

# L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home | Interno | Covid-19 | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Saponi | Sport

Home | Rubriche | Gourmet | Friuli superstar a Milano – Di Giuseppe Casagrande

## Friuli superstar a Milano – Di Giuseppe Casagrande

23/05/2023

**Il Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi ha presentato a Palazzo Castiglioni le eccellenze enogastronomiche della regione**



*Le proposte di alcuni ristoranti friulani nei saloni di Palazzo Castiglioni.*

Friuli Venezia Giulia ancora una volta superstar nel promuovere le eccellenze enogastronomiche e la straordinaria offerta turistica di una regione speciale non solo di nome, ma anche nei fatti.

E lo si è visto a Milano con il tutto esaurito registrato a Palazzo Castiglioni in occasione dell'evento rivolto al pubblico Horeca, alla stampa e al mondo della comunicazione.

Il meeting è stato organizzato dal Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi in collaborazione con PromoTurismo FVG e la Camera di Commercio Pordenone-Udine.

In una sala gremita, hanno inaugurato l'evento Walter Filiputti presidente di Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi, Giovanni Da Pozzo presidente della Camera di Commercio di Pordenone Udine, Edy Morandini consigliere regionale Friuli Venezia Giulia e Carlo Sangalli presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia e della Camera di Commercio di Milano, Monza-Brianza e Lodi.



Edy Morandini, Giovanni Da Pozzo, Carlo Sangalli e Walter Filiputti.

### Il ruolo dei ristoranti ambasciatori del made in Friuli Venezia Giulia

Ad aprire il simposio è stato Carlo Sangalli, che in qualità di padrone di casa ha dato il benvenuto ai presenti dichiarando che Milano è il luogo perfetto dove presentare il buono e meglio del Friuli Venezia Giulia.

Giovanni Da Pozzo nel suo intervento ha parlato della ricchezza di questa regione di confine «si tratta di una contaminazione che ha propiziato che la storia della nostra gastronomia si intrecciasse con la storia di altre popolazioni, rappresentata questa sera da 8 ristoranti, ambasciatori della nostra regione e rappresentati delle nostre eccellenze» – ha spiegato il Presidente della Camera di Commercio di Pordenone Udine.

Edy Morandini ha proseguito dicendo che «la Regione Friuli Venezia Giulia vuole continuare a puntare sul binomio turismo enogastronomia e farlo attraverso la qualità.

«lo posso confermare che la nostra consulta regionale negli ultimi 5 anni ha investito molto sia in infrastrutture per l'accoglienza turistica che per la promozione. Per noi è un cardine.»



Walter Filiputti, presidente della Via dei Sapori, con gli chef friulani a Milano.



**Settanta le aziende che hanno aderito alla Via dei Sapori friulani**

Walter Filiputti, da parte sua, ha sottolineato lo spirito di chi ha aderito al Consorzio e la capacità di mettersi insieme.

«Allargando la prospettiva – ha aggiunto – Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori ha promosso la cultura di fare squadra nel nostro territorio, che abbiamo sempre contribuito a promuovere.

«Un caso virtuoso, che è stato anche studiato dall'Università Bocconi, che ci ha inserito come case history nell'International Master in Management Food and Beverage.

«Le settanta aziende che fanno parte del gruppo hanno un unico comune denominatore: la ricerca della qualità.

«Non solo la qualità percepita ma anche la qualità etica e della sostenibilità, valori oggi imprescindibili.»

«Abbiamo iniziato questo progetto 23 anni fa e siamo in continua evoluzione.

«Allora intuimmo che le potenzialità del ristorante andassero ben oltre il fare cucina e da allora siamo impegnati con passione e convinzione allo sviluppo dell'identità enogastronomica attraverso il lavoro quotidiano dei nostri chef ed eventi importanti, come quello di questa sera.

«Un domani vorremmo creare una piccola Academy per il personale di sala mettendo a disposizione la nostra esperienza per allevare questi ragazzi con la collaborazione della Regione Friuli Venezia Giulia e di PromoTurismoFVG.»



*La famiglia Uanetto, numi tutelari dell'Antica Trattoria furlana Da Nando.*

**Il viaggio enogastronomico del Friuli Venezia Giulia: le tappe**

La serata milanese è proseguita con un viaggio del gusto firmato Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il gruppo di aziende top-quality portabandiera dell'eccellenza dell'enogastronomia regionale, che ha visto protagonisti in rappresentanza del consorzio 8 ristoranti, affiancati da 19 vignaioli e distillatori e da 11 artigiani del gusto.

Gli chef hanno raccontato attraverso i loro piatti la propria terra e le innumerevoli contaminazioni storiche e culturali che rendono il Friuli Venezia Giulia una regione unica.

### **Dal gulasch di coda di rospo con polenta saracena alle lumache**

Otto i ristoranti che hanno cucinato in diretta davanti al pubblico i piatti studiati per l'occasione. Il Ristorante Ai Fiori di Trieste ha stupito gli ospiti con il Gulasch di coda di rospo con polenta di grano saraceno al burro di malga.

Il Ristorante Al Paradiso di Pordenone (Udine) ha stuzzicato i buongustai con un piatto della memoria: le Lumache alle erbe di Primavera.

Il Ristorante Al Ponte di Gradisca d'Isonzo (Gorizia) ha presentato un classico della cucina giuliana: gli Gnocchetti di cervo marinato con frutti di bosco padellati, lime e maggiorana.

Il Ristorante Costantini di Collalto di Tarcento (Udine) ha omaggiato il territorio friulano con le guancette di Friultrota e lo «sclopit» (silene vulgaris).



*I ristoratori, i vignaioli, gli artigiani del gusto friulani protagonisti dell'evento.*

### **Gli asparagi, branzino uova e uovo del Ristorante «Da Nando»**

Il Ristorante Da Nando di Mortegliano (Udine) ha proposto, invece, «Lovo a primavera», piatto peccaminoso a base di asparagi, branzino, uova e uovo.

L'Enoteca di Buttrio (Udine) ha risposto con il Crudo di capasanta: carpaccio di capasanta, maionese e polvere di corallo, gel al limone, croccante di pane al salmoriglio, germogli di prezzemolo.

La «Lokanda Devetak» di Savogna d'Isonzo (Gorizia) ha presentato la minestra zup e riso, la farinata con tartufino di ricotta di capra alle erbe primaverili, pepe rosa, Montasio e crudité di asparagi. Infine il ristorante Vitello d'Oro di Udine ha voluto omaggiare le Erbe di primavera e il Mare.

### **Dicannove le cantine presenti: da Albino Armani a Vistorta**

Al percorso di valorizzazione dell'enogastronomia regionale si unite le cantine **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 che hanno proposto in degustazione una selezione di etichette che rappresentano al meglio la loro produzione e la storica distilleria Nonino con le sue pregiate grappe e distillati.






Lo Spumante Brut Ribolla Gialla della tenuta **Albino Armani** di Sequals.

#### Dal prosciutto ai formaggi, dal pane ai salumi d'oca, dai dolci al caffè

Spazio, infine, anche agli undici artigiani del gusto. Molto apprezzati, in particolare, 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 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.

**Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it**

© Riproduzione riservata

Condividi con:  Facebook  Twitter

 **Commenti (0 inviato)**

totale: | visualizzati:

**Invia il tuo commento** 

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti: