo della coppa con dello zucchero, guarnite con una fetta di mela o una spirale di buccia di mela.

...con patè di fegato e pan brioche ai fichi

Per 8 persone

Ingredienti:

per il patè: 500 g di fegato di vitello, 500 g di fegatini di pollo, 200 g di polpa di vitello, 100 g di prosciutto cotto, 500 g di cipolla bianca, 1 bicchiere di marsala secco, 500 g di burro morbido, 2 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano.

Preparazione: cuocete lentamente la cipolla affettata, aggiungete i fegatini precedentemente curati e tagliati a pezzetti con 2 foglie di alloro e 2 chiodi di garofano. Nel frattempo lessate la polpa di vitello e poi tritatela insieme al prosciutto. Unite il trito al fegato e bagnate con il marsala; cuocete per 5 minuti. Frullate il tutto con l'aggiunta di burro morbido. Riempite con il composto ottenuto uno stampo, pressate bene e mettete in frigorifero per almeno 5 ore prima di servire.

Ingredienti:

per il pan brioche ai fichi: 250 g di latte, 1 cubetto di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 1 uovo, 550 g di farina 00, 50 g di olio d'oliva, 10 g di sale.

Preparazione: versate tutti gli ingredienti in una planetaria e impastate fino al raggiungimento di un composto morbido. Coprite e fate lievitare per circa 1 ora. Quando il composto è raddoppiato di volume scopritelo e lasciatelo sgonfiare; tiratelo con un mattarello e dividetelo in tre parti. Stendete i fichi tagliuzzati su ogni pezzo di pasta, formate poi dei cilindri da tagliare nella misura desiderata. Lasciate lievitare ancora 30 minuti e quindi cuocete in forno caldo a 200° per circa 30 minuti.



Minestrina di fagioli e patate con maltagliati rustici al grano saraceno

Amabile Dassi
"Grand Hotel Gortani" Arta Terme

La minestrina di fagioli, abbinata e arricchita dall'immancabile patata, rientra tra i piatti della tradizione carnica. Qui è completata dai maltagliati rustici al grano saraceno che ne rifiniscono il gusto e la corposità.

Per 10 persone

Ingredienti:

per la minestrina: 300 g di **fagioli borlotti di Gamia**, 400 g di patate rosse, 2 cipolle, abbondante olio d'oliva per il soffritto, 3 l d'acqua, un ciuffo di prezzemolo, 2 foglie di salvia.

per i maltagliati rustici: 300 g di farina bianca 00, 150 g di grano saraceno, 2 uova medie o 3 uova piccole, un cucchiaino d'olio, un pizzico di sale.

Preparazione:

per la minestrina: mettete in ammollo i fagioli almeno 24 ore prima della preparazione. Stufate la cipolla tagliata grossolanamente con l'olio di oliva, aggiungete le patate e mescolatele finché gli angoli non cominciano a smussarsi. Scolate i fagioli e uniteli alle patate, aggiungendo il prezzemolo tritato, la salvia e un pizzico di sale. Mescolate per qualche minuto e aggiungete l'acqua. Fate bollire per almeno 2 ore e mezzo. A cottura ultimata frullate.

per i maltagliati: versate in una terrina le due farine, le uova, l'olio e il sale. Amalgamate il composto fino a ottenere un impasto compatto e liscio. Stendete l'impasto su una tavola di legno portandolo a uno spessore di 2-3 mm. Tagliate la pasta a listarelle e cuocetela in acqua salata per 3 minuti, scolatela e aggiungetela alla minestrina. Servite, se possibile, in una ciotola di ceramica dal fascino antico.



ricette vincitrici

Il mazorin

Germano Reale al rosmarino cotto a bassa temperatura con tortino di patate, purea di zucca, marmellata di cipolla rossa e cappuccio viola stufato

Emanuele Monego
"Ristorante Stella d'oro" Verzegnis

Ingredienti: 4 germani reali, 32 fettine di lardo (azienda Agricola Monego Eliana), rosmarino fresco, 4 spicchi di aglio, 1 zucca media e 10 patate (azienda Agricola F.lli Marzona), 1 l latte e 1 l di panna fresca (azienda Agr. Monego Eliana), 100 g burro del Caseificio Val Tagliamento, sale e pepe, 250 g cipolla rossa, 1 cipolla gialla, 120 g zucchero, 1 scorza di arancia, 1 cucchiaino di aceto balsamico, 100 g Montasio stravecchio grattugiato.

