



Evento a Milano – 15 maggio Friuli Venezia Giulia per operatori del settore gourmet

10 Maggio 2023 / DonneCultura / fiere gastronomiche, LAVORO, RICETTE DIETE CIBI SANI CIOCCOLATO E...

Friuli Venezia Giulia Meets Milano

lunedì 15 maggio 2023, dalle 18.30 alle 22.00



[cliccare per ingrandire](#)

Palazzo Castiglioni, Sala Orlando

Corso Venezia 47 – Milano

CATEGORIE

Seleziona una categoria



ARTICOLI RECENTI

- ◊ Vacanze tra le cascate più belle d'Europa – Bosnia-Erzegovina pesca alla trota – canoa e rafting
- ◊ Evento a Milano – 15 maggio Friuli Venezia Giulia per operatori del settore gourmet
- ◊ Arte a Pisa – Igort a Palazzo Blu!
- ◊ Musica a Milano – 20 maggio Paolo Conte – Teatro Arcimboldi
- ◊ Conferenza a Parma – ingresso libero 10 – 12 maggio Complesso Monumentale della Pilotta
- ◊ Salute – dubbi sulla sensibilità al glutine – essere celiaci è una cosa seria – ma riguardo alle sensibilità ...
- ◊ Libro – euro 2,99 e-book "La stanza dell'Ambra"
- ◊ Fine settimana a Belluno – Vicenza e dintorni – cultura trekking e gastronomia
- ◊ Arte per l'ecologia – Art for ecology : photos – pictures – hand made prints
- ◊ ALLA SCOPERTA DELL'IRAN: LA PERSIA DA "MILLE E UNA NOTTE"



[cliccare per ingrandire](#)

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



[cliccare per ingrandire](#)

– 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 Pordenone (UD)**; **Gnocchetti di cervo marinato, frutti di bosco padellati lime e maggiorana del ristorante Al Ponte di Gradisca D'Isonzo (GO)**; **Crema di "sclopit" 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 crudità 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, 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.**

Evento a Milano - 15 maggio Friuli Venezia Giulia per operatori del settore gourmet

« ARTE A PISA – IGORT A PALAZZO BLU!

VACANZE TRA LE CASCATE PIÙ BELLE D'EUROPA – BOSNIA-ERZEGOVINA PESCA ALLA TROTA – CANOA E RAFTING »

LEAVE A REPLY

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web