

[Home](#) [Primo piano](#) [Cronaca](#) [Dal territorio](#) [Focus](#) [A tu per tu](#) [Economia](#) [Arte & Eventi](#)[Mangja e bevi](#) [Appuntamenti](#) [Sport](#)

HOME » APPUNTAMENTI MANGJA E BEVI

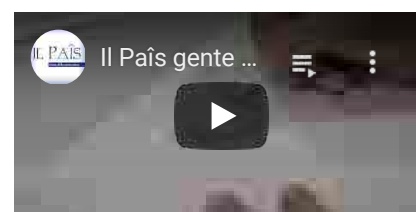
Sul lungomare di Grado cena spettacolo con la Via dei Sapori

redazione

PUBBLICATO IL 16 GIUGNO 2022

[f Condividi su Facebook](#)[t Condividi su Twitter](#)**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**

IL PAIS[CLICCA QUI per leggere Il Pais gente della nostra terra](#)**IL PAIS TV****METEO**

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 Pcenia, **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.

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.**



FVG Via dei Sapori_Grado_ph Gianluca Baronchelli

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 Pcenia, Al Ponte di Gradisca D'Isonzo, All'Androna di Grado, Caffetteria Torinese di Palmanova, Campiello di San Giovanni Al Natisone, Carnia di Venzona, 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



Giovedì 16

ilMeteo

FACEBOOK



Il Païs
24 minuti fa

A dare il via ai “Concerti nel Parco” è Giovanna, uno dei cantautori contemporanei più originali: autentica rivelazione all'ultimo Sanremo



ILPAIS.IT

Villa Manin Estate entra nel vivo

Udine.

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, Jermann, 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.

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

Foto anteprima: FVG Via dei Sapori Grado (ph Gianluca Baronchelli)

f Condividi su Facebook

tw Condividi su Twitter

p

G+



AUTORE

redazione



ARTICOLO SUCCESSIVO

Osservatorio Antimafia Fvg: 64 i beni confiscati in regione

