

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vinù, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomici

Notizie dall'
Italia

L' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

ARTICOLI

Friuli Venezia Giulia Meets Milano


lunedì 15 maggio 2023, dalle 18.30 alle 22.00 - Palazzo Castiglioni, Sala Orlando
Corso Venezia 47, Milano

Taste & Discover Friuli Venezia Giulia

guidato da 8 ristoranti, 19 vignaioli e distillatori e 11 artigiani del gusto, dedicato a buyers e operatori del settore

La cucina del Friuli Venezia Giulia ha mille anime, che si intrecciano in un singolare melting pot di sapori fra tradizione e creatività innovativa, che fa di questa terra del Nord Est uno dei più singolari e stimolanti laboratori gastronomici d'Italia. **Portabandiera dell'eccellenza dell'enogastronomia regionale sono le aziende top-quality di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori che lunedì 15 maggio, nella Sala Orlando dello splendido Palazzo Castiglione, presenteranno al pubblico Horeca meneghino il meglio che offre questa splendida terra di confine.** L'evento, organizzato dal consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori in collaborazione con PromoTurismo FVG e la Camera di Commercio Pordenone-Udine, vedrà protagonisti 8 ristoranti tra i migliori della regione che cucineranno in diretta per il pubblico invitato, 19 vignaioli e distillatori delle più blasonate aziende vitivinicole regionali e 11 artigiani del gusto.

L'itinerario enogastronomico del Friuli Venezia Giulia a Milano: le tappe da scoprire e le eccellenze da gustare
Gli chef di ogni ristorante racconteranno attraverso i loro piatti la 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 8 tappe dove cucineranno in diretta le seguenti pietanze: 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 ristorante **Al Paradiso** di Pocenja (UD); Gnocchetti di cervo marinato, frutti di bosco padellati lime e maggiorana del ristorante **Al Ponte** di Gradisca D'Isonzo (GO); Crema di "scelopit" con guancette di Friultrota del ristorante **Costantini di Collalto** di Tarcento (UD); "Lovo" a primavera: asparagi, branzino, uova e uovo! del ristorante **Da Nando** di Mortegliano (UD); 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** (UD); Zuff: farinata, tartufino di ricotta di capra alle erbe primaverili, pepe rosa, Montasio e crudité di asparagi della **Lokanda Devetak** di Savogna (GO) d'Isonzo e Riso, erbe e mare del ristorante **Vitello d'Oro** di Udine.

Al percorso di valorizzazione dell'enogastronomia regionale si uniranno **19 vignaioli e distillatori delle più blasonate aziende vitivinicole regionali e 11 artigiani del gusto.**

Le cantine presenti proporranno in degustazione una selezione di etichette che rappresentano al meglio la loro produzione e saranno le seguenti: **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 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 Carlinò, 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**.