

Agenda Viaggi

ITINERARI | TURISMO | CULTURA | INTERVISTE & VIDEO | TOPTEN | CHI SIAMO

[Home](#) > [Food&Drink](#) > [FRIULI VENEZIA GIULIA LOVES MILANO](#)



FRIULI VENEZIA GIULIA LOVES MILANO

Scritto da [Franca Dell'Arciprete Scotti](#) on 25/05/2023. Postato in [Food&Drink](#)



LE ECCELLENZE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA HANNO CONQUISTATO L'ATTENZIONE DI OPERATORI MILANESI DEL TURISMO E DELL'ENOGASTRONOMIA.

CERCA...

COPPIA
FAMIGLIA
SINGLE

ARCHIVI

Seleziona il mese

CHI SIAMO



**Milano, Italia.**

A Palazzo Castiglioni di Milano ben 38 maestri del gusto del Friuli Venezia Giulia, **8 ristoranti, 19 vignaioli e distillatori e 11 artigiani del gusto sono stati protagonisti di una splendida serata.**

In cui **oltre 300 partecipanti tra giornalisti, buyers e operatori del settore hanno avuto modo di scoprire gusti e specialità della Regione ospite.**

L'evento era organizzato dal **Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** in collaborazione con PromoTurismoFVG e la Camera di Commercio Pordenone-Udine

A sottolineare l'importanza della serata, la presenza di Walter Filiputti Presidente di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, Giovanni Da Pozzo Presidente della Camera di Commercio di Pordenone Udine, Edy Morandini Consigliere Regione Friuli Venezia Giulia e Carlo Sangalli Presidente di Confindustria Imprese per l'Italia e della Camera di Commercio di Milano, Monza-Brianza e Lodi.

Tutti hanno voluto ricordare come tutto il territorio e le sue maestranze condividano passione e visione a lungo termine, valorizzando le tradizioni, l'innovazione, la creatività, la capacità di trasmettere la conoscenza di ingredienti tipici, riscoperti attraverso nuove elaborazioni.

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"

Mentre **Edy Morandini** ha sottolineato che la Regione Friuli Venezia Giulia vuole continuare a puntare sul binomio turismo enogastronomia e farlo attraverso la qualità, **Walter Filiputti** ha ricordato che Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori ha promosso la cultura di fare squadra nel territorio: un caso virtuoso, studiato anche dall'Università Bocconi.

Tutte le aziende che fanno parte del gruppo, quasi di 70 in questo momento, hanno un unico comune denominatore: **la ricerca della qualità**, sia di materie e lavorazione, sia qualità etica e della sostenibilità.

Gli chef

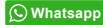
Gli chef di ogni ristorante hanno raccontato attraverso i loro piatti la propria terra e le innumerevoli contaminazioni storiche e culturali che la rendono unica.

Un'esibizione che è stata un vero e proprio spettacolo del gusto in 8 soste dove sono state cucinate 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 Pcenia (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 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 sono uniti 19 vignaioli e distillatori delle più blasonate aziende vitivinicole regionali e 11 artigiani del gusto

A proporre in degustazione una selezione di etichette che rappresentano al meglio la loro produzione sono state 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 e la storica distilleria Nonino ha proposto pregiate grappe e distillati. Infine, si sono degustati 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.

**FRANCA DELL'ARCIPRETE SCOTTI**

Mille interessi potrebbero portare alla dispersione. Per fortuna non è così. Milanese di adozione, adora questa città che dà tutto, compresa la possibilità di sperimentare il giornalismo in vari settori, dalla moda, al beauty, al design. Ma la passione rimane quella dei viaggi a breve e lungo raggio, per cui scrive su varie testate, anche con proprie rubriche di benessere, gastronomia, cultura. La laurea in Lettere Classiche le ha regalato il piacere della precisione e del metodo, accompagnati dalla scoperta del bello e della leggerezza.

Agenda Viaggi - info@agendaviaggi.comCopyright © 2012 Agenda Viaggi Registrazione Tribunale Monza n. 7/2013 | [Informativa privacy & Cookies](#)Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. [Ok](#)