Preparazione: dissostate i germani reali partendo del petto, apriteli e paregiate la carne, salate e pepate; aggiungete le fettine di lardo, il rosmarino tritato e richiudete il tutto come un arrostitino. Rosolateli in padella per circa 7 minuti, in modo da far perdere il grasso in eccesso. Lasciateli riposare per circa 30 minuti. Chiudete gli arrostitini negli appositi sacchetti per la cottura sotto vuoto e cuocete in forno a 75°C per circa 5 ore. Lessate, dopo averle sbucciate, la zucca e le 3 patate. In un tegame, riscaldate 500g di latte e 100g di burro, unite la zucca e le patate schiacciate; salate e mescolate fino a ottenere una purea liscia. Tagliate finemente a julienne la



cipolla rossa, mettetela in una pentola con lo zucchero, la scorza d'arancia e un cucchiaino di aceto balsamico. Cuocete, mescolando frequentemente, fino a ottenere un composto gelatinoso e saporito. Dorate leggermente la cipolla tritata, unite il cappuccio viola tagliato sottile e aggiustate di sapore lasciandolo stufare a fuoco molto basso. Infine per il tortino, pelate e affettate sottilmente (circa 5 mm) nel verso della lunghezza, le rimanenti patate, disponetele in una teglia imburrata formando 5 strati sovrapposti. Unite il rimanente latte e panna, una manciata di formaggio grattugiato, del burro a pezzetti e cucinate in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti. Componete il piatto mettendo al centro il tortino, adagiatevi sopra il rotolino di germano reale tagliato a rondelle con sopra il sugo di cottura. Come guarnizione del piatto disponete il purè, la marmellata di cipolla e il cappuccio stufato.

Lettera d'amore.. per la Carnia

Rita Lenisa
"Ristorante Borgo Poscolle" Cavazzo Carnico

La torta di mele è tra i dolci più antichi in Carnia e ogni famiglia lo preparava con le proprie varianti. Gianni Cosetti proponeva nel suo ricettario "la pite", un guscio di pasta frolla che racchiudeva mele, noci, pinoli e uvetta. Io propongo questa mia versione, sostituendo la pasta frolla con una pasta più povera tipo strudel e aggiungendo al ripieno, oltre alle mele e alle noci, la ricotta, le spezie e i semi di papavero. Il ripieno viene chiuso in un foglio sottile di pasta ripiegato a forma di lettera. È la mia lettera d'amore alla Carnia, terra dalla quale sono partiti i miei antenati in cerca di lavoro e alla quale io sono tornata quindici anni fa per lavorare. È un messaggio per dirle di non mollare anche se i tempi sono difficili; è l'augurio di ritrovare nelle sue radici la forza per rialzarsi.



Per 8 persone

Ingredienti:

per la pasta: 250 g farina, 1 cucchiaino olio semi, 1 uovo, pizzico di sale, acqua quanto basta a formare un panetto compatto.

per il ripieno: 2 kg mele di antiche varietà, 500 g ricotta (Latteria di Sutrio o Cedarchis), 250 g panna, 200 g zucchero, 200 g noci sguusciate, 100 g uvetta, 50 g burro, 50 g semi di papavero, 3 uova (Cooperativa sociale di Villa Santina), 1 limone grattugiato, una presa di spezie (cannella, anice stellato, zenzero).

Preparazione: ripassate in padella con il burro le mele tagliate a pezzetti, le spezie e 50 g di burro. Fuori dal fuoco aggiungete l'uvetta. Montate con la frusta la ricotta, unite le uova, i semi di papavero e 50 g di zucchero. Macinate le noci con il rimanente zucchero e aggiungete la panna. Stendete molto sottile la pasta in strisce lunghe, tagliatele a rettangoli. Sistemate su ciascun rettangolo nell'ordine il composto di noci, le mele e la ricotta; chiudete a forma di busta. Ungete con il burro e infornate a 160° per 25 minuti.



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Euro
leader



Filetti di Salmerino di Noiaris su foglia di Pasta Madre ai semi di papavero e amaranto, cubetti di verdure, salsa di prezzemolo e finocchio selvatico, grissini al peperoncino di Carnia

Rita Lenisa

“Ristorante Borgo Poscolle” Cavazzo Carnico



Per 2 persone

Ingredienti: 400 g circa di filetti ricavati da due **salmerini dell'allevamento ittico Vidotti di Noiaris di Sutrio, che si avvale dell'acqua di un torrente ancora integro**, 150 g di verdure (zucchina, zucca, pomodorini) provenienti dal mio orto e dell'**azienda agricola Marmai Giovanni di Enemonzo**, qualche grano di mais tenero, 50 g farina di grano duro, olio extra vergine, misto di erbe essiccate, sale, foglie verdi (bietina, rucola, finocchio selvatico) per guarnizione.

Preparazione: asciugate i filetti di salmerino e tagliateli con la forbice di traverso in modo da ottenere delle strisce; cospargeteli con una presa di sale e di erbe aromatiche; infarinateli leggermente con la farina di grano duro; disponeteli con la pelle rivolta in basso su una teglia da forno su cui avrete versato poco olio extravergine; tagliate a cubetti le verdure, insaporite di sale e di erbe, aggiungetele nella teglia. Infornate a 220° (forno ventilato) per 8-10 minuti.

