



RadioPuntoZero

RICETTE FRIULI DOC 2024

con le migliori ricette di

Radio  *Chet*
Spida all'ultima Rinascita


DENTRO
TROVI LA
MAPPA



www.radiopuntozero.it

ZONE DOC DEL
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

#visitfvg



BIANCHI O ROSSI? C'È LA SOLUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

Ph: F. Gallina



Inquadra il
QR CODE e inizia
il tuo viaggio.

Non sempre sei obbligato a scegliere. Il Friuli Venezia Giulia ti offre sia vini rossi di grande carattere che bianchi di classe superiore, rinomati in tutto il mondo. Degustali insieme alle tante specialità di questa terra dalle mille sorprese: sarà un'esperienza davvero straordinaria.

**Se hai voglia di vini unici,
il Friuli Venezia Giulia è la tua soluzione.**

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**


www.turismo.fvg.it



INDICE

- 5. 30 candeline** *per Friuli DOC*
- 7. Spiedini di melanzane e zucchine** *di Confesercenti Udine*
- 9. Millefoglie speck, mela e cavolo** *di Giulia Sorbilli*
- 11. Sformato di Camembert con salsa di pere** *di Adriano Movia*
- 13. Flan di zucca** *di Giovanni*
- 15. Il Vigneto Friuli** *di Stefano Cosma*
- 17. Cjarsons con fonduta di Formadi Frant** *di IAL FVG*
- 19. Spätzle verdi** *di Patrizia*
- 21. Pasticcio di zucca** *di Luisella Nanino*
- 23. Radio Chef, 10 anni di cucina con le ricette degli ascoltatori**
- 25. La zuppa di patate e cipolle** *di Anna Tirabove*
- 27. Racconti di una terra** *di Civiform*
- 29. Pizza Bianca – La ricetta della Susta** *di Sara Sist*
- 31. Sguazzetto alla Friulana** *di Rosa Masiero*
- 33. Toç in braide (intingolo del podere)** *di Cucina di Carnia*
- 35. Torta ai profumi del Friuli** *di Daniela Francese*
- 37. Crostata di cachi** *di Maria Grazia Zof*
- 39. Bignè alla crema diplomatica** *di Isabella*
- 41. Torta golosa pere e cioccolato** *di Gioia*
- 43. Mappa** *Friuli DOC*

Friuli Doc 2024

Diritti riservati per i contenuti - Vietata la riproduzione - Copia Omaggio
Distribuzione in proprio, numero unico a cura della testata giornalistica Radio Punto Zero
Redazione, testi e foto: **Maria Musil, Debora Turco, Joanna Busolini**
Progettazione grafica: **Igor Damilano**
Direttore marketing: **Francesca Busolini**
Gli abbinamenti con il vino sono stati realizzati da **Stefano Cosma**



Udine • 12-15 Settembre 2024

FRIULI



Una **città**, un **territorio**
da **assaporare**

La più grande festa enogastronomica del FVG



Quattro giorni di **vini, vivande, vicende, vedute**, tutti da assaporare. La **30esima edizione** di Friuli DOC ti accoglie così: tra **sapori sinceri e sorrisi autentici**, che diventeranno un **delizioso motivo per scoprire** il Friuli Venezia Giulia, dal cuore della città di Udine.

friuli-doc.it

con il contributo di

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA
www.friuli-fvg.it



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE

main partner

Civi  Bank
GRUPPO SPARKASSE

A photograph of Alessandro Venanzi, the Mayor of Udine, speaking into a microphone. He is wearing a light blue shirt and is positioned in front of a stone building with a balcony. The number '5' is visible in the top right corner of the image.

30 CANDELINE PER FRIULI DOC

La più grande manifestazione enogastronomica del Friuli compie 30 anni e Udine si veste a festa per l'edizione più partecipata, più ricca di eventi e significati di sempre. Alessandro Venanzi, Vicesindaco di Udine, quali saranno le novità per Friuli Doc 2024?

I trent'anni sono una tappa importante per una manifestazione nata nel 1994 con forti radici nella nostra città e nel Friuli, che un tempo raccontava le osterie, i ristoranti, le tipicità. È questo il tratto che vogliamo rafforzare: un ritorno alle origini per riscoprire l'anima autentica della festa, quella che ha unito generazioni di friulani per decenni e che è il miglior biglietto da visita anche per turisti e visitatori. Un ruolo centrale quindi per le osterie e i ristoranti in questa edizione a cui si uniranno oltre duecento stand posizionati tra le vie della città e sette palchi per la musica. Un'edizione che mira a raccontare l'evoluzione del nostro territorio: viviamo in una regione straordinaria che mostra quotidianamente le nostre eccellenze, ma è attraverso appuntamenti come questo che vogliamo valorizzarla ancora di più.

Quali saranno i luoghi e gli eventi principali?

Le piazze interessate in totale saranno undici, moltissime le vie di passaggio e sette i palchi dedicati a musica e animazione: Piazza Libertà, Piazza Primo Maggio, Piazzale del Castello, Largo Ospedale Vecchio, Piazzetta Marconi, Piazza Venerio e Piazza XX Settembre. Oltre ai tanti amici di Friuli Doc che ritroveremo in città ci sono gustose novità in arrivo: l'area dedicata al San Daniele, i vini del Collio, un tuffo nelle specialità di mare con Marano Lagunare, le eccellenze del collinare e naturalmente l'immane frico. C'è tanta tradizione in questa edizione ma si guarda anche molto al futuro.

