

A stylized illustration in white lines on an orange background. On the right, there is a large arched window frame. Inside the arch, the words "MILANO" and "INTERNI" are written in a clean, sans-serif font, one above the other. To the left of the window, there is a tall, thin lamp with a textured, flame-like top. The entire scene is rendered in a minimalist, graphic style.

MILANO
INTERNI

IN VETRINA, A TAVOLA

snaidero

CUCINE PER LA VITA

SNAIDERO INAUGURA
UN NUOVO SHOWROOM
E CONFERMA
IL SUO FORTE LEGAME
CON LA TERRA FRIULANA.



Nella cucina, nei suoi piatti, nei vini che li accompagnano si trovano alcune delle radici più salde della tradizione. Per questo Snaidero ha voluto che l'inaugurazione del suo nuovo showroom milanese fosse l'occasione per offrire a tutti un irripetibile incontro con la cucina friulana, rivisitata dai migliori chef della regione che condividono il suo amore per quest'arte capace di ricavare capolavori anche dagli ingredienti più antichi, più semplici e poveri. Un cordiale benvenuto a tutti e un particolare grazie da Snaidero alla Camera di Commercio per la preziosa collaborazione nell'organizzazione della serata.

OGNI CUCINA, UN PIATTO.
UN INEDITO E PIACEVOLE
ABBINAMENTO
TRA GRANDE DESIGN
E GRANDI RICETTE.



UNA SERATA COME DOVREBBERO
ESSERE TUTTE SI APRE CON UN GRANDE
PROTAGONISTA DEL FRIULI:
IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Affettato al momento con la mitica Berkel
e offerto con un calice di vino Friulano.

TIME

MINISTRA AL BASILICO CON L'ORZO



ORANGE

La cucina del Friuli Venezia Giulia ha nelle minestre uno dei suoi punti di forza e di distinzione. Questa, creata da Aldo Morassutti e Roberto Cozzarolo della Trattoria da Toni, è un piccolo capolavoro di colori, profumi e sapori, con l'aggiunta dell'orzo che noi usiamo spesso, a partire dalla tradizionale orzo e fagioli.

Ingredienti per 4 persone

300 g bietina novella, 4 patate, 1/2 carota, 6 foglie di sedano, 2 zucchine, 1/2 cipolla, 1/2 spicchio d'aglio, basilico fresco, un pugno di fagioli borlotti di Carnia, un pugno di fagiolini, un pugno di piselli freschi, un pugno d'orzo, una noce di burro, olio extravergine d'oliva del Friuli Venezia Giulia, sale e pepe.

Preparazione

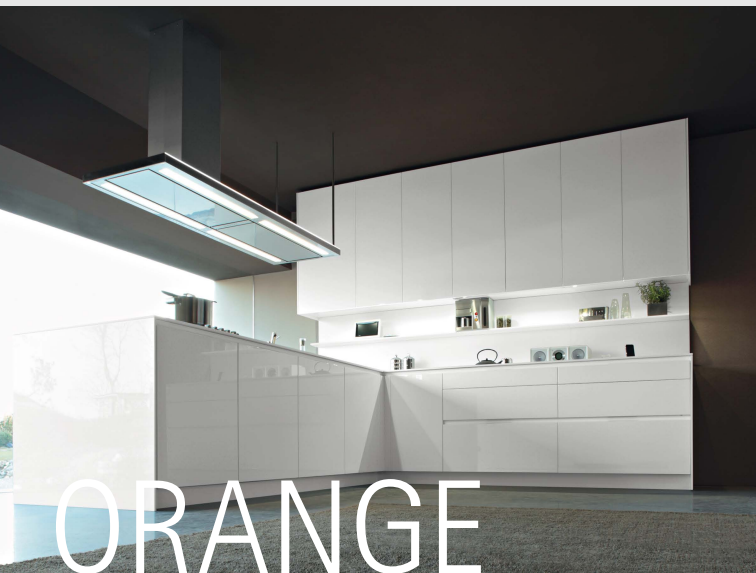
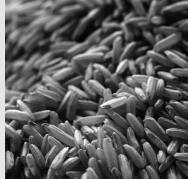
Fate cuocere la bietina, le patate, la carota, il sedano, le zucchine, la cipolla e l'aglio in abbondante acqua, salando subito e aggiungendo a bollitura avviata una buona presa di pepe fresco. Dopodiché passate le verdure cotte nel frullatore. Intanto, a parte, fate cuocere in quattro diversi tegami i fagiolini tagliati a pezzetti, i fagioli, l'orzo ed i piselli. A cottura ultimata aggiungete questi ingredienti al precedente frullato e servite il tutto con un'aggiunta d'olio fine d'oliva, una noce di burro crudo freschissimo ed una manciata di basilico tritato finemente oppure pestato al mortaio.

Il vino

Friulano giovane.

TRATTORIA DA TONI. GRADISCUTTA DI VARMO (UD)

RISOTTO
ALLE ERBE SELVATICHE
DI PRIMAVERA



ORANGE

Il risotto è il più nobile primo piatto della cucina italiana. Un piatto inimitabile che ha radici nel Nord del Belpaese. Il Friuli Venezia Giulia è una delle regioni europee più ricca di erbe selvatiche e la cucina non poteva che esserne fortemente influenzata. In Friuli Venezia Giulia il risotto di erbe selvatiche è il primo canto della primavera. Il segreto di questo piatto sta nel mix tra le erbe profumate e lo *sclopit*, base indispensabile capace di legare ed esaltare assieme le varie tonalità.

