

# #Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Home / Eventi / Manifestazioni

## Cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori a Grado

Martedì 28 giugno sul lungomare di Grado

Protagonisti una sessantina fra ristoratori, vignaioli e produttori agroalimentari



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 – organizzato in collaborazione con il Comune di Grado – 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 Gradisca D'Isonzo, All'Androna di Grado, Caffetteria Torinese di Palmanova, Carnia di Venzona, 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 di Villa Santina e Valle del Lovo di Carlinio.

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 18 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](http://www.friuliviadeisapori.it). La Cena Spettacolo inizierà alle 19.30. È gradito l'abito elegante. In caso di maltempo l'evento si terrà il 29 giugno.



FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI

I Ristoranti: 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 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 Cormòns, 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, Germann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga Russiz Superiore, Nero Magis, Petrusa, 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 Cormòns; i pani e i dolci di Rizzo Caffè Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; 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.

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

Redazione Centrale TdG



15-06-2022

Pagina

Foglio 4 / 4

TURISMODELGUSTO.COM (WEB)



www.ecostampa.it



Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Dir. Resp. Roberto Rabachino - ADV SRLS - P.IVA 11457360011

Il sito rilascia alcuni cookies tecnici e analitici per fornirti la miglior esperienza di navigazione sul sito web. Scopri come disattivarli nelle [impostazioni](#). Questo sito non rilascia cookies di profilazione.

Acce

Rifiut

Impo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343