

Notizie a Confronto

Comunicati Stampa

Social News

Info Data

informazione.it

Comunicati Stampa

[Prima pagina](#) [Elenco](#) [Nuovo account](#) [Inserimento](#) [Pannello di controllo](#) [Modifica password](#)

Martedì 26 luglio – Dinner Show di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori nel parco storico del Castello di Spessa di Capriva del Friuli (Go)

Cena spettacolo di FVG Via dei Sapori al Castello di Spessa di Capriva del Friuli (Go). 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 Sapori, il gruppo di una sessantina fra ristoratori, vignaioli, produttori agroalimentari capitanato da Walter Filiputti, portabandiera dell'eccellenza enogastronomica della regione.

Capriva del Friuli, 06/07/2022 ([informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi](#))

Un percorso del gusto in oltre 20 tappe

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 Sapori**, 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 en 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”.

Segui i comunicati stampa su



I comunicati stampa sul tuo sito

comunicati widget

Se lo desideri puoi pubblicare i comunicati

stampa presenti su **informazione.it** sul tuo sito. **Scopri come...**

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 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. 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**.

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.

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

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.**

Per informazioni: **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**
www.friuliviadeisapori.it – info@friuliviadeisapori.it – Tel 0432 530052

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 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 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 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.



Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://friuliviadeisapori.it/>

Ufficio Stampa

Marina Tagliaferri

 **Studio Agorà** ([Leggi tutti i comunicati](#))

via Matteotti 70

34071 Cormons

agora@studio-agora.it

0481.62385

Allegati[FVG Via dei Saponi_Castello di Spessa_ph FabriceGallina.jpg](#)[Note su informazione.it](#)[Le notizie sul tuo sito](#)[Come contattarci](#)[Proponi/Rimuovi una fonte](#)[Sviluppo Web/App](#)[Tutela della privacy](#)