Salsa verde: un ciuffo di prezzemolo con qualche rametto di finocchio selvatico frullati con una presa di sale e olio extra vergine.

Foglia di pasta madre

Ingredienti: 300 g di farina, 100 g di lievito madre, 25 g di olio extra vergine di oliva, una presa di sale, semi di papavero e di amaranto, acqua q.b.

Preparazione: amalgamate gli ingredienti aggiungendo l'acqua necessaria a formare un panetto omogeneo ed elastico; fate riposare un'ora coperto da pellicola. Stendete la pasta in una sfoglia molto sottile (si può usare anche la macchina per pasta). Tagliate a losanghe, rombi o nella forma desiderata. Ungete con una miscela di acqua e olio extra vergine di oliva in parti uguali e infornate a 200° in forno ventilato per dieci minuti.

Per i grissini: tagliate la pasta a striscioline e – usando i guanti – cospargete di **polvere di peperoncino delle coltivazioni della Comunità Piergiorgio di Caneva di Tolmezzo**.



Sensazioni d'inverno

Bavarese di Castagne al Rum in cestino di cioccolato con Caviale di caramello, Chantilly all'Arancia e Castagne glassate

Emanuele Monego
“Ristorante Stella d'oro” Verzegnis

Ingredienti:

per la Bavarese: 100 g di castagne, 2 **tuorli** e 2 **albumi (coop sociale DAVIDE)**, 4 fogli di colla di pesce, 20 g rum, 100 g panna fresca e 100 g di **latte dell'azienda agricola Monego Eliana**, 100 g zucchero.

per la Chantilly: 3 **tuorli (coop. Sociale DAVIDE)**, 125 g **latte** e 100 g di **panna (azienda agricola Monego Eliana)**, 125 g succo arancia, 100 g zucchero, 30 g farina “00”.

per le castagne glassate: 20 castagne, 150 g di zucchero, 300 g di acqua

Preparazione:

per la Bavarese: montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto morbido e spumoso; aggiungete il latte intiepidito, con il rum e le castagne frullate. Mescolate per alcuni minuti con una frusta. Togliete dal fuoco e aggiungete la colla di pesce. Lasciate raffreddare in una teglia o qualche minuto in abbattitore. Nel frattempo montate gli albumi e la panna. A composto raffreddato, unite prima la panna montata e per ultimi gli albumi a neve ferma. Sformate il composto in stampi di cioccolato e lasciate raffreddare in frigo.

per la Chantilly: montate i tuorli con lo zucchero, nel frattempo riscaldate il latte con una buccia d'arancia. Quando le uova sono ben montate, amalgamate la farina e quindi il latte caldo, facendo attenzione a non creare grumi. Unite il succo di arancia e rimettete sul fuoco per ultimare la cottura della crema. Montate la panna a neve non molto ferma e aggiungetela alla crema mescolando dal basso all'alto.

per le castagne glassate: preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero arrivando a una temperatura di 121°C, unite le castagne precedentemente lessate e private della pellicina, cuocete per un minuto, coprite con il coperchio e lasciate riposare per 24 h. Trascorso questo tempo, togliete il coperchio e mettete sul fuoco. Fate bollire per un minuto e lasciate riposare per altre 24 h; ripetete l'operazione per altre 2 volte. Il quarto giorno scolate le castagne dallo sciroppo.

per il caviale di caramello: sciogliete lo zucchero con poca acqua e ottenete un caramello, con un cucchiaino fatelo gocciolare in un recipiente contenente dell'olio d'oliva, scolate e asciugate in carta assorbente le piccole palline così ottenute.



Pete di noci

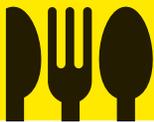
(Torta di noci)

Ricetta di Sara e Simonetta
appassionate

Ingredienti: 125 g di **burro del Caseificio Alto But Sutrio**, 100 g di zucchero, 100 g di farina “00”, 100 g di noci, 2 **uova** intere (**uova di Carnia agricoltura biologica**), 2 albumi, un pizzico di sale.

Preparazione: in una terrina lavorate le due uova con lo zucchero. Aggiungete il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, unite la farina e le noci tritate grossolanamente. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli poco alla volta al composto. Imburrate e infarinate una teglia di 20 cm di diametro (oppure carta forno), cuocete in forno caldo per 20 minuti circa a 180°. Servite accompagnando con un bicchierino di **Sambrulé** (bevanda a base di sciroppo di bacche di sambuco) liscio o corretto a piacere con qualche goccia di grappa.