Oltre alla tradizione enogastronomica Friuli Doc è anche arte, musica e spettacolo.

Grande novità i quattro concerti gratuiti sul palco di Piazza Libertà in cui si esibiranno i Johnson Righeira con i Sinfonici Honolulu, i Finley, Valerio Lundini e i Vazzanikki e, per la serata conclusiva, con al fianco il suono della sua inconfondibile chitarra, Alex Britti. Saranno poi due le mostre che arricchiranno la kermesse, una alla Chiesa San Francesco e l'altra nella Galleria Tina Modotti: racconteranno l'evoluzione di questa manifestazione, i suoi volti, i suoi tratti, le locandine, tutto ciò che abbiamo visto in questi anni ma che vale la pena ripercorrere. Vi aspetto a Friuli Doc 2024!



Rappresentanza

Dalla parte del commerciante: Confesercenti siede ai tavoli istituzionali di concertazione e vi rappresenta.

Corsi Obbligatori

Il nostro CAT ti fornisce tutta la formazione richiesta dalle leggi vigenti, e i nostri consulenti sapranno indicarti l'offerta personalizzata più adatta.

Consulenza

Vi forniamo consulenza legale, tributaria, sul lavoro e sul credito.

TUTTI I CORSI:

SAB (EX REC)

AGENTI DI COMMERCIO

AGENTI IMMOBILIARI

SICUREZZA SUL LAVORO

IGIENE DEGLI ALIMENTI HACCP

ADDETTI ANTINCENDIO

ADDETTI PRIMO SOCCORSO

tel. 0432 481253

Via Tricesimo, 246 - Udine

info@confesercentiudine.it

www.confesercenti.fvg.it



Credito & Contributi

Il CAT Confesercenti ha due vie per sostenere l'accesso al credito delle aziende: fornendo le garanzie sui finanziamenti o erogandoli in prima persona.

Corsi Professionalizzanti

Corsi SAB, Agenti di Commercio, Agenti immobiliari. Un'offerta formativa completa per l'abilitazione alle professioni, a tariffe vantaggiose.

Marketing & Promozione

Promuovere la propria attività ed essere attrattivi sul mercato è oggi un attributo indispensabile per il buon funzionamento della propria azienda e per fare buoni affari.

Servizi e Soluzioni dalla A alla Z

TUTTI I VANTAGGI DI FAR PARTE DELLA NOSTRA FAMIGLIA

SCOPRI I SERVIZI



SPIEDINI DI MELANZANE E ZUCCHINE Di Confesercenti Udine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- Melanzana
- Zucchine
- Cipolle rosse
- Montasio stagionato
- Pomodorini datterini
- Formaggio caprino dello Zoncolan
- Aceto balsamico
- Basilico o menta
- Mandorle sgusciate
- Sale, pepe e olio evo

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Tagliare la melanzana a fettine sottili, salarle e lasciar riposare affinché perdano l'acqua. Tagliare le zucchine sottili per lungo. Riporre le melanzane e le zucchine su una placca da forno con sale, pepe e olio d'oliva, e infornare a 180° per 10/15 minuti oppure grigliarle brevemente. Nel frattempo tagliare grossolanamente la cipolla rossa e imbiondirla in padella con olio d'oliva, sale e pepe. Sfumarla con aceto balsamico e lasciarla glassare. Lasciar raffreddare e trasferire la cipolla con il Montasio tagliato a pezzi grossolani in un mixer e frullare. La quantità di montasio è regolabile per ottenere la consistenza desiderata. Tagliare i pomodorini a metà, pulirli dei semi e frullarli nel mixer con il caprino spezzettato, le mandorle, olio d'oliva, sale, pepe e basilico o menta a piacere. Regolare gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata. Per realizzare gli spiedini stendere su un piano le fette di melanzana e quelle di zucchini, queste ultime a due a due. Farcire le melanzane con un cucchiaino di crema di pomodorini, e le zucchine con la crema di cipolle. Arrotolare fino a creare degli involtini e realizzare gli spiedini.



Vino in abbinamento: Collio bianco da Uve Autoctone "Stare Brajde" - Muzic – San Floriano del Collio (GO)

INTESA  SANPAOLO



MILLEFOGLIE SPECK, MELA E CAVOLO

di Giulia Sorbilli - Campofornido

INGREDIENTI

- 20 g zucchero
- 80 g cavolo cappuccio rosso
- 4 fette speck sottile
- 2 cucchiaini di senape
- 2 mele
- 3 cucchiaini di maionese
- 2 cucchiaini di olio evo
- Sale e pepe

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Lavare e asciugare accuratamente le mele con la buccia e affettarle a rondelle sottili. Disporre le fettine su una teglia con carta da forno, cospargere con lo zucchero e cuocere in forno modalità grill a 180-200° per qualche minuto.

Nel frattempo lavare il cavolo cappuccio e tagliarlo molto sottile.

Preparare a parte la salsa: amalgamare la senape, la maionese e un filo d'olio fino ad ottenere una crema densa. Scottare le fette di speck in una padella antiaderente con un filo d'olio.

Costruire la millefoglie: partire da una fettina di mela, adagiare sopra lo speck, il cavolo cappuccio e la salsa alla senape. Proseguire fino ad esaurire gli ingredienti e servire.



