

APPUNTAMENTO ALLE 19.30 SUL LUNGOMARE NAZARIO SAURO

TORNA L'ALTA CUCINA CON FVG VIA DEI SAPORI

STASERA A GRADO CON UNA CENA-SPETTACOLO SI ESIBISCONO LE STAR DELLA RISTORAZIONE REGIONALE. ACCANTO A LORO VIGNAIOLI, ARTIGIANI DEL GUSTO E PARTNER TECNICI

Torna questa sera a Grado l'evento di alta cucina più atteso dell'estate, la **cena-spettacolo di Fvg Via dei Saponi**, il noto gruppo di **star della ristorazione**, che – secondo un format di successo collaudato ormai da una ventina d'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 Sauro**: a dare all'evento un fascino particolare sarà il tramonto del sole, alle spalle delle postazioni dei ristoranti.

Il Dinner Show – organizzato in collaborazione con il Comune di Grado e anche con la Cciaa Pn-Ud e Promoturismo Fvg – sarà una cena in omaggio alla cucina dell'estate, liberamente interpretata dagli chef dei ristoranti del sodalizio, i "Solisti del Gusto", che cucineranno in diretta, davanti al pubblico: **AB Osteria Contemporanea** di Lavariano di Mortegliano, **Ai Fiori** di Trieste, **Al Gallo** di Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Paradiso** di Pordenone, **Al Ponte** di Gradisca d'Isonzo, **All'Androna** di Grado, **Caffetteria Torinese** di Palmanova, **Carnia** di Venzone, **Costantini** di Collalto di Terzo, **Da Nando** di Mortegliano, **Enoteca** di Buttrio, **La Torre** di Spilimbergo, **Lokanda Devetak** di Savogna d'Isonzo, **Mondschein** di Sappada, **San Michele** di Fagnola, **Vitello d'Oro** di Udine. Con loro, per la serata, ci saranno anche le postazioni **Mandrachio Bistrot** di Grado, **Osteria da Alvise** di Sutrò, **Raviolo Factory** di Villa Santina e **Valle del Lovo** di Carino.

TUTTI I DETTAGLI SONO CONSULTABILI SU FRIULIVIADEISAPORI.IT

DATA DI GRADO SOLD OUT, IN PARTENZA LE PREVENTIVE PER LA DATA DI LUGLIO AL CASTELLO DI SPESSA

Fvg Via dei saponi

I Ristoranti: AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pordenone, 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 Terzo, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta di Verma, 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 Fagnola, Vitello d'Oro di Udine.

I vignaioli e i distillatori eccellenti: Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Germann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga Russiz-Superiore, Nera Magis, Petrusa, Picech, Princi Gradiscutta, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori.

Gli artigiani del gusto: Consorzio Formaggio Montasio; Aceto Sirk; confetture e salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il San Daniele di DOK Dall'Ava; le golosità di FriulTrota di San Daniele; i prodotti gourmet di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale; le farine e il baccalà del Molino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; il pesce Valle del Lovo di Carino; le creazioni di Raviolo Factory di Villa Santina; l'alga Spirulina di Spiruline Italia di Cormons; i pani e i dolci di Rizzo Caffè Bistrot di Terzo; 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; Oro Caffè di Udine.

I partner tecnici: 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 di Udine; Soplaya di Udine.



Accanto, i vignaioli del gruppo 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 ristoranti, 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.

I dettagli sono consultabili su www.friuliviadeisaponi.it. L'evento inizierà alle 19.30 ed è gradito l'abito elegante. I biglietti si possono acquistare nei ristoranti del gruppo o alla segreteria del consorzio (info@friuliviadeisaponi.it, 0432.530052 di mattina).

I biglietti per Grado sono sold out ma sono in partenza le preventive per la data al Castello di Spessa, biglietti acquistabili sempre nei ristoranti del gruppo o alla segreteria del consorzio (info@friuliviadeisaponi.it, 0432.530052 di mattina).



IL 26 LUGLIO

PROSSIMA TAPPA AL CASTELLO DI SPESSA

Al Castello di Spessa di Capriva del Friuli (Go), il 26 luglio, ci sarà la seconda tappa del sofisticato Dinner Show di **Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi**. Dopo l'evento di Grado, la cena-spettacolo sarà qui allestita in un altro contesto emozionante, 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 ed è completamente circondato dalle vigne della tenuta, fra cui si snodano le 18 buche del Golf Country Club Castello di Spessa. Nel suo sottosuolo è scavata la più antica e scenografica cantina del Collio, dove invecchiano i pregiati vini della tenuta, che Casanova definì "di qualità eccellente".

Per prenotare questo secondo appuntamento, i contatti sono sempre i ristoranti e la sede del Consorzio Fvg Via dei Saponi.

