

UDITE UDITE ! Comunicati Stampa, Eventi, Lancio Nuovi Prodotti

★ Per i Tuoi COMUNICATI STAMPA

BREAKING NEWS > Ben Harper – "Bloodline Maintenance" è il nuovo album in uscita il 22 luglio. Ascolta il singolo "We Need To Talk About It"

Cerca



HOME / EVENTI / Cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori a Grado (Go) martedì 28 giugno 2022. Tutti i protagonisti

EVENTI

Cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori a Grado (Go) martedì 28 giugno 2022. Tutti i protagonisti

Martedì 28 giugno sul lungomare di Grado Cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori
Protagonisti una sessantina fra ristoratori, vignaioli e produttori agroalimentari Torna il 28 giugno a Grado l'evento di alta cucina più glam...

15 GIUGNO 2022 15:36



Martedì 28 giugno sul lungomare di Grado Cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

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 **Mandrachio Bistrot** di Grado, **Osteria da Alvisè** di Sutrio, **Raviolo Factory** di Villa Santina e **Valle del Lovo** di Carlinò.

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](#). 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

I Ristoranti: **AB Osteria Contemporanea** di Lavariano di Mortegliano, **Ai Fiori** di Trieste, **Al Gallo** di



Ph credits Fabrice Gallina ©

Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Paradiso** di Pcenia, **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.



Ph credits Gianluca Baronchelli ©

Al percorso gastronomico di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori 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, Hermann, 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 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.

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

Foto in alto: ph credits Gianluca Baronchelli ©

POST TAGS: **Cena spettacolo** **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** **Grado (GO)**

Condividi:

f FACEBOOK

✈ TWITTER

in LINKEDIN

P PINTEREST