Vino in abbinamento: Spumante Metodo classico brut TerraRoza (Terrano) – Bajta Fattoria Carsica - Sgonico (TS)



CORMONS

**FESTA
DELL'UVA**

**20-21-22
settembre**



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



COI 2025



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA AGRICOLA
TRIESTE-GORIZIA



SFORMATO DI CAMEMBERT CON SALSA DI PERE

Di Adriano Movia - Adegliacco

INGREDIENTI

- 220 g Camembert
- 60 g burro
- 40 g farina
- 300 ml latte
- 40 g Parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai pangrattato
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 50 g gherigli di noce
- 2 pere Kaiser, 3 uova
- 1 cucchiaino di cren
- 1 limone (succo)
- Sale e pepe q.b.

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Per la besciamella far fondere 35 g di burro in un pentolino, unire la farina e mescolare fino a doratura. Versare il latte a filo e portare a ebollizione. Aggiustare di sale e pepe. Spezzettare il Camembert nella besciamella e far fondere a fuoco dolce.

Aggiungere il Parmigiano e le uova e amalgamare il tutto sbattendo con una frusta. Foderare con carta da forno imburrata sei stampini e spolverizzare con pangrattato. Riempirli fino a tre quarti con il composto. Infornare a bagnomaria in forno caldo a 170° e cuocere per 30 minuti.

Pelare le pere, tagliarle a fette sottili e riporle in acqua e succo di limone per evitare che anneriscano.

Cuocere le fette di pera sgocciolate in padella con il resto del burro, unire il vino e proseguire la cottura con coperchio fino a quando saranno tenere.

Scolarle e frullarle con il cren. Sformare gli stampini e completare con la salsa di pere e gherigli di noce.



Vino in abbinamento: Chardonnay Doc Isonzo – Tenuta Luisa – Mariano del Friuli (GO)

Gestiamo la risorsa che unisce persone e ambiente: l'acqua



*Agire nel
presente per
un futuro
sostenibile:
l'impegno di
CAFC per
ridurre le
perdite
idriche per
una gestione
sostenibile
dell'acqua
per gli anni a
venire*

*CAFC S.p.A.
Viale Palmanova 192 Udine
informazioni 800 713 711
emergenze/guasti 800 903 939*





FLAN DI ZUCCA di Giovanni - Reana Del Rojale

INGREDIENTI

- 1 kg zucca
- 300 ml panna
- 110 g Parmigiano
- 8 uova
- Sale e pepe q.b.
- Olio evo q.b.
- Zucchero di canna q.b.
- Salvia e rosmarino q.b.

**ANTI
PASTI**

PROCEDIMENTO

Per la purea di zucca tagliare la polpa a cubetti e riporre questi ultimi su una teglia foderata con carta da forno.

Cospargere con olio, sale, zucchero di canna e rametti di salvia e rosmarino per insaporire. Infornare a 220° per circa 30 minuti o fino a che non risulterà morbida. Frullarla ancora calda fino ad ottenere una crema densa e lasciar raffreddare. A parte montare le uova con il Parmigiano e la panna.

Aggiungere la purea di zucca e amalgamare con delicatezza. Oliare gli stampini e versare il composto fino a tre quarti dell'altezza. Riporre gli stampini in una teglia con un dito d'acqua e cuocere in forno ventilato a 160° per circa 35 minuti.

Servire con una fonduta veloce al formaggio (40 g burro, 40 g farina, 400 ml latte e 100 g formaggio saporito grattugiato), semi di zucca e amaretti sbriciolati.



Vino in abbinamento: Ribolla Gialla Brut – Cantina Produttori Cormòns – Cormons (GO)

Arclinea

The Kitchen Collection, designed and coordinated by Antonio Citterio

arclinea.com



SPAZIOCAVANA

zinelli & perizzi

www.zinellieperizzi.it

IL VIGNETO FRIULI

Il vino è una bevanda millenaria tipica della civiltà mediterranea. Tutte le fasi della sua produzione, dalla vendemmia alla svinatura, erano vissute come feste. I Greci portarono la vite e il vino nelle loro colonie della Magna Grecia e lo fecero conoscere ai Romani. Anche l'attuale Friuli era ricco di vigneti, come testimoniato dagli scritti di Plinio e di Erodiano e dai reperti aquileiesi. Alcune delle varietà autoctone più antiche sono citate già nel Medioevo, come Malvasia, Ribolla, Terrano. A partire dalla metà dell'800 furono introdotti i vitigni francesi e attualmente queste sono le varietà consentite in Friuli Venezia Giulia, oltre a quelle resistenti alle malattie (PIWI):

Principali vitigni a bacca nera: Cabernet Franc e Sauvignon, Cjanòrie, Cordenossa, Forgiarin, Franconia, Malbech, Marzemino, Merlot, Moscato Rosa, Piculit-Neri, Pignolo, Pinot Nero, Raboso, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco di Faedis, Refoscone, Schioppettino, Tazzelenghe, Terrano

Principali vitigni a bacca bianca: Chardonnay, Cividin, Garganega, Glera (Prosecco), Malvasia istriana, Marzemina Bianca, Moscato Giallo, Müller-Thurgau, Picolit, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Riesling Italo e Renano, Sauvignon, Scjaglin, Tocai Friulano, Traminer, Ucelut, Verduzzo Friulano, Vitovska

ABBINAMENTI

- **Per gli antipasti:** consiglio vini spumanti a base di Ribolla gialla o Prosecco; con antipasti di mare il Pinot grigio e il Friulano si sposa con il prosciutto di San Daniele.
- **Per i primi:** con minestre la Ribolla gialla, con risotti a base di verdure e di pesce la Malvasia. Anche il Pinot nero sta bene con i primi.
- **Per i secondi:** con il pesce crudo ottimo il Pinot grigio Ramato, la Malvasia si abbina a secondi, crostacei e baccalà. Con pesce di acqua dolce, come la trota, consiglio la Ribolla gialla. Il Merlot si abbina ai bolliti, alle carni in umido, il Cabernet si abbina agli arrostiti, scegliete il Pinot nero per l'accostamento a lumache e rane. Con selvaggina, carni rosse alla brace stanno bene gli autoctoni Refosco, Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe.
- **Per i formaggi:** con quelli delicati il Sauvignon, con quelli stagionati anche il Picolit.
- **Dulcis in fundo:** con i dolci sta bene il Verduzzo, con torte di mandorle, strudel, pasticceria secca ottimo uno spumante di Moscato.





