

Una serata imperdibile!!

14 Novembre 2025

Trattoria
al Paradiso

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

CIVIDALE DEL FRIULI
ITALIA

L'Allievo e il Maestro L'Eredità di Gianni Cosetti

E' stato **maestro, guida e testimone** di una cultura gastronomica che oggi custodiamo con gratitudine.

Una serata con le sue ricette storiche, realizzate da uno dei suoi allievi più talentuosi, **Daniele Cortiula**, assieme allo **Chef Loris Plazzotta**.

Dalle ore 19.30

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA | 0432-777000 | VIA S.ERMACORA 1, POCENIA (UD)



SIRCH

Menù

Benvenuti

Fegato di Vitello al Picolit, rape rosse, uvetta e pinoli
File e Daspe
Macaron di Zucca
Frico Croccante

Metodo Classico Pttaro, Talento Brut Etichetta Argento
Aperitivo Nonino "Botanical"

Antipasti

Toc' in Braide al Tartufo di Muzzana - **Italiano Nonino**
Brovade crude e Pestùm - **Paperplane Cocktail**

Primo

Risotto "Racconti di Caccia" - **Schioppettino Sirch '23**

Secondo

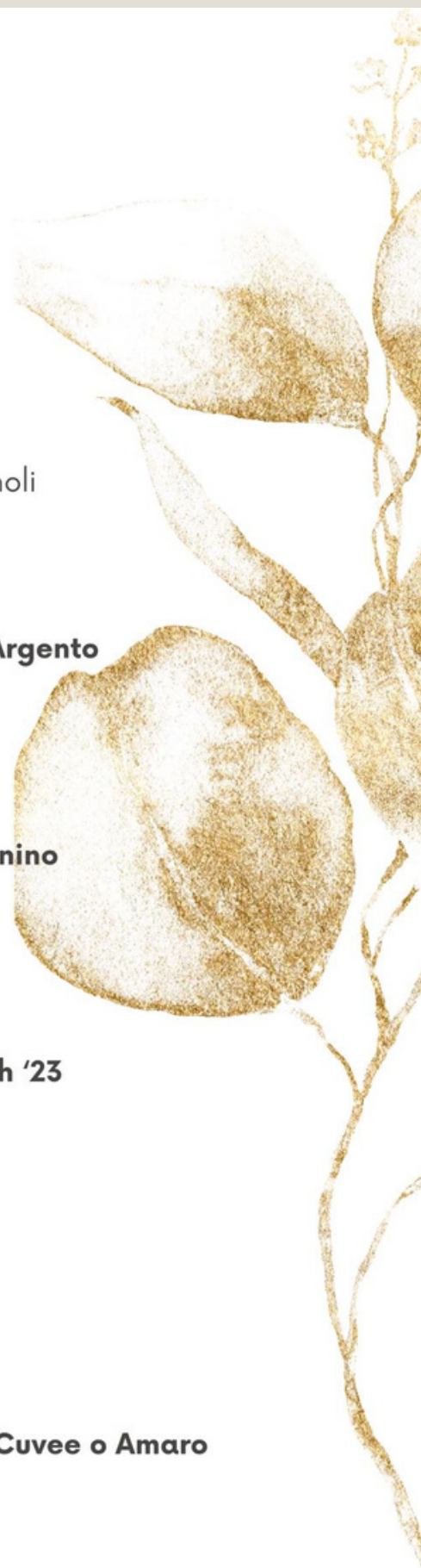
Pernice in Sfoglia - **Schioppettino Sirch '18**

Dessert

La Pite di Mele - **Grappa Nonino Riserva Antica Cuvee o Amaro Nonino "Quintessentia"**

90 euro

acqua, vini, cocktail e caffè inclusi



L'Allievo e il Maestro: l'eredità di Gianni Cosetti



Venerdì 14 Novembre, dalle 19.30



Trattoria Al Paradiso, Via S. Ermacora 1, Pocenia (UD)

Una serata speciale.

Un racconto a più voci.

Un tributo sincero a uno dei custodi più illuminati della cucina friulana: Gianni Cosetti.

Chef colto e visionario, Cosetti è stato molto più di un cuoco: maestro, guida e testimone di una cultura gastronomica che oggi custodiamo con gratitudine.

Nella nostra Trattoria, il suo nome risuona con affetto: amico di Aurelio e Annamaria, ha lasciato qui il segno di una presenza elegante, profonda, autentica.

Accanto al nostro Chef Loris Plazzotta, ai fornelli ci sarà Daniele Cortiula, uno dei suoi allievi più talentuosi, per proporre un menù ispirato alle sue ricette più rappresentative: una vera e propria eredità gastronomica lasciata alla nostra Regione.

Tra i piatti in degustazione:

- Toc' in Braide al tartufo di Muzzana
- Brovade crude e Pestùm
- Risotto "Racconti di Caccia"
- Pernice in sfoglia
- La Pite di Mele (dolce della tradizione carnica)

A rendere ancora più unica la serata, la Famiglia Nonino – legata a Cosetti dal prestigioso Premio Risit d'Aur, assegnatogli nel lontano 1987 – che offrirà per l'occasione cocktail e grappa, con cui verrà strutturata parte del pairing.

A cui seguirà lo Schioppettino di Prepotto del giovane Luca Sirch, un vino profondo e speziato, figlio di un vitigno autoctono che ha rischiato di scomparire e che oggi ritrova voce, anche grazie all'impegno appassionato di Giannola e Benito Nonino, tra i primi a credere nel suo valore, restituendogli dignità e memoria.

L'introduzione sarà affidata a Walter Filiputti, che offrirà il suo personale "cappello" introduttivo, ripercorrendo con sensibilità e rigore la figura del Maestro e il suo lascito culturale.

La giornalista Martina del Piccolo modererà la serata, accompagnando gli interventi e le testimonianze con la sua consueta eleganza e misura.

Nel corso dell'incontro, sarà la stessa Famiglia Nonino a raccontare in prima persona il legame con Cosetti, intrecciando memoria, affetto e visione.

Una cena che è anche un ricordo, un insegnamento, un momento da custodire.



Prenotazioni: +39 0432 777000



info@trattoriaparadiso.it

#TrattoriaAlParadiso #GianniCosetti