Rotolo dell'altopiano di Lauco

Roberta Clapiz
"Osteria al Gan" Trava di Lauco

Ingredienti:

per il rotolo di patate: 500 g di patate, 100 g di farina di fiore, 150 g di farina di grano saraceno, 100 g di farina 00, 300 g di verza precedentemente stufata, 200 g di formaggio di malga, 50 g di polenta, 1 uovo.

per la salsa al cabernet sauvignon: ¼ di litro di cabernet, sale un pizzico, zucchero a piacere.

per la spuma alla ricotta: 150 g di panna fresca, 175 g di ricotta affumicata, 150 g di formaggio stravecchio.

per la decorazione: croccante di polenta.

Preparazione: dopo aver lessato e schiacciato le patate fate l'impasto con tutte le farine e l'uovo. Stendete la pasta sottile e distribuitevi sopra la polenta, la verza e il formaggio di malga grattugiato. Fate un rotolino, chiudetelo bene ai lati e cuocetelo in acqua bollente salata per 10 minuti. Nel frattempo preparate la spuma alla ricotta. Amalgamate gli ingredienti e scioglieteli lentamente a bagno maria. Fate raffreddare in frigo per alcuni minuti. Per la salsa al cabernet fate ridurre il vino in un pentolino a fuoco basso. Per l'impattamento versate un cucchiaio di salsa al vino rosso, adagiate i rotolini precedentemente tagliati a rondelle di circa un centimetro. Con la spuma alla ricotta create delle quenelle e posizionatele sopra i rotolini. Per guarnire il piatto utilizzate il croccante della polenta.

Gnòcs di Tausie

Sara Silverio
appassionata

Questo piatto mi riporta indietro nel tempo... un ricordo d'infanzia dei pranzi in famiglia, che mia madre preparava con i prodotti della dispensa e con nostalgia del suo paese d'origine.

Ingredienti: 500 g di patate (rosse), 250 g di farina di grano tenero "00", 150 g di **ricotta affumicata (Malga Lavareit, Timau)**, 150 g di **varhackara (prodotto tipico di "Salumi e sapori di Timau" di Flavio e Massimo Mentil)**, in alternativa 150 g di pancetta affumicata, 50 g di burro, sale q.b.

Preparazione: pelate e mondate le patate, grattugiatele in una terrina. Aggiungete due patate medie cotte precedentemente e passatele al setaccio. Unite un pizzico di sale, la farina, amalgamate il tutto ottenendo un impasto omogeneo e consistente. Portate ad ebollizione l'acqua salata e con il cucchiaio date forma agli gnocchi. Cuoceteli a fuoco medio. A cottura ultimata, scolateli con la schiumarola, condite con la ricotta grattugiata e il soffritto di varhackara o pancetta rosolata e croccante.

Grano saraceno risottato alla zucca e speck di Sauris

Chiara Selenati
foodblogger

In Friuli Venezia Giulia, fino agli anni Sessanta il grano saraceno era impiegato in alternanza ad altri cereali e legumi nell'agricoltura di rotazione. In Carnia apparteneva alla tradizione locale. Lo ritroviamo infatti in alcune ricette tipiche, quali i blecs e in una versione di polenta. Io ho voluto cucinare i chicchi di grano saraceno come un risotto, impreziosendolo con prodotti tipici: **la zucca, lo speck di Sauris e la ricotta affumicata della casera Valdajer.**

Ingredienti: 280 g di grano saraceno, 800 ml di acqua, 1 dado, 300 g di zucca butternut, 2 fette di **speck di Sauris** spesse 2 mm (circa 70 g), 1 cucchiaio di olio Extra Vergine d'Olive, ½ scalogno, 50 ml di vino bianco secco, 80 g di **ricotta affumicata Valdajer.**

Preparazione: in una pentola versate l'acqua con il dado di carne. Coprite e portate a bollire. Nel frattempo, tagliate ogni fetta di speck a metà nel senso della lunghezza, poi a striscioline larghe ½ centimetro. Pulite la zucca, eliminate la buccia e tagliatela a cubetti di circa 1 cm di lato. Tritate finemente lo scalogno. In un'altra pentola scaldate l'olio su fuoco medio e lo scalogno, lo speck e la zucca per un paio di minuti, mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungete il grano e mescolate per altri 2 minuti. Versate il vino bianco e lasciate evaporare; aggiungete il brodo un po' alla volta. Mescolate ogni tanto. Mentre il grano saraceno cuoce, grattugiate la ricotta affumicata. Dopo circa 20 minuti, il grano è cotto. Assaggiate e, se necessario, regolate di sale. Impiattate aiutandovi con un coppapasta tondo di 9 cm e spolverate con abbondante ricotta affumicata. Servite subito.