La tua carriera
nella ristorazione
inizia qui

DIVENTA CUOCO, CAMERIERE DI SALA-BAR O PASTICCIERE

Qualifiche e diplomi professionali
per giovani under 18

Che cosa facciamo?
Inquadra il QR code e scopri
la nostra **SCUOLA**



Info e iscrizioni
www.ialweb.it/dopolemedie  [alberghiera.it](https://www.instagram.com/alberghiera.it)



Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale





CJARSONS CON FONDUTA DI FORMADI FRANT di IAL FVG

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 g farina 00
- 1 cucchiaino di olio evo
- 40 ml acqua
- 2 cucchiaini di cipolla tritata
- 100 g patate cotte
- 100 g biette
- 80 g di ricotta vaccina
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- Erbe Ar., sale e pepe q.b.
- 300ml latte
- 160 g di Formadi Frant

PRIMO

PROCEDIMENTO

Versare nell'impastatrice la farina, il sale, un cucchiaino d'olio e poco a poco l'acqua. Lavorare l'impasto e far riposare per 30 minuti in frigo. Tagliare l'impasto a rondelle e stendere la pasta sottile (2 mm) aiutandosi con l'apposita macchina. Per il ripieno: cuocere le patate a vapore e schiacciarle. A parte, rosolare la cipolla in padella con poco olio, aggiungere le biette e far saltare qualche minuto, poi tritarle grossolanamente. Mescolare in una ciotola le biette, le patate, la ricotta, il cacao, la cannella e le erbe aromatiche tritate finemente e aggiustare di sale e pepe.

Per i cjarsons: con un coppa pasta tagliare dei cerchi di 8cm. Riporre un cucchiaino di ripieno al centro e richiuderli a mezzaluna. Per il condimento: far bollire il latte e unire il Formadi Frant a cubetti. Far sciogliere a bagnomaria mescolando di tanto in tanto. Cuocere i cjarsons per 2 minuti in acqua bollente salata e condire con abbondante salsa di Formadi Frant. Decorare con erbe aromatiche.



Vino in abbinamento: *Friulano Doc Friuli – Forchir – San Giorgio della Richinvelda (PN)*



Confartigianato

Imprese

UDINE

Il partner delle tue ambizioni imprenditoriali

A CASA MODERNA '24 L'ARTIGIANALITÀ FA LA DIFFERENZA!

28 SETTEMBRE — 6 OTTOBRE
UDINE FIERE

www.confartigianatoudine.com
uaf@uaf.it



www.casamoderna.it



SPÄTZLE VERDI di Patrizia - Sesto al Reghena

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g farina di semola
- 150 g spinaci freschi
- 2 uova
- Acqua q.b.
- 50 g burro
- 100 g prosciutto cotto a dadini
- 50 g Grana grattugiato

PRIMO

PROCEDIMENTO

Lavare e lessare gli spinaci in poca acqua, strizzarli bene e frullarli fino ad ottenere una purea liscia. In una ciotola capiente, unire la farina con la purea di spinaci, le uova e acqua da aggiungere poca alla volta.

Mescolare e lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto morbido e privo di grumi. Portare a ebollizione una pentola d'acqua salata. Con l'apposito utensile per Spätzle, versare l'impasto nell'acqua bollente facendolo cadere attraverso i fori e cuocere fino a quando gli Spätzle saliranno in superficie. Scolarli con una schiumarola.

A parte, in una padella capiente, sciogliere il burro, aggiungere il prosciutto cotto a dadini e rosolarlo. Unire gli Spätzle e amalgamare il tutto. Completare con il formaggio grattugiato, mescolare bene e servire caldi.



Vino in abbinamento: *Traminer Aromatico Doc Friuli – Pitars – San Martino al Tagliamento (PN)*

LE IDEE MIGLIORI
NASCONO QUI

ARREDO BAGNO
IDROMASSAGGI
BOX DOCCIA
CERAMICHE
PAVIMENTI
RIVESTIMENTI



0432 /674292

spazio all'ispirazione

BUTTRIO (UD) - WWW.PARIED.IT



AFFILAUTENSILI NATISONE

DI MORETTIN

- UTENSILI LAVORAZIONE LEGNO • METALLI • PLASTICHE
RISTORAZIONE • BOSCHIVI
- **AFFILATURA** coltellerie da cucina, forbici, affettatrici, catene motoseghe e lame in genere
- HOBBY • FAI DA TE • SI ESEGUE MARCATURA LASER

...UTENSILI DA TAGLIO IN GENERE

STRADA PER OLEIS CIVIDALE Z.A. LEPROSO di Premariacco (UD)
Via S. Bombelli 6/b • Tel. 0432 716295 • Fax 0432 716700
info@affilautensili.com • www.affilautensili.com



PASTICCIO DI ZUCCA di Luisella Nanino - Cassacco

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

- 1 confezione di lasagne sottili
- 40 g burro
- 40 g farina
- 400 ml latte
- 100 g di Parmigiano
- 1 zucca hokkaido
- 80 g speck
- Noce moscata q.b.

