

## Dinner Show di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori nel parco storico del Castello di Spessa

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. 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](http://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](mailto: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](http://www.friuliviadeisapori.it) [info@friuliviadeisapori.it](mailto:info@friuliviadeisapori.it) Tel 0432 530052 FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI 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, Hermann, 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



11-07-2022

Pagina

Foglio 2 / 2

INFORMATRIESTE.EU



[www.ecostampa.it](http://www.ecostampa.it)

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. Sharing is caring!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343