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Euro
leader

c'è la Carnia nel piatto

Cotechino in crosta di pane al cumino con sformatino di brovada e salsa al kren

Roberto Filafferro
"Hotel Aplis" Ovaro

per 10 persone

Ingredienti: 1 kg circa cotechino della **macelleria Martinis di Ovaro**.

per il pane: 500 g farina 00, 5 g sale, 20 g lievito di birra, 100 g burro morbido, 140 g acqua tiepida, 20 g zucchero, 1 uovo, 100 g latte, 5 g cumino.

per lo sformatino: 1 kg brovada, 3 spicchi di aglio, 5 foglie di alloro, 5 g sale, 3 g pepe.

per la salsa: 1 radice kren, 5 cl aceto di mele, 1 mela, 250 g ricotta fresca.

Preparazione:

per il cotechino in crosta di pane: cuocete il cotechino per 2 ore partendo all'inizio con acqua fredda; cambiate l'acqua tre volte. Fate raffreddare e togliete la pelle. Unite tutti gli ingredienti per il pane nell'impastatrice con il gancio e amalgamate bene fino a ottenere una pasta elastica. Dividete la pasta in tre parti, tiratela con il matterello in forma rettangolare in modo da

poter contenere al centro

il cotechino e richiudetelo.

Sigillate bene e spennellate

con uovo sbattuto, mettete su una

placca da forno con carta. Fate lievitare

fino al raddoppio del volume. Cuocete in forno a 180° fino a ottenere una bella doratura.

per lo sformatino: cuocete la brovada in un filo d'olio con tre spicchi d'aglio (da togliere appena si doreranno), 5 foglie di alloro, sale e pepe, in una pentola coperta per 2 ore circa. A cottura ultimata frullate il tutto con l'aggiunta di una manciata di grana e di un bicchiere di crema di latte. Imburrate e infarinate con farina di polenta degli stampini d'alluminio. Infornate a 175°, cottura a bagno maria per circa 30 minuti.

per la salsa al kren: Grattugiate finemente il kren, unite un bicchierino di aceto di mele, una mela grattugiata, sale, pepe e la ricotta fresca. Amalgamate il tutto; se la salsa dovesse risultare troppo densa aggiungere della crema di latte.



Frico 2.0

Maila D'Orazio
appassionata

Ingredienti: 400 g patate (medie), 150 g **formaggio latteria di Ovaro**, 150 g **formaggio Montasio** stagionato, 1 cipolla media, 1 fetta di **speck di Sauris** (tagliata grossa), pangrattato e sale q.b.

Preparazione: sbucciate le patate e tagliatele a cubetti. Cuocetele al vapore finché diventano morbide. Tagliate la cipolla ad anelli spessi 1 cm e panateli nel pangrattato, facendo un po' di pressione affinché questo si attacchi bene alla superficie delle cipolle. Posizionatele su una teglia coperta di carta forno e infornate a 200° C per 20 minuti circa. Quando diventano dorate è ora di sfornarle! Tagliate la fetta di speck a strisce di 1 cm, disponetele sulla teglia rivestita di carta forno; infornate finché non risultano croccanti (usate il grill!). Tagliate i formaggi a cubetti, metteteli in una terrina e mescolate. Quando le patate saranno pronte, schiacciatele con una forchetta, aggiungete un po' di sale e infine il formaggio. Mescolate bene. Imburrate e spolverate con il pangrattato le cocotte di ceramica (adatte alla cottura in forno). Pressate il composto di patate e formaggio fino al bordo e infornate per 15 minuti a 180°C. Quando diventa dorato vuol dire che è pronto! Impiattate la cocotte (attenzione alle dita!) e guarnite il piatto con la cipolla croccante e lo speck sminuzzato.



Guancetta di maiale, polenta fritta, crudité di mela

William Barbui
"Gelindo dei Magredi" Vivaro

Ingredienti: 4 guancette di maiale, 4 scalogni, 100 g di porro, 50 g di sedano, 1 mela poco matura, polenta dura, sale, pepe, olio evo, burro, rosmarino e timo.

Preparazione: in un tegame con poco olio e burro rosolate le guancette da ambo le parti e aggiustate di sale e pepe. Sfumate con vino bianco, fate raffreddare. A parte preparate il soffritto. Inserite le guance all'interno di uno stampo cilindrico per fare prendere la forma stabilita. Mettetele all'interno di un sacchetto sottovuoto adatto alla cottura assieme a un cucchiaino di soffritto e completate con un rametto di timo. Sigillate e cucinate a 70° per 15 ore. A cottura avvenuta, aprite il sacchetto e togliete la guancetta dallo stampo. Tirate la salsa e tenete al caldo. Preparate un cubo di polenta e frigetelo.

Presentazione: adagiate il cubo di polenta sul piatto, appoggiatevi la carne, irrorate con la salsa e rifinite con una julienne di mela sopra la guancetta, oltre a un rametto di timo.