PRIMO

PROCEDIMENTO

Pulire la zucca senza togliere la buccia, tagliarla a fette e riporle su una teglia ricoperta con carta da forno. Infornare a 180°C per circa 30/40 o fino a quando risulterà tenera. Frullare la polpa fino ad ottenere una purea.

Preparare la besciamella: in una pentola capiente fondere il burro e la farina, mescolare fino a doratura. Unire il latte e portare a ebollizione. Aggiustare di sale e pepe e unire 30 g di Parmigiano, una grattugiata di noce moscata e, a piacere, qualche strisciolina sottile di speck. Amalgamare bene il tutto. Iniziare a comporre la lasagna: in una pirofila riporre alla base uno strato di pasta per lasagna, sopra uno strato di besciamella e la crema di zucca. Procedere a comporre gli strati fino a terminare gli ingredienti, concludendo con uno strato di besciamella e una spolverata di Parmigiano. Completare con qualche fiocchetto di burro in superficie per ottenere una crosticina dorata. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti, fino a quando la superficie sarà dorata e croccante. Lasciar riposare qualche minuto prima di servire.



Vino in abbinamento: Pinot grigio Ramato Doc Friuli Colli Orientali Conte d'Attimis – Maniago – Buttrio (UD)

Dolci à la Card



Assaggia
gratuitamente
i dolci tipici
regionali
con la FVGcard



Acquistala!

Scopri un dolcissimo percorso attraverso tutto il Friuli Venezia Giulia. Presentando la tua FVGcard nei laboratori dei soci di **Etica del Gusto** che aderiscono all'iniziativa, potrai assaggiare gratuitamente una dolce specialità del territorio, preparata con gli ingredienti tipici locali. **Scopri la FVGcard con tutti i suoi vantaggi: questo... è solo un assaggio!**

In collaborazione con 
etica del gusto
www.eticadelgusto.it

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**

www.turismofvg.it



Radio
PuntoZero

Ascolta Radio Chef il
Giovedì e Venerdì
dalle 12:30

Cari ascoltatori di Radio Chef

Continuano i festeggiamenti per i 10 anni del programma di cucina di **Radio Punto Zero** e per l'occasione siamo felici di regalarvi le più gustose ricette dei tanti appassionati di cucina della regione che le hanno condivise con noi.

In queste pagine troverete la tradizione, l'innovazione e l'amore per il territorio e i suoi prodotti, ingredienti che amiamo mettere in ogni puntata e in tutte le iniziative di **Radio Chef**. In questi dieci anni sono state più di 2500 le ricette che avete condiviso con noi da ogni angolo del Friuli Venezia Giulia, più di 1000 le puntate del programma, 8 le brochure completamente dedicate alle ricette degli ascoltatori e 2 le "Radio Chef Experience", gli incontri con la nostra community per condividere la passione per la cucina e incontrare esperti e personalità del settore.

Quest'anno Friuli Doc punta sul ritorno alle radici, quale modo migliore di rivivere la tradizione se non attraverso il gusto e la lingua friulana? Inquadrando il **QR Code** potrete ascoltare le ricette in friulano grazie alla collaborazione del Comune di Udine e dell'ARLeF e provare gli abbinamenti con i vini del territorio studiati da Stefano Cosma per ogni piatto.

Radio Chef ritorna ogni **giovedì e venerdì alle 12.30** in compagnia di Barbara Pernar e Maria Musil con la regia di Igor Damilano alla scoperta delle bellezze e delle bontà che si possono scoprire solo in Friuli Venezia Giulia. In ogni puntata gli eventi enogastronomici da non perdere, i consigli sulla spesa di stagione, le novità dal mondo della cucina, le ricette degli ascoltatori e tanti ospiti che, tra piatti tipici e curiosità, ogni settimana ci portano a conoscere da vicino il nostro territorio, dal mare alla montagna.

Provate, gustate e **mandateci la vostra ricetta** per diventare i protagonisti della cucina di Radio Chef. Buon Friuli Doc!

Francesca Busolini
direttore marketing



Radio Chef 10
Sfida all'ultima Ricetta



**Scolte la ricette
in lenghe furlane,
dopre il QR code**



www.radiopuntozero.it

FM FVG 101.1 - 101.3 - 101.5 - Tarvisio 90.100



Illeg

OTTICA VILLA SANTINA



LA ZUPPA DI PATATE E CIPOLLE di Anna Tirabove - Pasion di Prato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 patate grandi (o 6-7 se piccole)
- 3 cipolle bianche
- 70-80 g burro
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- 2 bicchieri di brodo (circa 400 ml)
- Curry q.b.

PRIMO

PROCEDIMENTO

Far sciogliere il burro in una casseruola dai bordi alti, aggiungendo un filo d'olio per evitare che bruci. Tritare finemente le cipolle e farle rosolare a fiamma moderata fino a quando diventano trasparenti, ma senza annerire. Pelare le patate e tagliarle a cubetti di circa 1 cm per lato.

Aggiungere le patate alle cipolle e farle insaporire insieme, mescolando frequentemente per evitare che si attacchino alla pentola. Versare il brodo caldo nella casseruola, poi aggiungere il sale e una generosa spolverata di curry.