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli, 100 g di *sclopit* (silene vulgaris), 50 g di *urtizzòns* (luppolo selvatico), 50 g di germogli di *ruscli* (germogli di pungitopo), 50 g di germogli di ortica, 6 foglie di menta, 4 foglie di erba cipollina, 4 foglie di limoncella, 30 g di burro, 1 cucchiaino di extravergine di oliva del Friuli Venezia Giulia.

Preparazione

Lessare i germogli di pungitopo, luppolo selvatico e ortica. Tritarli assieme allo *sclopit*. Tritare anche le foglie di menta, erba cipollina e limoncella e tenerle separate. Tritare finemente la cipolla, cuocerla con una noce di burro, un pizzico di sale e $\frac{1}{4}$ di bicchiere d'acqua fresca per 5 minuti. È bene fare l'operazione in un piccolo tegamino. Nella casseruola del risotto versare un filo di extravergine, il riso che, a fuoco lento, dovrà venir tostato leggermente, mescolandolo in continuazione da 2 a 4 minuti. Così facendo l'amido, nella parte esterna del chicco, si indurisce e permette al chicco stesso di rimanere ben sodo dopo la cottura. Quindi aggiungere la cipolla e del brodo vegetale bollente. Due minuti prima di fine cottura aggiungere le erbe affinché mantengano i loro profumi ed il colore, coprire la casseruola e lasciarla così per un minuto (il riso cederà parte del suo amido, contribuendo a rendere il piatto vellutato). Quindi mantecare il riso, operazione fondamentale per dare cremosità al piatto: si fa a fuoco spento aggiungendo una noce di burro e dell'extravergine di oliva e mescolando energicamente per almeno 2 minuti. Servirlo nei piatti lisci e ben caldi, avendo cura di allargarlo in maniera uniforme con un colpo della palma della mano sotto al piatto.

Il vino.

Friulano di annata, con profumi spiccati di fiori di campo ed erbe.

RISTORANTE DA NANDO. MORTEGLIANO (UD).

LA POLENTA E OCA



La località dove ha sede il ristorante da Nando ha creato un marchio - *"Blave di Mortean"* (Mais di Mortegliano) - con un disciplinare di produzione di mais per la farina da polenta, contribuendo a trasformare un piatto antico in una preziosa modernità. Questo piatto si ispira alla tradizionale usanza - ma solo nelle famiglie ricche - di aggiungere alla povera polenta una fonduta di formaggi. Per poi accompagnarla con un intingolo sostanzioso che nel nostro caso, opportunamente riletto e rivisitato, è di oca delle cui carni - salumi, patè, foie gras e torchon- il Friuli Venezia Giulia è il maggior e più rinomato produttore d'Italia



Ingredienti per 4 persone

Per la polenta condita

300 g di Montasio della Latteria di Mortegliano di 6-8 mesi,
200 g di latte, 150 g di ricotta fresca, 100 g di ricotta affumicata,
200 g di burro nocciola, farina di mais "*Blave di Morteau*"

Per il ragù d'oca

1 cipolla, 3 carote, 2 sedani, ½ oca, vino bianco q.b., 5/6 pezzi d'ossa.

Preparazione della polenta condita

Preparate una crema di formaggio sciogliendo il Montasio con il latte a bagnomaria. Di seguito incorporate la ricotta fresca e quindi emulsionate il tutto fino ad ottenere una crema vellutata, liscia ed omogenea.

Regolate a piacere di sale e pepe. Soffriggete per un paio di minuti la ricotta affumicata stagionata e grattugiata fine, nel burro nocciola e nella farina di mais precedentemente tostata. A parte preparare una polenta morbida facendo cadere a neve della farina di mais in acqua salata calda.

Preparazione del ragù d'oca

Fare un fondo di cipolla, carote e sedano, il tutto finemente tritato, aggiungere la carne d'oca precedentemente disossata tagliata a piccoli cubetti con il coltello, rosolare bene e bagnare con vino bianco.

Lasciar cucinare sempre mescolando per circa un'oretta. A parte rosolare molto bene le ossa con cipolla, carote e sedano bagnate con vino bianco, aggiungere del brodo e lasciar ridurre fino ad ottenere una salsa omogenea. Passarla al colino e versarla sul ragù d'oca.

Composizione del piatto.

Servire ponendo al centro tre cucchiainate di polenta morbida e creare un letto dove adagiare un cucchiaio di fonduta e uno di ricotta affumicata e burro fuso, infine completare il piatto circondando la polenta con il ragù d'oca. Servire caldissimo.

Il vino.

Schioppettino di Prepotto, rosso autoctono dei Colli Orientali del Friuli.

RISTORANTE DA NANDO. MORTEGLIANO (UD).

I DOLCI
DELLA TRADIZIONE



GIOCONDA

Le Valli del Natisone – che si aprono appena a nord di Cividale – custodiscono il dolce più antico e tradizionale del Friuli, la gubana. Dove si producono anche gli strucchi, con tutta probabilità antesignani della gubana stessa.

Il vino.

Saranno abbinati al Ramandolo, vino dolce dal color oro antico e dal profumo di albicocche mature, ottenuto dalle uve appassite di Verduzzo friulano.

Con i dolci anche una produzione artigianale di sorbetti, fatti a Mortegliano.

snaidero



Camera di Commercio
Udine



Thinking of you

 **Electrolux**

snaidero

CUCINE PER LA VITA