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Euro
leader



Lombatine di agnello con riduzione di Terrano, crema di zucca, pancetta croccante e bietola su crostone di polenta saracena

Luigi Zambotti
Agriturismo Fornas" Tolmezzo

Ingredienti:

800 g di lombatine scalzate, 12 fette di pancetta tesa affumicata, un bicchiere di Terrano, 1 noce di burro, 1 mazzetto di erbe aromatiche, olio extra vergine di oliva, 400 g di bietola, sale, pepe.

per la polenta: 500 ml di acqua, 100 g di farina di mais, 50 g di farina di grano saraceno, sale.

per la crema di zucca: 400 g di zucca gialla a cubetti, 400 ml di acqua, un rametto di timo, olio extra vergine di oliva, 2 cucchiari da cucina di panna fresca, sale, pepe.

Preparazione: in un pentolino fate bollire l'acqua salata e quindi aggiungete la farina per la polenta. Lasciate cuocere 15 minuti quindi stendete il composto con uno spessore di 2 cm. Tritate le erbe aromatiche e distribuitele sulla carne, salate e pepate. Rosolate le lombatine in un tegame con un filo d'olio, quindi passatele in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Nel frattempo in un altro pentolino rosolate la zucca, aggiungete il rametto di timo e l'acqua; salate e pepate, coprite e cuocete a fuoco dolce per circa 20 minuti finché la zucca sarà cotta. Quando è pronta, schiacciatela con un cucchiaio, aggiungete la panna e mescolate bene. Tagliate la polenta e tostatela in una padella. A cottura ultimata togliete la carne dal tegame, tagliatela a fette e tenetela al caldo. Aggiungete al fondo di cottura il burro, bagnate con il vino, cuocete per 5 minuti. Sbollentate la bietola e saltatela con un filo d'olio. Rosolare la pancetta in un tegame.

Composizione: stendete un velo di crema di zucca sul piatto e, a fianco, il crostone di polenta. Sulla polenta adagiate la bietola e la pancetta croccante. Disponete le lombatine a ventaglio e versatevi sopra la riduzione di vino.

A cena con gli amici

Denis Filafferro
"Osteria agli Artisti" Moggio Udinese

Ho immaginato questo piatto rivisitando una delle tipiche cene che si fanno quando si è invitati da amici in Carnia e nelle zone montane friulane. Polenta, frico, cervo e verdure di stagione. Ho scomposto gli ingredienti base ricomponendoli in versioni diverse, per la carne per esempio cottura fuori dagli schemi classici eliminando fuorvianti marinature, ho utilizzato ingredienti carnici e di autoproduzione della mia azienda agricola La valle degli orsi.

Ingredienti: 600 g filetto di cervo, ½ l **succo di mela di Ecomela La Carnica**, sale alle erbe **La valle degli orsi** qb, maizena, **farina di polenta di Socchieve**, 200 g zucca, 50 g **ricotta Pef allevatore di Moggio**.

per la cialda: 10 cucchiari di grano saraceno, acqua q.b., burro di malga, 200 g formaggio **latteria fresco di Sutrio**, 2 uova, 150 g patate, **ont**, 30 g **lardo di Sauris**, 100 g **cappucci e rape dal colletto viola La valle degli orsi**.

Preparazione: preparate una polenta morbida, a fine cottura aggiungete la polpa di zucca cotta al forno e la ricotta; frullate per renderla cremosa. Portate a ebollizione il succo di mela e solo poco prima di spegnere immergetevi i filetti di cervo. Coprite e togliete dal fuoco lasciando che la carne si "cucini" fino a diventare rosa. Legate il "brodo" di cottura con la maizena sciolta in acqua per ottenere la salsa. Adagiate il filetto sulla polentina alla zucca, nappate con la salsa alle mele, salate con il sale aromatico, accompagnate con i cappucci sottilmente affettati, conditi a caldo assieme alle rape cotte e tagliate a spicchi. Con le patate fate una purea, aggiungete pepe nero macinato. Tagliate a cubetti il formaggio, passatelo nella farina di polenta e frigetelo nell'ont. Disponetelo sulla purea di patate. Decorate con una cialdina ottenuta con un impasto di farina di grano saraceno e acqua: con l'aiuto di un sacchetto di carta oleata potrete darle la forma del "gugjet". Cucinatela in poco burro.

Salsiccia affumicata con tortino di patate di Cavazzo Carnico

Rosalba Bertuzzi
appassionata

Ingredienti: 400 g di salsiccia, 2 cucchiari di pane grattugiato, 1 cucchiaino d'olio d'oliva extravergine, 2 cucchiari di farina 00, poco vino rosso, poco latte.

per il tortino: 5 patate, 1 piccola cipolla, 1 cucchiaino d'olio extravergine, sale e pepe.

Preparazione: togliete la pelle della salsiccia, appiattitela e passatela nel pane grattugiato, mettetela nella padella con l'olio e cuocete a fuoco moderato per alcuni minuti. Lasciate riposare in un piatto ricoperto da una pellicola. Nella padella di cottura aggiungete la farina mescolando, unite il latte e fate restringere fino a ottenere la giusta densità alla crema. Nel frattempo cucinate le patate al vapore, quindi passatele nello schiacciapate. In una padella antiaderente rosolate nell'olio la cipolla, unite le patate, salate e pepate. Amalgamate il tutto formando un tortino a testa. Distribuite nei piatti un tortino, la salsiccia, la crema del fondo di cottura e completate a piacere con piccole spezie.