Mettere il coperchio e cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiustando di sale e olio se necessario. Verificare che le patate siano morbide. Utilizzare un frullatore a immersione per ottenere una consistenza vellutata. Servire la zuppa calda, accompagnata da crostini di pane caldo.



Vino in abbinamento: Pinot Bianco Doc Collio – Komjanc Alessio – San Floriano del Collio (GO)



ENOGASTRONOMIA DA PASSIONE A PROFESSIONE!

#FOOD #PASTICCERIA #SALABAR
#RISTORAZIONE #BEVERAGE #CULTURA
#OSPITALITÀ #TERRITORIO

Scopri tutti i **corsi per Ragazzi e Adulti**
a Cividale e Trieste

CIVIFORM.it

inizia da qui ↓





RACCONTI DI UNA TERRA di Civiform

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1,2 kg filetto di maiale
- 200 g Formadi Frant
- 12 talli Radic di mont
- 600 g "Pan di sorc"
- 150 g prosciutto San Daniele
- 400 ml panna fresca
- 100 g burro
- Salvia q.b.
- Farina 00 q.b.
- 5 uova, Sale e pepe q.b.
- Olio evo q.b.
- Olio d'arachide q.b.

SECONDO

PROCEDIMENTO

Parare i filetti, salarli, peparli e segnarli alla griglia con un filo di olio evo. Una volta freddi, incidere la carne con un taglio longitudinale centrale e inserire le foglie di salvia. Avvolgere in fette sottilissime di prosciutto; inserire in un sacchetto da sottovuoto e cuocere per 60 minuti a 68°C.

Togliere la carne dal sacchetto, asciugare e impanare con farina, uova sbattute e salate e mollica di Pan di sorc non tostata. In un sauté fare una fonduta con burro, panna fresca e formaggio Frant grattugiato.

Far saltare il Radic di mont in una noce di burro fuso, salvia e un pizzico di sale. Friggere la carne in abbondante olio d'arachide per circa 3 minuti a 180°C, asciugarla con carta assorbente e tagliarla a piccoli tranci. Allestire il piatto versando sulla base la fonduta, il radicchio e 3 tranci di filetto. Irrorare con olio evo la superficie della carne e servire.



Vino in abbinamento: Pinot Nero Doc Friuli – Tenuta Bosco Albano – Pasiano di Pordenone (PN)

WWW.PUNTOCUCITO.IT



OCCHIO ALLE
OFFERTE!!!!



VENDITA-RIPARAZIONE-ASSISTENZA TECNICA

MACCHINE PER IL CUCITO E LO STIRO

VENDITA FORBICI-FILATI E RICAMBI ORIGINALI

NECCHI JUKI JANOME elna
PFAFF brother cricut. SWISS DESIGN

UDINE - VIA LOMBARDIA 2 - 0432410899  3347907038

info@puncucito.it



PIZZA BIANCA - LA RICETTA DELLA SUSTA di Sara Sist - Mortegliano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g farina manitoba
- 300 ml acqua tiepida
- Olio evo q.b.
- 10 g lievito di birra
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- Grana a scaglie q.b.
- Mozzarella per pizza q.b.
- 2 salsicce
- 2 patate lessate
- Scamorza affumicata q.b.
- Rosmarino q.b.

SECONDO

PROCEDIMENTO

Versare la farina e il sale in una ciotola e mescolare. A parte sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, aggiungere lo zucchero e 2 cucchiaini di olio e versare nella farina. Lavorare l'impasto a mano o con l'impastatrice fino ad ottenere un panetto liscio e lasciar riposare coperto per almeno un'ora. Stendere l'impasto su una teglia con un filo d'olio, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare ancora per circa 2 ore o fino al raddoppio del volume.

Dopo la lievitazione, versare un filo di olio sulla superficie, distribuire le scaglie di formaggio Grana, la mozzarella per pizza a pezzetti, le salsicce sbriciolate e le patate lessate e tagliate a pezzettini.

Cuocere in forno ventilato a 200°C per circa 20 minuti. A metà cottura aggiungere la scamorza affumicata a fette sottili e il rosmarino tritato a piacere e completare la cottura.



Vino in abbinamento: *Friulano Doc Friuli Isonzo – Castello di Spessa – Capriva del Friuli (GO)*

Bar Ristorante CHALET AL LAGO

Via Nevea 17 - Lago di Raibl (Altitudine m.965)
CAVE DEL PREDIL - TARVISIO (UD)
3248139920 - 3471085534 armando.kaus@virgilio.it



Vi aspettiamo con le nostre specialità: Gulasch,
Frico con polenta,
Grigliate di carne mista e Gnocchi





SGUAZZETTO ALLA FRIULANA

di Rosa Masiero - Udine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 kg polpa di manzo o maiale
- 25 g burro
- 30 ml olio evo
- 60 g lardo o pancetta
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 2 chiodi di garofano
- 1 pizzico di cannella
- 1 mestolo di brodo
- 1 mestolo salsa di pomodoro
- Sale e pepe q.b.

SECONDO

PROCEDIMENTO

In un tegame capiente riscaldare il burro e l'olio e far rosolare il lardo tagliato a cubetti. Aggiungere la carne tagliata a pezzi, la cipolla tritata finemente, gli spicchi d'aglio schiacciati, i chiodi di garofano e la cannella, aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura con il coperchio.

Mescolare frequentemente per far sì che tutti gli ingredienti si amalgamino bene e lasciare che la carne si stufi lentamente a fuoco basso. Dopo circa 15 minuti, unire la salsa di pomodoro e un mestolo di brodo caldo e mescolare bene per distribuire il condimento.

