

Grandi Storie di Piccoli Borghi

VENERDÌ 10 GIUGNO 2022

Dinner Show dei 21 Solisti del Gusto di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori Martedì 28 giugno l'atteso appuntamento sul lungomare di Grado al tramonto



Torna il 28 giugno a Grado l'evento di alta cucina più *glam* dell'estate, la Cena Spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il noto gruppo delle 21 star della ristorazione, che - secondo un format di successo collaudato ormai da una ventina di anni - mettono in scena in luoghi di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia. L'appuntamento è alle 19.30 sul Lungomare Nazario Sauro: a dare all'evento un fascino particolare sarà il tramonto del sole, che si vedrà lentamente calare all'orizzonte, alle spalle delle postazioni dei ristoratori.

Il Dinner Show sarà una sorprendente cena con un raffinatissimo menu in omaggio alla cucina dell'estate, liberamente interpretata dagli chef dei ristoranti del gruppo, i "Solisti del Gusto" che cucineranno in diretta, davanti al pubblico piatti di alta creatività creati appositamente per la serata: AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradišca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Caffetteria Torinese di Palmanova, Carnia di Venzone, Costantini di Collalto di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Enoteca di Buttrio, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di Savogna d'Isonzo, Mondschein di Sappada, San Michele di Fagagna, Vitello d'Oro di Udine.

Con loro, per la serata, saranno presenti con le loro postazioni Mandracchio Bistrot di Grado, Osteria da Alvise di Sutrio, Raviolo Factory e Valle del Lovo.

Accanto a loro altrettanti vignaioli, che proporranno il perfetto abbinamento cibo-vino. L'ouverture - così come la chiusura con i dolci, i gelati, il caffè e i distillati - sarà affidata ai 19 artigiani del gusto, ovvero piccoli e grandi produttori agroalimentari di livello assoluto, uniti a ristoratori, vignaioli e ai partner tecnici attorno al progetto di valorizzazione del cibo, dei prodotti e del territorio del Friuli Venezia Giulia, delle cui eccellenze enogastronomiche il gruppo è portabandiera.

I dettagli del menu saranno consultabili sul sito www.friuliviadeisapori.it. La Cena Spettacolo inizierà alle 19.30. È gradito l'abito elegante.

Il costo è di 70 € e i biglietti si possono acquistare nei ristoranti del gruppo oppure alla segreteria del consorzio (info@friuliviadeisapori.it, Tel 0432 530052 di mattina). In caso di maltempo l'evento si terrà il 29 giugno.

FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI
www.friuliviadeisapori.it

I Ristoranti: AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2022 (847)

▼ giugno (46)

[Dinner Show dei 21 Solisti del Gusto di Friuli Ven...](#)[UN GIARDINO PER I GHIACCIAI NELL'ANNO DEL CENT...](#)[Prosegue fino a domenica 12 giugno 2022 la Design...](#)[Procida 2022, l'isola si racconta con gli "Spartit...](#)[QUADRIENNALE e Treccani Arte presentano "Q...](#)[LAGO FILM FEST](#)[OLIVIERI 1882 CELEBRA IL TRAGUARDO DEI 140 ANNI E ...](#)[ECCO L'ESTATE TARGATA TERRAZZA LA GENISIA: LA NUOV...](#)[Festival Risveglio di periferia, Teatro Linguaggic...](#)[A Le Manzane l'uva Glera cresce con le api](#)[QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "C...](#)[In Molise i vini biologici di Agricola Vinica segn...](#)[Le Valli del Natisone nel progetto 2023 di Borghi ...](#)[Livestream a Courmayeur, Skyway Monte Bianco, Ital...](#)[INSALATE CHE PASSIONE: IL 29% DEGLI ITALIANI LE SC...](#)[In occasione del Fuorisalone OpenDot e AMSA presen...](#)

Pocenia, Al Ponte di Gradisca D'Isonzo, All'Androna di Grado, Caffetteria Torinese di Palmanova, Campiello di San Giovanni Al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Collalto di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta di Varmo, Enoteca di Buttrio, La Subida di Cormons, La Taverna di Colloredo Monte Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di Savogna d'Isonzo, Mondschein di Sappada, San Michele di Fagagna, Vitello d'Oro di Udine.

Al percorso gastronomico di Friuli Venezia Giulia Via dei Saperi si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto, oltre che ai partner tecnici: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

I vignaioli e i distillatori eccellenti: Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga Russiz Superiore, Nero Magis, Petrussa, Picech, Princic Gradis'ciutta, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori.

Gli artigiani del gusto: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, l'Aceto Sirk; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le creazioni di Raviolo Factory di Villa Santina; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormons; i pani e i dolci di Rizzo Caffè Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormons; il panettone di Dall'Ava Bakery Maria Vittoria; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine.

I partner tecnici: le stampe di qualità di Publicad di Udine; Lis Lavanderie di San Vito al Tagliamento; GP Eventi di Buia; Globus noleggio attrezzature per catering di Pavia di Udine; Monaco Ristorazione con le sue stoviglie monouso bio&compostabile di Udine; Soplaya di Udine; Bliz Concessionarie Peugeot Citroen DS di Tavagnacco, Castions di Strada e Trieste.

In collaborazione con: Camera di Commercio di Pordenone-Udine, Promo Turismo FVG.

on giugno 10, 2022



Nessun commento:

Posta un commento

ESTATE 2022 IL BRINDISI DI MONTEVERRO SI VESTE DI...

La Carnia e le sue valli protagoniste dell'estate ...

XNL Centro d'arte contemporanea, cinema, teatro ...

JOLANDA DE COLÒ E IL TONNO BALEGÒ: UNA COLLABORAZ...

Il castello ritrovato

Milano Design Week 2022
FABBRICA ISIA FAENZA 7-...

I VINI DEL COLLIO PRESENTI ALLA MILANO DESIGN WEEK...

GUSTO, STAGIONALITA' E TERRITORIO: ETICA ED ESTETI...

La Dolce Vita sul Lago di Garda al Quellenhof Luxu...

Rocca di Lonato del Garda, 11 giugno-7 agosto 2022...

"Procida racconta", la letteratura si ispira alle ...

LE FAMIGLIE STORICHE ELEGGERONO IL NUOVO PRESIDENTE ...

Circuito Porsche Green Cup 2022 Da tutt'Italia ...

QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...

La Lombardia incontra Roma

Museo Novecento presenta Rà di Martino P...

Oggi Convegno SINU in Sala Trasparenza della Regio...

Giovedì 9 giugno 2022 Hotel Melià - MILANO, Via M...

Cortina tra le Righe, focus "sostenibilità" per l'...

Sabato 11 giugno 2022, ore 18.30 Il mondo come sc...

Da Mitù, il design incontra la Colombia più autentica

Thomas Braidà, Beatrice Meoni, Nazzarena Poli Mara...

GRADIS'CIUTTA APRE LE PORTA DEL "BORGO", LA NUOVA ...

Procida 2022, ecco "Nutrice": in giro per orti a c...

Al via dal 6 giugno 2022 la Design Week di BASE

ESTATE 2022 RIAPRE LA STAGIONE DI APPUNTAMENTI TR...

TERRAZZA LA GENISIA APRE AL PUBBLICO: LA NUOVA TER...

IL 21 GIUGNO È IL LAMBRUSCO DAY! ECCO GLI ABBINAM...

GO WINE CAMPUS Primo Master dell'enoturista

Al via il secondo weekend di Ipercorpo (2-5 giugno...

► maggio (206)

► aprile (171)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)