L'altro tiramisù

Chef Marco Scarabelli

Tolmezzo è il luogo dove pare sia “nato” il tiramisù. Ho lavorato all'Albergo Roma per cinque anni e questo mi ricorda mamma Gabriella Cosetti, la quale, quando si preparava per realizzare il tiramisù mi diceva: “Mauro, quartimi ous, sucar, biscots, rum e caffè” (mi riecheggia ancora nelle orecchie la sua voce). Finito il servizio di mezzogiorno (ore 15.00 circa), ritornavo al lavoro alle 18.30 e lei era ancora lì a preparare il tiramisù. Gianni Cosetti allora diceva: “Al scuen vegni bon cun dutchel timp ca tu mets a falu”. Sono questi i ricordi che mi hanno spinto a omaggiarli con la presentazione di questo tiramisù rivisitato. Ho sostituito la crema al mascarpone con una chantilly al mascarpone, i savoiardi con le cialde, il caffè con una crema di caffè al rum e il cacao con un crumble al cacao.

Ingredienti:

per la chantilly al mascarpone: 250 dl latte intero, 250 g di mascarpone, 150 g zucchero, 60 g farina 00, 4 tuorli, 1 bicchierino di rum, 300 g panna montata.

per le cialde: 2 albumi d'uovo, 150 g zucchero a velo, 100 g farina 00, 4 cucchiaini di latte.

per la salsa al caffè: 300 ml circa acqua, 2 cucchiaini caffè solubile, 3 cucchiaini zucchero, 1 cucchiaino di maizena, 1 bicchierino di rum.

per il crumble al cacao: 50 g farina 00, 30 g burro, 40 g zucchero di canna, 20 g cacao, 1 pizzico di sale.

Preparazione:

per le cialde: amalgamate gli albumi con la farina, lo zucchero e il latte. Formate dei dischetti da disporre su carta da forno quindi cuocete a 200° per 15 minuti.

per la salsa al caffè: portate a ebollizione l'acqua con il rum. Aggiungete il caffè solubile e zuccherate. Stemperate la maizena in acqua fredda e aggiungetela al caffè sino alla consistenza desiderata.

per chantilly al mascarpone: unite il latte al mascarpone con metà dello zucchero e il rum, quindi portate a bollore. Montate i tuorli con il rimanente zucchero e aggiungete la farina. Versate il latte nella pentola dove sono stati montati i tuorli e cuocete per qualche minuto. Una volta fredda unite lentamente la panna montata.

per il crumble al cacao: mischiate la farina con lo zucchero e il cacao, aggiungete un pizzico di sale. Unite il burro precedentemente sciolto quindi formate dei piccoli grumi da stendere su una carta da forno. Cuocete in forno a 180° per 15-20 minuti. Disponete sui piatti singoli il crumble (a forma di cerchio). Inserite al centro la crema chantilly quindi aggiungete una cialda continuando la stessa operazione per altri due strati. Contornate con la salsa di caffè al rum.

Tiramisù di polenta

Giorgio Spagnolo

“Corte dei sapori” Tolmezzo

Ingredienti:

per il tiramisù: 1 l di acqua, 200 g di **farina di mais (azienda agricola Mazzolini Fiorindo di Socchieve)**, 200 ml di caffè, 80 g di zucchero.

per la crema: 3 tuorli, 60 g di zucchero a velo, 250 g di mascarpone, 200 ml di panna fresca, cacao amaro in polvere per guarnire. Vi occorrerà anche un sifone.

Preparazione: mettete a bollire l'acqua in una casseruola, aggiungete lo zucchero e il caffè. Quando l'acqua comincia a bollire versate la farina di mais a pioggia e mescolate con una frusta, in modo da non lasciare grumi. Cuocete la polenta per 45 minuti: una volta pronta stendetela in un teglia da forno con una spatola per raggiungere uno spessore di ½ centimetro. Lasciate raffreddare. Mettete in una ciotola i tuorli e lo zucchero e con l'aiuto di una frusta preparate una crema a cui aggiungete il mascarpone, continuate a mescolare e aggiungete la panna. Riempite il sifone con la crema e mettete in frigo. Dalla polenta raffreddata ricavate con un coppapasta dei dischi della misura che preferite. Adagiate un disco su un piatto. Agitate il sifone e spruzzate la crema sul disco, accertandovi che la crema sia così consistente da poter appoggiarci un altro disco. Su quest'ultimo spruzzate dell'altra crema.