Continuare la cottura fino a che la carne non risulterà tenera e il sugo si sarà addensato, ricordandosi di mescolare spesso per evitare che il fondo si attacchi, serviranno circa 20 minuti. Lo "sguazzetto" va servito caldissimo, preferibilmente accompagnato da polenta fumante, per esaltarne il gusto.



Vino in abbinamento: Merlot Doc Friuli Colli Orientali – Roi Clâr – Manzano (UD)

vi aspettiamo a Friuli Doc
in Piazza Duomo con il ...

toç in braide





TOC IN BRAIDE di Cucina di Carnia

INGREDIENTI

Per la polenta:

- 200 g farina di mais
- 200 ml acqua
- 200 ml latte
- Sale q.b

Per la crema di formaggi:

- 300 g mix di formaggi latteria della Carnia e ricotta fresca
- 100 ml latte

Per il condimento (morchia):

- 100 g burro
- 50 g farina di mais

SECONDO

PROCEDIMENTO

In una casseruola far bollire l'acqua e il latte, salare e versare a pioggia la farina mescolando energicamente con la frusta per evitare la formazione di grumi; cuocere per 30 minuti.

A cottura ultimata ne risulterà una polentina piuttosto tenera. A parte far fondere a bagnomaria i formaggi con il latte e poi frullare il tutto fino ad ottenere una crema piuttosto liquida. In un tegame rosolare il burro e la farina di mais finché diventano di color nocciola: si otterrà così la "morchia".

Servire sul piatto la polentina calda, versandovi sopra un mestolino di crema di formaggi con qualche cucchiaino di "morchia".

A piacere si può personalizzare il toç in braide con dei funghi porcini spadellati o con del tartufo friulano a lamelle.



Vino in abbinamento: Pinot Bianco Doc Friuli Le Monde – Prata di Pordenone (PN)

VI ASPETTIAMO

DAL 1957 UN POSTO DI (P)ASSAGGIO
DAWITT
Die Jause



TORTA AI PROFUMI DEL FRIULI

di Daniela Francese - Povoletto

INGREDIENTI

- 3 uova
- 170 g zucchero di canna
- 75 ml olio di semi
- 25 ml Picolit (vino dolce friulano)
- 190 g farina 00
- 1 limone (la scorza)
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 g cannella in polvere
- 2 mele, 40 g granella di noci
- 60 g uvetta sultanina
- 40 g pinoli

DOLCI

PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero di canna, la scorza di limone grattugiata e la vanillina fino a ottenere un composto spumoso. Continuando a montare, aggiungere poco alla volta l'olio di semi e il Picolit. Setacciare la farina con il lievito e la cannella e incorporare al composto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Aggiungere le mele tagliate a dadini, la granella di noci, i pinoli e l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben strizzata. Mescolare delicatamente per distribuire la frutta nell'impasto. Versare il composto in una tortiera da 22-24 cm imburrata e infarinata. Infornare a 175°C e cuocere per 45 minuti.

Fare la prova stecchino per controllare la cottura. Una volta sfornata, lasciare intiepidire la torta e spolverizzare con zucchero a velo.



Vino in abbinamento: Verduzzo Friulano Doc Friuli – Vendrame – Passariano (UD)



RADICI®

PRODUTTORE DI QUALITÀ DAL 1972

*Da oltre 50 anni il punto di riferimento
per la fornitura di serramenti e porte*



**RICHIEDI ORA UN
PREVENTIVO**



via Malignani 3, Premariacco (UD) - via San Daniele 49, Martignacco (UD)
0432 720 114 - info@radiciserramenti.com



CROSTATA DI CACHI

di Maria Grazia Zof - Pasion di Prato

INGREDIENTI

- Pasta frolla (per la base e per le strisce decorative)
- 2-3 cachi maturi
- Amaretti sbriciolati q.b.
- Mandorle tritate q.b.

DOLCI

PROCEDIMENTO

Per la pasta frolla lasciare ammorbidire 80g di burro a temperatura ambiente, mescolare 200 g di farina e 100 g di zucchero e disporre a fontana. Al centro mettere il burro a pezzetti, un uovo intero, e un pizzico di sale. Impastare e lasciar riposare in frigorifero per 30 min.

Spelare i cachi e setacciarli fino ad ottenere una purea liscia. Stendere la pasta frolla su una teglia da crostata, coprendo bene il fondo e i lati.

Cospargere la base con un generoso strato di amaretti sbriciolati e versare sopra la purea di cachi.

Completare con le strisce decorative di frolla e alcune mandorle tritate. Infornare la crostata in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per circa 20 minuti. Lasciar raffreddare e servire.



Vino in abbinamento: Spumante Rosè Serafini – Gris di Bicinico (UD)

CAMPAGNA
AMICA



Il Mercato



I Mercati Coperti
di Campagna Amica
in Friuli Venezia Giulia

- UDINE - Via Tricesimo 2
- PORDENONE - Via Roma 4
- GORIZIA - Via IX Agosto 4/b

Seguici

Su!



@campagnamicaudine
@campagnamicapordenone
@campagnamicagorizia
@campagnamicatrieste

DA NOI SOLO
CIBO FRESCO,
SICURO E
GARANTITO.

www.campagnamica.it

"Cose buone,
persone buone"



SCAN ME!

