

HOME , ATTUALITÀ , IL 15 MAGGIO A... | 12/05/2023

Il 15 maggio a Milano “Taste and Discover Friuli Venezia Giulia”

By Redazione web



Evento enogastronomico per buyers e operatori a Palazzo Castiglioni

Milano, 11 mag. (askanews) – Lunedì 15 maggio otto ristoranti, 11 artigiani del gusto e 19 vignaioli e distillatori animeranno la Sala Orlando di Palazzo Castiglioni in corso Venezia a Milano in occasione di “Taste and Discover Friuli Venezia Giulia”.

Dalle 18.30 alle 22 l'eccellenza dell'enogastronomia friulana presenteranno al pubblico di buyer e operatori del mondo Horeca il meglio che offre questa splendida terra di confine. Durante l'evento, organizzato dal Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori in collaborazione con PromoTurismo FVG e la Camera di Commercio Pordenone-Udine, gli chef presenteranno i piatti della propria terra e le innumerevoli contaminazioni storiche e culturali che la rendono unica.

Un'esibizione che sarà un vero e proprio spettacolo del gusto che consisterà in un percorso di otto tappe dove cucineranno in diretta Gulasch di coda di rospo, polenta di grano saraceno al burro di malga del ristorante Ai Fiori di Trieste; Lumache alle erbe di Primavera del

ULTIM'ORA

Bce, Corte conti Ue: rafforzare misure Vigilanza su rischi credito

Londra conferma le forniture a Kiev di missili a lungo raggio

BULLISMO E STATI D'ANSIA, A BOLOGNA SEMPRE PIU' SPESSO LO PSICOLOGO ENTRA IN CLASSE

Tg Politico Parlamentare, edizione dell'11 maggio 2023

ristorante Al Paradiso di Pocenia (Udine); Gnocchetti di cervo marinato, frutti di bosco padellati lime e maggiorana del ristorante Al Ponte di Gradisca D'Isonzo (Gorizia); Crema di "sclopit" con guancette di Friultrota del ristorante Costantini di Collalto di Tarcento (Udine); "Lovo" a primavera: asparagi, branzino, uova e uovo! del ristorante Da Nando di Mortegliano (Udine); Crudo di capasanta: carpaccio di capasanta, maionese e polvere di corallo, gel al limone, croccante di pane al salmoriglio, germogli di prezzemolo dell'Enoteca di Buttrio (Udine); Zuff: farinata, tartufino di ricotta di capra alle erbe primaverili, pepe rosa, Montasio e crudité di asparagi della Lokanda Devetak di Savogna (Gorizia) d'Isonzo e Riso, erbe e mare del ristorante Vitello d'Oro di Udine.

Le Cantine che proporranno in degustazione una selezione di etichette che rappresentano al meglio la loro produzione, saranno **Albino Armani**, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livon, Marco Felluga Russiz Superiore, Nero Magis, Petrusa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta e la storica distilleria Nonino. Infine, sarà possibile degustare i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova, il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino, le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele, il prosciutto crudo di San Daniele di Dok Dall'Ava, i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale, i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia, i pani e i dolci di Rizzo Caffè Bistrot di Tarcento, il caffè di Oro Caffè di Udine e il prodotto friulano caseario per eccellenza con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio.

continua a leggere sul sito di riferimento

PREVIOUS ARTICLE

Bce, Corte conti Ue: rafforzare misure Vigilanza su rischi credito

POTREBBERO INTERESSARTI



ATTUALITÀ



ATTUALITÀ