"s" come... tiramisù

Maila d'Orazio
appassionata

Il limite della stratificazione dipende dal grado di golosità! Non bagnate il biscotto di fondo, deve dare sostegno alla composizione! Per un buon contrasto, anche cromatico, usate i lamponi freschi sia nella farcitura, sia sulla copertura del dolce.

Ingredienti: 3 tuorli d'uovo, 50 g zucchero, 400 g mascarpone, 100 g ricotta fresca cremosa, 100 g panna fresca, 1 confezione di **biscotti tipo “Esse di Raveo”, 1 confezione di biscotti “Plume di Soreli”,** caffè q.b., cacao amaro.

Preparazione: amalgamate la ricotta col mascarpone e la panna montata. Montate i tuorli con lo zucchero e uniteli al composto. Create la base del tiramisù con un biscotto “Esse di Raveo”, farcite con la crema, ricoprite con i biscotti “Plume di Soreli” bagnati con qualche goccia di caffè; farcite nuovamente con la crema e ricoprite con una “Esse di Raveo”. Create dei ciuffi di crema sulla sommità e guarnite con una pioggia di cacao amaro.





Tortino al pane vecchio e olio d'oliva con salsa alla salvia e "salviade"

Roberto Filafferro
"Hotel Aplis" Ovaro

Per 8 persone

Ingredienti:

per il tortino: 200 g pane grattato (**panificio Fior Ovaro**), 200 g latte, 150 g zucchero, 150 g olio extra vergine di oliva, 5 uova (**azienda Uova di carnia**), 75 g farina 00, 25 g maizena, 50 g pinoli, 50 g uva passa, 50 cl rhum, ½ limone grattugiato, ½ arancia grattugiata, 10 g lievito.

per la salsa di salvia: 500 g latte intero, 500 g panna, 8 tuorli, 250 g zucchero, 10 foglie di salvia, 4 cucchiaini alcool puro.

per la salviade: 10 foglie di salvia, 1 uovo, 50 g farina 00, ½ bicchiere latte, ½ limone grattato, 20 g zucchero, olio di semi.

Preparazione:

per il tortino: mettete a mollo il pane assieme al latte. Mettete a bagno l'uva nel rhum. Montate i tuorli con lo zucchero; aggiungete il pane ammolato nel latte, l'olio, la farina, la maizena. Amalgamate bene e alla fine aggiungete i pinoli e l'uvetta. Montate gli albumi a neve e aggiungeteli al precedente impasto mescolando delicatamente. Versate il composto ottenuto in stampini di carta stagnola precedentemente imburrati e passati al pan grattato. Cuocete su placca con carta forno a 170 gradi per 30 minuti.

per la salsa di salvia: mettete la salvia a macerare in un vasetto con l'alcool per 4 ore chiudendo con il coperchio. Fate bollire il latte assieme alla panna in una pentola. In un polsonetto montate i tuorli con lo zucchero e l'alcool al sapore di salvia. Unite il latte bollente alle uova frustando energicamente, terminando la cottura della salsa in bagnomaria fino al raggiungimento di 85°.

per la salviade: preparate una pastella omogenea con farina, latte, il tuorlo, l'albumi montato a neve e la scorza del mezzo limone. Immergete nella pastella le foglie di salvia precedentemente lavate e ben asciugate, friggete in olio già caldo. Asciugate dall'eccesso di olio e zuccherate.

Panna cotta, chicchi di mais e soffrit

Alvio Fachin
"Ristorazione Paolo Cignino" Tolmezzo

I chicchi di mais venivano un tempo utilizzati come l'ovomaltina, l'energetico orzo solubile odierno, mescolati nel latte. Il soffrit si faceva durante la serata dei morti, la vigilia di Natale e l'ultimo dell'anno. Ho voluto aggiungere questi due antichi riti culinari a un dolce moderno.

Ingredienti:

per la panna cotta: 1 l di panna, 3 fogli di colla di pesce, 80 g di zucchero, 200 g di mais tostato.

per il soffrit:

1 l di latte, ¼ di vino rosso merlot, 3 cucchiaini di zucchero, 1 cucchiaino di farina bianca 00.

Preparazione:

per la panna cotta: fate bollire la panna, ammorbidite la colla di pesce e aggiungetela alla panna; mescolate lo zucchero nel composto. Tostate il mais fino a un grado di tostatura pari ai chicchi di caffè, tritatelo con il macinino manuale fino a dargli la granatura del caffè. Aggiungete il mais alla panna cotta, mescolate il tutto, versate in bicchieri da porzione e fate raffreddare circa 2 ore in frigorifero.

per il soffrit: fate bollire il latte, aggiungete vino e zucchero, sciogliete un po' di farina con il latte freddo e aggiungetelo al composto fino a raggiungere la densità voluta. Servitelo insieme alla panna cotta.



CARNIA FOOD
DESIGN



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PSR
2007 - 2013

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Euro
leader