

6 Luglio 2022

zarabaza



Chi Siamo

Uno@Uno

Strade'89

LiveStyle

Taste&Win

Fai Da Te Se Ti Va!

Newsletter

Cookie Policy

Privacy Policy

Estate In Sicilia



CIBO LIFESTYLE TURISMO

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

Antonio Devetag • 6 Luglio 2022



FVG Via dei Sapori, Castello di Spessa, ph
Fabrice Gallina

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

CATEGORIE

Ambiente
Appunti di Viaggio
Archeologia
Arte
Beni Culturali
Cibo
Ciclismo
Cinema
Città e Servizi
Cultura
Drink d'autore
Economia Circolare
Economia e imprese
Festival
Fiere

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".



FVG Via dei Sapori, Castello di Spessa, ph Tassotto&Max

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.

Innovazioni
La voce dei diritti
Lavoro
Libri
LiveStyle
Luoghi e paesaggi
Magazine
Moda
Mostre
Motori
Musica
Nautica
Newsletter uno@uno
Politica
Raccontami un Viaggio
Salute
Società
Solidarietà
Sostenibilità
Spettacolo
Sport – motori
Sport – Turismo
Strade'89
Taste&Win
Teatro
Tecnologia
Turismo
Turismo enogastronomico
TV
Viaggi
Vino



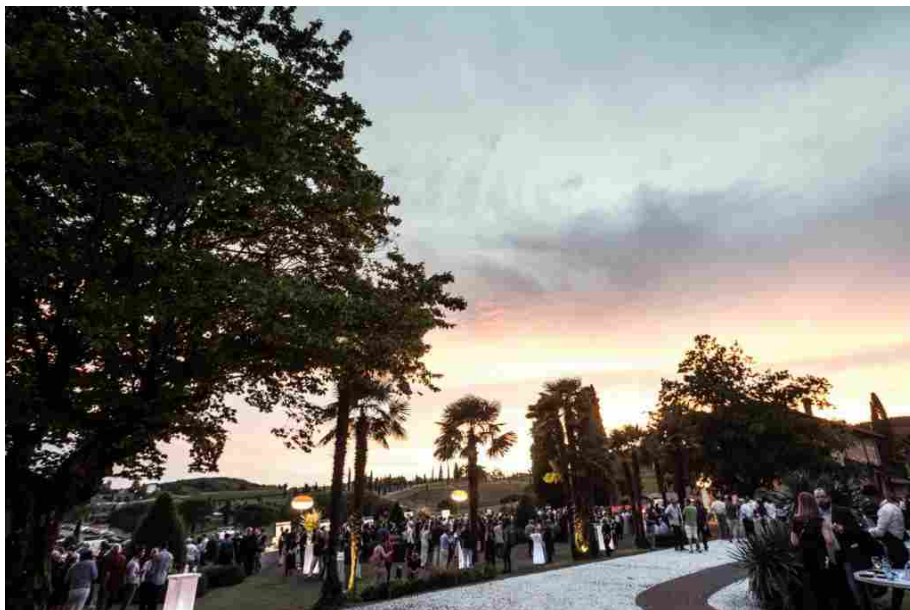
FVG Via dei Sapori, Castello di Spessa, ph Tassotto&Max

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



FVG Via dei Sapori, Castello di Spessa, ph Tassotto&Max

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 Venzona, Costantini di Collalto di Tarcento, Da Nando di

Mortegliano, **Da Toni** di Gradiscutta di Varmo, **Enoteca di Buttrio**, **La Subida** di Cormòns, **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 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.

Tags: [Castello di Spessa](#) [cene spettacolo](#) [Dinner Show](#) [FVG via dei sapori](#) [ristoranti](#)

[Previous](#)

Caribe Bay: accordo quinquennale con
Sammontana

ALTRI ARTICOLI



Caribe Bay: accordo quinquennale con Sammontana



Un "Bonus Export Digitale" per le microimprese



Questa estate è.... Effetto Etnaland !