

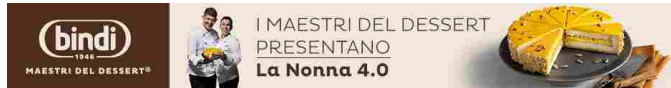
Italia a Tavola



CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 16 Maggio 2023 | aggiornato alle 16:15 | 94217 articoli in archivio

APP DOWNLOAD



A MILANO

HOME » TENDENZE e MERCATO » HORECA, TURISMO e VIAGGI

Tutti i sapori del Friuli Venezia Giulia in passerella a Palazzo Castiglioni

Un incontro ad alta intensità dedicato a buyer e operatori professionali. In primo piano 8 ristoratori, 19 vignaioli e distillatori e 11 artigiani del gusto che hanno elaborato e servito in diretta il tipico regionale



di **Gabriele Ancona**
vicedirettore

16 maggio 2023 | 15:42



Una comunicazione martellante per promuovere le mille anime della regione dai tre nomi: ben dodici pagine firmate **"Io sono Friuli Venezia Giulia"** sul Corriere della Sera di domenica 14 maggio. E il giorno seguente festa grande a **Milano** nelle sale di **Palazzo Castiglioni**. A fare gli onori di casa il presidente di Confindustria imprese per l'Italia e della Camera di commercio Milano, Monza-Brianza, Lodi **Carlo Sangalli** con

Giovanni Da Pozzo, alla guida della Confcommercio giuliana, **Walter Filiputti**, presidente del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, che ha organizzato l'evento, ed **Edy Morandini**, Consiglio regionale Friuli.



Cuochi e istituzioni alla presentazione dell'evento

Il bello e il buono di una terra di confine

“**Taste & Discover Friuli Venezia Giulia**” è stato un incontro ad alta intensità dedicato a buyer e operatori professionali. In primo piano **8 ristoratori, 19 vignaioli e distillatori e 11 artigiani del gusto** che hanno servito il tipico regionale a un pubblico di addetti ai lavori presente in pompa magna. «Quando l'Italia fa sistema, come oggi con il Friuli Venezia Giulia a Milano – ha sottolineato **Carlo Sangalli** – non ci ferma nessuno. La ricchezza del nostro comparto alimentare è unica. Qui presentiamo il bello e il buono di questa splendida terra di confine». «La ristorazione è un elemento centrale e vogliamo raccontare il territorio attraverso la nostra cucina multi-etnica», ha puntualizzato **Walter Filiputti**.





Elaborazione gastronomica in corso

Un percorso del gusto in otto tappe

I cuochi di ogni ristorante, attraverso i loro piatti, hanno così descritto la propria terra e le sue contaminazioni storiche e culturali. Un percorso del gusto in 8 tappe. Queste le ricette elaborate e servite in diretta: **Gulasch di coda di rospo**, polenta di grano saraceno al burro di malga (ristorante **Ai Fiori** di Trieste), **Lumache alle erbe** di Primavera (ristorante **Al Paradiso** di Pordenone, Udine), **Gnocchetti di cervo marinato**, frutti di bosco padellati lime e maggiorana (ristorante **Al Ponte** di Gradisca d'Isonzo, Gorizia), **Crema di "sclopit"** con guancette di Friul Trota (ristorante **Costantini** di Collalto di Tarcento, Udine), **"Lovo" a primavera**: asparagi, branzino, uova e uovo! (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 (**Enoteca di Buttrio**, Udine), **Zuff: farinata**, tartufino di ricotta di capra alle erbe primaverili, pepe rosa, Montasio e crudità di asparagi (**Lokanda Devetak** di San Michele del Carso, Gorizia), **Riso, erbe e mare** (ristorante **Vitello d'Oro** di Udine).

San Michele Appiano





Edy Morandini, Giovanni Da Pozzo, Carlo Sangalli, Walter Filippini

Il territorio in un calice

Al loro fianco, le cantine presenti hanno proposto in degustazione una selezione di etichette rappresentative. In sala, **Albino Armani**, **Castello di Spessa**, **Dario Coos**, **Di Lenardo**, **Ermacora**, **Eugenio Collavini**, **Forchir**, **Gradis'ciutta**, **Jermann**, **Livon**, **Marco Felluga/Russiz Superiore**, **Nero Magis**, **Petrussa**, **Picech**, **Ronco delle Betulle**, **Sirch**, **Venica&Venica**, **Vistorta** e **Nonino Distillatori**.



Si riempiono i calici

Un mondo agroalimentare molto variegato

A chiudere il cerchio, gli artigiani del gusto con i **salumi d'oca** di **Jolanda de Colò** di Palmanova (Ud), il **pesce** di **Valle del Lovo** di Carlinò (Ud), le **tipicità a base di trota** di **FriulTrota** di San Daniele (Ud), il prosciutto **crudo** di San

Daniele di Dok Dall'Ava, i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e delle Valli del Natisone (Ud), i dolci e i cioccolati della Pasticceria Mosaico-Cocambo di Aquileia (Ud), i pani e i dolci di Rizzo Caffè Bistrot di Tarcento (Ud), il panettone da 10 kg di Dall'Ava Bakery Maria Vittoria di San Pietro al Natisone (Ud), la Gubana artigianale de L'Antica Ricetta di Cormons (Ud), il caffè di Oro Caffè di Udine e il prodotto friulano caseario per eccellenza con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio (Codropio, Udine).



Un viaggio nella complessità e varietà del gusto di un mondo che si alimenta della cultura mitteleuropea e balcanica. Un singolare **melting pot di sapori, tradizione e creatività** uniti in una piccola regione incuneata tra le Alpi e il mare.

www.friuliviadeisapori.it

© Riproduzione riservata

STAMPA

[HOME](#) » [TENDENZE e MERCATO](#) » [HORECA, TURISMO e VIAGGI](#)

» Tutti i sapori del Friuli Venezia Giulia in passerella a Palazzo Castiglioni - Italia a Tavola



CONFCOMMERCIO	CAMERA DI COMMERCIO	MILANO	FRIULI VENEZIA GIULIA
CONSORZIO FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI	GUSTO	SAPORI	VINO
RISTORANTE AL PARADISO	RISTORANTE AL PONTE	RISTORANTE COSTANTINI	RISTORANTE DA NANDO
ENOTECA DI BUTTRIO	LOKANDA DEVETAK	RISTORANTE VITELLO D'ORO	RICETTE
DEGUSTAZIONE	ALBINO ARMANI	CASTELLO DI SPESSA	DARIO COOS
DI LENARDO	ERMACORA	EUGENIO COLLAVINI	FORCHIR
GRADISCIUTTA	JERMANN	LIVON	MARCO FELLUGA RUSSIZ SUPERIORE
NERO MAGIS	PETRUSSA	PICECH	RONCO DELLE BETULLE
SIRCH	VENICA E VENICA	VISTORTA	NONINO DISTILLATORI
JOLANDA DE COLO	VALLE DEL LOVO	FRIULTROTA	DOK DALLA AVA
LATTERIA DI CIVIDALE E DELLE VALLI DEL NATISONE	PASTICCERIA MOSAICO COCAMBO	RIZZO CAFFE BISTROT	DALLA AVA BAKERY MARIA VITTORIA
ANTICA RICETTA	ORO CAFFE DI UDINE	CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO	CARLO SANGALLI
GIOVANNI DA POZZO	WALTER FILIPPUTTI	EDY MORANDINI	