La ricetta del cuoco contadino



Krapen - agnolotti di pere e ricotta



Ingredienti per 4 persone

200 g di farina 00
270 ml di acqua
Un pizzico di sale

Per la farcitura

500 g di ricotta vaccina
2 pere Klotzen
Mezzo cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di scorza di limone

Per il condimento

Burro fuso q.b.
Ricotta affumicata q.b.
Un pizzico di cannella

Preparazione

Portate a bollire l'acqua. Setacciate la farina con il sale e poi versate l'acqua bollente ed impastate.

Dovrete ottenere una pasta liscia ed omogenea. Tiratela con un matterello o diversamente con il tirapasta.

Ritagliate dei cerchi con un coppapasta di 8 cm di diametro.

Per la farcitura

Setacciate la ricotta che avrete lasciato sgocciolare per una notte avvolta in un panno con uno schiacciapate, aggiungete la pera tagliata a piccoli pezzetti, mezzo cucchiaino di cannella e la scorza.

Lasciate riposare il ripieno per qualche ora e poi farcite gli agnolotti.

Portate a bollire l'acqua e poi versate gli agnolotti. Saranno pronti quando saliranno a galla.

Disponeteli in un piatto e conditeli con il burro fuso, la ricotta affumicata e un pizzico di cannella.





BIGNÈ ALLA CREMA DIPLOMATICA di Isabella - Udine

INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE

- 250 ml acqua
- 150 g farina
- 100 g burro
- 4 uova
- Un pizzico di sale

DOLCI

PROCEDIMENTO

In una casseruola scaldare l'acqua, il burro a tocchetti e il pizzico di sale. Aggiungere la farina setacciata e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Continuare a cuocere fino a che non si formerà una patina bianca sul fondo della casseruola. Trasferire l'impasto in una ciotola e aggiungere un uovo alla volta continuando a mescolare. Versare l'impasto in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia di 12-13 mm. Formare i bignè (grandi come una noce) su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli tra di loro. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per i primi 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 180°C e continuare la cottura fino a doratura. Lasciare raffreddare completamente i bignè su una gratella.

CREMA DIPLOMATICA

- 4 tuorli d'uovo
- 8 cucchiaini di zucchero semolato
- 4 cucchiaini di farina
- 1 fialetta di aroma vaniglia
- 500 ml di latte
- 250 ml di panna montata fresca



Vino in abbinamento: *Picolit DOCG Colli Orientali del Friuli – La Sclusa – Cividale del Friuli (UD)*

**IN FRIULI
WE DON'T SAY
"CIAO" WE SAY
"MANDI"**

"Mandi" è il caratteristico saluto in lingua friulana, usato più spesso per accomiarsi, ma anche come formula di benvenuto/bentrovato. L'etimologia più accreditata lo fa derivare da "m'arcomandi" (mi raccomando), già presente in una poesia del '500. In passato si pensava derivasse da "mane diu" (lunga vita) o "mane in deo" (resta con Dio). Comunque sia, è un saluto benaugurante.

Quindi... "mandi" a tutti!



SCARICA L'APP
del **Grande Dizionario
Bilingue italiano-friulano**
per conoscere molte altre parole

Molte più info qui:
www.arlef.it



TORTA GOLOSA PERE E CIOCCOLATO di Gioia - Udine

INGREDIENTI

- 3 uova
- 250 g farina
- 100 g zucchero
- 100 ml olio di semi
- 100 g cioccolato fondente
- 2 pere dolci
- 1 fiala di rum
- 1 bustina di lievito per dolci
- Zucchero a velo q.b.

DOLCI

PROCEDIMENTO

In una ciotola unire le uova e lo zucchero e mescolare con le fruste elettriche fino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere a filo l'olio di semi e la fiala di rum e amalgamare bene gli ingredienti.

A parte setacciare la farina e il lievito e unirli al composto poco per volta, mescolare fino a ottenere un impasto liscio e senza grumi.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e incorporarlo all'impasto. Lavare e sbucciare le pere, tagliarle a pezzetti e aggiungerle all'impasto, mescolando delicatamente con una spatola. Versare il composto in una teglia rivestita di carta forno o imburata e infarinata.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti, o fino a quando la torta risulterà ben cotta e dorata.

Lasciar raffreddare la torta e, una volta fredda, spolverizzare con zucchero a velo.



Vino in abbinamento: Nyar Pàlava IGT Venezia Giulia di Barone Ritter de Záhony – Aquileia (UD)

Radio Chef

LA RUBRICA DI CUCINA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
CON LE RICETTE DEGLI ASCOLTATORI

GIOVEDÌ E VENERDÌ
DALLE 12:30 CON TANTI OSPITI
E LE RICETTE DEGLI ASCOLTATORI

www.radiopuntozero.it



I LUOGHI DELLA FESTA



www.friuli-doc.it



Vieni a trovarci
 ti regaleremo un
 gadget esclusivo!
 Inoltre, non
 perderti la nostra
 brochure ricca di
 deliziose ricette
www.radiopuntozero.it

Leggenda

- I Luoghi della Festa
- Società organizzatrice
- Degustazioni (alimenti/contenditori)
- Village dei bambini
- Village dello Sport
- Museo Friuli-DOC (Piazza Tira Molini)
- Museo Tracce Friuli-DOC (Chiesa S. Francesco)
- InfoPoint
- Cinescopio
- Puntaggio
- Toilette

Per gli indirizzi di Via L. Corbelli e piazza S. Francesco si consiglia di usare l'appuntamento software. Per informazioni:





Radio Punto Zero

LA MIGLIOR RADIO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



Seguici su
radiopuntozero.it



radiopuntozero