

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

[ULTERIORI INFORMAZIONI](#) [OK](#)

13 giugno 2022

Via dei Sapori: "dinner show" sul lungomare di Grado



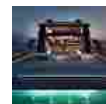
Torna il 28 giugno 2022 a Grado la "cena-spettacolo" di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il noto gruppo di ristoratori che secondo un format di successo collaudato ormai da una ventina di anni mette in scena, in luoghi di grande suggestione, quanto di più invitante possa e riesca a proporre in tavola il Friuli Venezia Giulia. L'appuntamento è alle 19.30 sul Lungomare Nazario Sauro, l'ora ideale per assistere al tramonto del sole, che si vedrà lentamente calare all'orizzonte, alle spalle delle postazioni degli chef. Il "Dinner Show" si annuncia ancora una volta come una sorprendente cena con un particolare menu in omaggio al gusto estivo, liberamente interpretato dai cuochi dell'associazione, i "Solisti del Gusto", che cucineranno in diretta davanti al pubblico piatti creati appositamente per l'occasione. Si tratta di 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 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 saranno presenti e all'opera Mandracchio Bistrot di Grado, Osteria da Alvise di Sutrio, Raviolo Factory e Valle del Lovo. I vignaioli 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 a piccoli e grandi produttori agroalimentari d'eccezione, uniti ai

ristoratori, alle cantine e ai partner tecnici nella promozione di questo progetto di valorizzazione del cibo, delle materie prime e dell'intero 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. Collaborano Camera di Commercio di Pordenone-Udine e Promo Turismo Friuli Venezia Giulia. Come detto, all'evento gastronomico si affiancano vignaioli e distillerie: **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,

[Home](#)[Orologi](#)[Hotel Collection](#)[Ristoranti](#)[Eventi e Viaggi](#)[Personaggi](#)[Automobili](#)[Stile e Charme](#)[Arte](#)[Tempo libero](#)[Grande Musica](#)[Cerca](#)

Top News

[MIMO Milano Monza Motor Show | I modelli e le parate](#)[Maestri: Emilio Isgrò torna a Brescia e cancella Brixia](#)[I "Percorsi" di Grazia Varisco a Palazzo Reale. Milano](#)[Lago Film Fest 2022, cinema di ricerca e giovani talenti](#)[Zuccon firma lo Smart Performance Yachts Sanlorenzo](#)[Grande Stagione 2022/2023 della Scala: 250 spettacoli](#)

Picech, Princic Gradis'ciutta, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori.



Infine, sono coprotagoniste dell'incontro di Grado altre importanti realtà della Regione: il 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

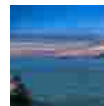
Colò di Palmanova, i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale, le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo, i tartufi di Muzzana Amatori, il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino, le creazioni di Raviolo Factory di Villa Santina, l'alga Spirulina dell'azienda agricola 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. Come partner tecnici ecco 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.



www.friuliviadeisapori.it



Nella collection Leading Hotels nuove mete europee



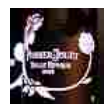
Aspettando l'Unesco, la Biennale del Merletto | Venezia



La natura del Garda alla Spa di EALA | Veronika Miotto



Champagne e arte ad Epernay: Maison Perrier-Jouët


[Home page](#)
[Post più vecchio](#)

contatto[at]stylelegends.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.