

lunedì, Luglio 11, 2022

Ultimo: [Martedì 26 luglio – Dinner Show di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori nel parco storico del Castello di Spessa di](#)


IN EVIDENZA

NOTIZIE FLASH

ATTUALITÀ

CRONACA

SALUTE

CITTÀ

EVENTI

FOTO



CHI SIAMO



Eventi

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

Luglio 11, 2022 • Agora • Capriva del Friuli, Castello di Spessa, Cena spettacolo, FVG Via dei Sapori

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 Filippini, 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".

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.friuliviadeisaponi.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@friuliviadeisaponi.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 Saponi

www.friuliviadeisaponi.it – info@friuliviadeisaponi.it – Tel 0432 530052

FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI

www.friuliviadeisaponi.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 Saponi 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



Cronaca



Cronaca Udine

Feriti gravemente mamma e bambino in un incidente stradale a Sedegliano

Luglio 11, 2022 redazione

Udine – Un bambino di 8 anni e sua madre sono rimasti feriti in modo grave in un incidente stradale

Condividi



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.

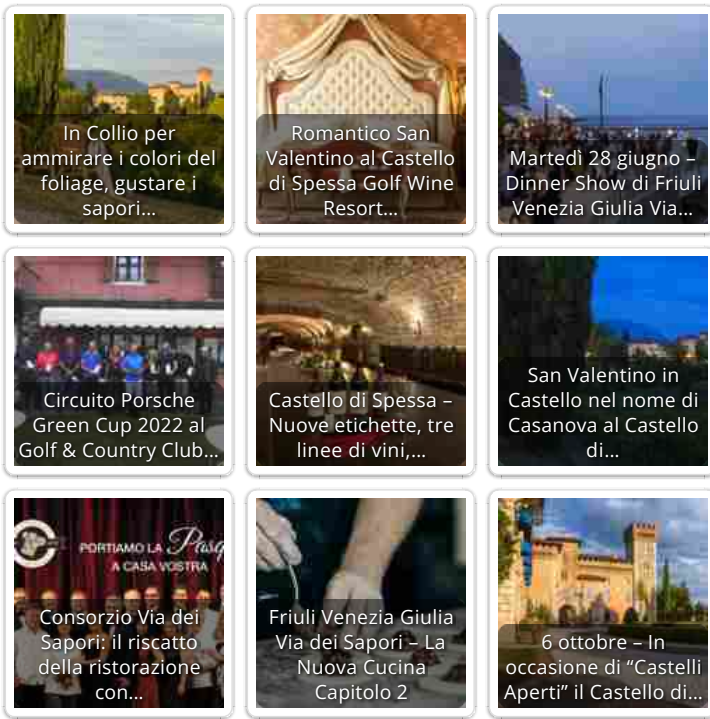
Gli artigiani del gusto: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, l'Aceto Sirk; le confetture e i salumi dell'azienda agricola **Devetak Sara**; il prosciutto crudo di San Daniele di **DOK Dall'Ava**; le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di **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 Carlinò; 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.

 Print  PDF  Email

Altri articoli



Cronaca Udine

A Lignano Sabbiadoro riapre per la stagione estiva l'Ufficio della Polizia di Stato operativo fino a fine agosto

Luglio 11, 2022 redazione

Lignano Sabbiadoro (Ud) - Martedì 12 luglio 2022 riaprirà a Lignano Sabbiadoro per la stagione estiva l'Ufficio della Polizia di

Condividi



Arte Cronaca Cultura Trieste

Lutto nel mondo della cultura: morto all'improvviso lo scrittore triestino Corrado Premuda

Luglio 9, 2022 redazione

Trieste - Lutto nel mondo culturale di Trieste: Corrado Premuda - insegnante, docente di corsi scrittura privata, giornalista, direttore di

Condividi