

Giovedì 17 Aprile 2014 - ore 20

ATLAS COELESTIS

A CENA CON...

UN FRIULANO

I sapori e i vini del Friuli Venezia Giulia incontrano Roma



Vini
Bilioni
d'Italia

con il contributo di



ersa

AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE



Touring Editore

ATLAS COELESTIS

Atlas Coelestis nasce ufficialmente nel 1999 da un'idea di Cristiano Iacobelli, il promotore di questo progetto realizzato in collaborazione con la moglie Cristina e il cugino Riccardo. Il progetto diventa operativo nel 2001, anno in cui viene aperto il ristorante in via Malcesine ed inizia anche la produzione di birra artigianale. Da allora la strada è stata lunga, ma oggi questo è il tempio dei migliori artigiani italiani del gusto, che qui trovano la possibilità di vedere valorizzata la loro arte e la loro materia prima, in menu accattivanti e in serate evento da non perdere. L'arredo, con le sue forme ed i suoi colori, evoca percezioni cosmiche che ben si integrano con il calore che tutto, nel suo insieme, sprigiona. La ricerca continua è alla base del lavoro del gruppo, a cui piace raccontare all'ospite la filosofia delle scelte operate e le proposte gastronomiche che sono sempre un piacevole viaggio tra sapori a volte dimenticati.

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 Conte d'Attimis Maniago e Scubla Roberto produttori scelti da **Vinibuoni d'Italia**.

IL MENU E I VINI

APETIZER

Zuppa d'orzo

Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2012 - Conte d'Attimis-Maniago

Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2012 - Scubla Roberto

ANTIPASTO

Pancia di maiale, zucca e fonduta di montasio

Friuli Colli Orientali Ronco Broilo 2009 - Conte d'Attimis-Maniago

PRIMO

Ravioli ripieni di ricotta, Asiago e spinaci con ragù d'anatra

Friuli Colli Orientali Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2011 - Scubla Roberto

SECONDO

Stinco di vitello al Tazzelenghe con polenta di patate e porri

Friuli Colli Orientali Doc Tazzelenghe 2009 - Conte d'Attimis-Maniago

DESSERT

La gubana con crema inglese

Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano Cràtis 2010 - Scubla Roberto

Costo della cena con i vini in abbinamento

49 euro

Prenotazione

Ristorante Atlas Coelestis

Via Malcesine 41- (entrare da Via Maria Pezzè Pascolato) - 00135 Roma

Tel. e Fax 06 35 07 22 43 - Cell. 339 39 82 535

info@atlascoelestis.it - www.atlascoelestis.it

Organizzazione evento: **Alessandro Scorsone**

Prenotazioni: **Cristina Iacobelli**

CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

Il 15 Febbraio 1585, con un matrimonio, la famiglia dei conti d'Attimis-Maniago entrò in possesso dell'azienda situata a Buttrio. Da quell'epoca il casato nobiliare continua a far vino sempre sugli stessi terreni e con la medesima passione. Oggi il modo di lavorare si è aggiornato ed è migliorato con l'introduzione di tecnologie moderne, ma nel pieno rispetto della tradizione friulana. L'azienda, che si estende su 110 ettari quasi interamente a vigneto, interpreta al meglio la cultura enologica dei Colli Orientali del Friuli, che trovano sulle colline di Buttrio terra di elezione. Un'azienda con un'anima profondamente agricola che "progetta un vino" piantando un vigneto ed attendendone i frutti e che è gratificata dal fatto che i suoi vini sono richiesti da sempre più paesi al mondo contribuendo così, da quasi 5 secoli, al buon nome ed al successo del vino italiano di qualità.

Conte d'Attimis-Maniago

Via Sottomonte 21 33042 Buttrio (UD)

Tel. 0039 0432 674027 - Fax 0039 0432 674230 - cell. 335 6471533

info@contedattimismaniago.it - www.contedattimismaniago.it

SCUBLA ROBERTO

L'azienda è stata costituita nel 1991, da alcune vecchie vigne esistenti cui si sono aggiunti nuovi impianti, fino ad arrivare agli attuali 12 ettari vitati. Le vigne si trovano tutte sui fianchi di una dolce collina completamente soleggiata, nella zona meridionale dei colli Orientali del Friuli, luogo d'elezione per vini dalle straordinarie armonie di aromi e sapori. La limitata produzione permette una cura molto attenta delle uve vendemmiate a mano e dei vini; ciò ha fatto sì che negli ultimi anni i più noti critici di settore siano stati particolarmente generosi nell'assegnare ottime valutazioni di massimo livello ai vini dell'azienda.

Scubla Roberto

Via Rocca Bernarda, 22 - 33040 Ippolis di Premariacco (UD)

tel. 0432 716258 - cell. 335 6919043 - fax 0481 99153

info@scubla.com - www.scubla.com

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!

