



Cerca nel sito



News dalle Aziende e dagli Enti

21 tappe del gusto per la seconda cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori | Appuntamento martedì 26 luglio 2022 nel parco storico del Castello di Spessa di Capriva del Friuli

© 20/7/2022

57



Tweet

Condividi



21 tappe del gusto per la seconda cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

di Francesca Di Leo e Luca Roncadin

Articoli recenti

Scegli un mese



Facebook

Luciano Pignataro
Wine Blog

Piemonte and tomato blend
Rosso San Marzano
Coppitello di Polpette di
Melanzane
Insalata di rinforzo baccalà e astice
come una cheesecake



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Ultimi commenti

FRANCESCO MONDELLI: Dopo qualche

Una cornice da sogno per un appuntamento con l'alta ristorazione che non mancherà di stupire: il **26 luglio** si terrà al **Castello di Spessa di Capriva del Friuli (Go)** il sofisticato Dinner Show firmato **Friuli Venezia Giulia Via dei Saperi**, il gruppo di una sessantina fra ristoratori, vignaioli, produttori agroalimentari capitanato da Walter Filiputti, portabandiera dell'eccellenza enogastronomica della regione. La cena spettacolo sarà allestita in plein air in un contesto carico di suggestione, il parco storico che circonda il maniero, ora elegante Resort. Legato a nobili casate e illustri ospiti come Giacomo Casanova, il Castello di Spessa – le cui origini risalgono al 1200 – si trova nel cuore del Collio Goriziano, immerso nel verde delle vigne della tenuta, fra cui si snodano le 18 buche del Golf Country Club. Nel suo sottosuolo è scavata la più antica e scenografica cantina del Collio, dove invecchiano i pregiati vini che Casanova definì "di qualità eccellente".



21 tappe del gusto per la seconda cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Saperi

Dopo il benvenuto con raffinate golosità dei produttori partner del consorzio, inizierà per i presenti **uno straordinario percorso del gusto in 21 tappe**, firmate dagli chef dei ristoranti del gruppo e da alcuni di ristoranti amici invitati per l'occasione, che cucineranno in diretta davanti al pubblico inediti piatti ideati per rendere omaggio all'estate: **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. A completare il percorso, le postazioni dei ristoranti **Alla Luna** di Gorizia, **Tavernetta Al Castello di Spessa** di Capriva del Friuli, **Tre Merli** di Trieste e **Raviolo Factory** di Villa Santina. Attenti alle esigenze alimentari, gli chef proporranno anche **piatti per celiaci e vegetariani**.

rosso di fama bevuto credo perché senno si è aut nelle contrade del mondo forse complice la canicola ma soprattutto grazie a quest...

Luca Zonca: Uno dei segreti meglio tenuti del Cilento! Questo posto esiste da 2 anni, e fino ad ora era passato miracolosamente in sordina! Ma per bravura,...

FRANCESCO MONDELLI: Erminia 2000 assaggiato presso il Cavalieri Hilton di Roma grazie a Roberto nella sede di Bibenda rimane per me, almeno finora, il bianco dell'a...

MONDELLI FRANCESCO: @Crati.La Rocchi (nessuna attinenza con i famosi enotecari romani?) nel mettere in carta vini della Dop Cosenza ed in particolare la sottozona col...

Enrico Malgi: Caro Francesco hai proprio ragione: mi piace vincere facile per davvero. Il Fiano di Avellino è da considerarsi in assoluto uno dei migliori vin...

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi
Vini francesi
Bollicine
I Grandi Classici
I vini del Mattino
in Abruzzo
in Basilicata
in Calabria
in Campania
Avellino
Benevento
Caserta
Napoli
Salerno
in Molise
in Puglia
in Sardegna
in Sicilia
nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

Le Sezioni del WineBlog

50 Best Restaurant 2017
50 Best Restaurant 2018
50 Best Restaurant 2019
50 Top Italy
50 Top Italy Luxury
50 Top Italy Pasticcerie
50 Top Pizza
50 Top Pizza 2022



21 tappe del gusto per la seconda cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

In ciascuna postazione, accanto agli chef sarà presente un **vignaiolo**, che farà degustare i propri vini scelti come miglior abbinamento al cibo proposto e sarà a disposizione del pubblico per rispondere a domande e curiosità. In chiusura, ciascun ristorante e i pasticceri aderenti al consorzio presenteranno le loro personalissime interpretazioni del dolce estivo, e saranno allestite postazioni per gelati, caffè e distillati.

Album

[Alimentazione corretta](#)
[Birra e Fritto – Una Storia d'Amore 2022](#)
[Bracerie](#)
[Breaking News](#)
[Brunch all'Italiana 2022](#)
[Caffè](#)
[Caputo Bread Project 2022](#)
[Cinema e cibo](#)
[Città e paesi da mangiare e bere](#)
[Coronavirus](#)
[Cucina Cinese](#)
[Cucina Giapponese](#)
[Cucina Vegetariana e Vegana](#)
[Curiosità](#)
[Documento](#)
[Drink](#)
[Enotavole](#)
[Eventi da raccontare](#)
[Frase sotto spirito](#)
[GARANTITO IGP](#)
[Giro di vite](#)
[Gli agriturismi più belli](#)
[Gluten free](#)
[Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud](#)
[Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Nord](#)
[Guida ai ristoranti e alle trattorie dentro e fuori le guide](#)
[Hamburgerie](#)
[I miei prodotti preferiti](#)
[I primi piatti](#)
[L'Altra Faccia del Tiramisù](#)



21 tappe del gusto per la seconda cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

I dettagli del menu saranno consultabili sul sito www.friuliviadeisapori.it.

L'olio d'oliva
La cazzata del giorno
La Posta di Luciano
La stanza di Carmen
La Tavola di Pulcinella
LDSM 2018
Le pizzerie
Le ricette
Le stanze del gusto
Le torte e i dolci di Claudia Deb
Libri
LSDM 2014
LSDM 2015
LSDM 2016
LSDM 2017
LSDM 2019
LSDM 2020
Michelin
Midailaricetta?
Minima gastronomica
News dalle Aziende e dagli Enti
Paninoteche
Pasticcerie
Pizza nel ruoto
Primo Piatto dei Campi 2022
Processo Creativo di 50TopItaly
Prosecco DOC
Rivoluzione vegetale
Salotti del gusto
TERZA PAGINA di Fabrizio
Scarpato
Veggie Style 2022: L'Altra Faccia
del Panino
Veggie Style D'Amico
Verticali e orizzontali
Visti In Tv
Voglia di Birra
World's 50 Best Restaurants 2018



FORMA E GUSTO

nutrizionisti

Arance
Finocchio
Antiangiaging
La zucca
La verza
Melanzane, quante proprietà



21 tappe del gusto per la seconda cena spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

La Cena spettacolo inizierà alle 19.30. 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 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12). **In caso di maltempo la cena si terrà il 27 luglio.**

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 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 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

Siti amici



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.

Foto Credit © www.SoulFood-it.it

News dalle Aziende e dagli Enti | / Nessun commento / Luciano Pignataro

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

Nome

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio



USANDO QUESTO FORM ACCONSENTI ALLA [MEMORIZZAZIONE](#) E ALLA GESTIONE DEL TUO INDIRIZZO EMAIL DA PARTE DI QUESTO SITO *

Pubblica il commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

© 2022 Luciano Pignataro - Testata registrata Tribunale di Salerno n. 8 del 2010