



Pesca le innumerevoli sfumature di questo territorio

Come terra bagnata dal mare e ricca di corsi d'acqua, la regione propone un'eccellente offerta ittica. Prelibate qualità di pesce, crostacei e molluschi sono tra i deliziosi frutti che il litorale del Friuli Venezia Giulia offre, mentre nell'entroterra si è sviluppato ed è assai rinomato, l'allevamento della trota. La trota friulana copre da sola il 40% della produzione nazionale.

IN FRIULI VENEZIA GIULIA
SIAMO GENTE DI GUSTO

Venerdì 15 Marzo 2013 - ore 20
HOSTARIA DA IVAN
A CENA CON...
UN FRIULANO

*La cucina emiliana e
i vini del Friuli Venezia Giulia*



Vini
Buoni
d'Italia

con il contributo di



ersa REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



Touring Editore

HOSTARIA DA IVAN

Vicino alla casa natale di Giovannino Guareschi, il papà di Peppone e Don Camillo, c'è l'Hostaria da Ivan. Il locale accoglie qualche saletta riservata e la veranda, affacciata su un piccolo giardino all'italiana immerso nella campagna della Bassa. Da vent'anni la filosofia del locale è legata alla cucina di piatti del territorio, alla selezione di grandi salumi e grandi vini, senza mai dimenticare che la tavola è il luogo privilegiato per la convivialità, l'amicizia e il piacere di stare insieme. Ivan è il grande istrione che cura le selezioni e la scelta di materie prime inarrivabili e vi conduce con simpatia nel girone dei golosi.

Il menu, elaborato in collaborazione con **ERSA**, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, prevede l'abbinamento con i vini friulani proposti dalle aziende Jacùss e Livio Felluga produttori scelti da **Vinibuoni d'Italia**.

IL MENU E I VINI

ANTIPASTI

*Il Prosciutto di Parma stagionato 40 mesi - Salumificio Ghirardi Onesto
La spalla cruda di maiale nero della Val Noveglia, selezione "Salumoterapia"*

Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2012 - Jacùss

Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2011 - Livio Felluga

PRIMO

Il Panzerotto di crepes, con asparagi, culatello e ricotta, su fonduta di Montasio

Friuli Colli Orientali Doc Bianco Rosazzo Abbazia di Rosazzo 2010 - Livio Felluga

SECONDO

Il Reale di manzo brasato con polenta gratinata al rosmarino

Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino 2010 - Jacùss

Friuli Colli Orientali Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2010 - Livio Felluga

DESSERT

La Torta margherita e il nostro zabaione vecchia maniera

Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo 2008 - Jacùss

Costo della cena con i vini in abbinamento

50 euro

Prenotazione

Hostaria Da Ivan

Via Villa 24 - 43010 Fontanelle di Roccabianca (PR)

Tel. 0521 870113 – cell. 348 5629994

info@hostariadaivan.it - www.hostariadaivan.it

Organizzazione evento: **Linda Nano**

Coordinatore Regionale Vinibuoni d'Italia

Tel. 349 3747360 - l.nano@appuntidigusto.com

JACÙSS

L'Azienda Agricola Jacùss di Sandro e Andrea Iacuzzi era nata come piccola azienda a conduzione familiare ad attività agricola mista. Dal 1990 le caratteristiche sono cambiate e l'azienda si è specializzata nella coltivazione della vite (più di dieci ettari di vigneto) e nella vinificazione delle uve di proprietà da cui si traggono circa 50.000 bottiglie all'anno. Alla gestione dell'azienda, Sandro e Andrea dedicano tutti i loro sforzi in un continuo miglioramento dei loro prodotti, modificando le forme di allevamento dei vitigni con potatura corta e con poche gemme a frutto, producendo 60/70 quintali di uve per ettaro che confluiscono nella moderna cantina.

Jacùss

Viale Kennedy, 35 - 33040 Montina di Torreano (UD)

Tel. 0432 715147

jacuss@jacuss.com - www.jacuss.com

LIVIO FELLUGA

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

Livio Felluga

Via Risorgimento 1 - 34071 Brazzano - Cormons (GO)

Tel. 0481 60203 - Fax 0481 630126

info@liviofelluga.it - www.liviofelluga.it

A guidare il prestigioso drappello dei vini che accompagnano questa cena è un vino bianco, il **Friulano**, che supplisce nel nome, con l'evocazione del territorio d'origine, il vino più amato dai Friulani, il Tocai. Ma il **Friulano** non è da solo, ha molti "amici" che con lui hanno costruito la fama della regione e si incasellano nelle varie Doc e Docg come tasselli d'eccellenza di un mosaico pregiato. In alto i calici ...con un **Friulano**, che ci invoglia a brindare e ci tenta con il vigore, la complessità, l'armonia, la fragranza, l'eleganza, la finezza, la dolcezza e i profumi di altri amici protagonisti della sua terra!

