



20-21.5.2023 Castello di Costigliole d'Asti



# WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI  
GUIDE TRADE TREND



Homepage » Eventi » I sapori del Friuli-Venezia Giulia a Milano in abbinamento con 19 cantine

EVENTI

## I sapori del Friuli-Venezia Giulia a Milano in abbinamento con 19 cantine

DI REDAZIONE | 11 MAGGIO 2023



### Dello stesso argomento



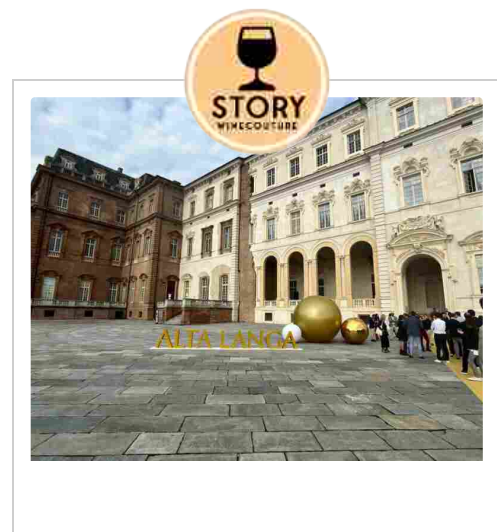
**Terzo Trofeo Nazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc: la nuova veste**



**A Rose Rosé le bollicine di Mionetto s'invitano in passerella da Chiara Boni in Montenapoleone**



**Trentino & Wine: il programma, tra vino e grappa, dall'11 al 14 maggio**





1000 visitatori sulle colline del Prosecco Superiore per la due giorni di Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene



Spatium Pinot Blanc: il 18 e 19 maggio, in Alto Adige l'unico evento in Europa dedicato solo al Pinot Bianco



Notte delle Bollicine, Torino Wine Week festeggia la bella stagione: il programma del 10 maggio



La Prima dell'Alta Langa: com'è andata e i nostri assaggi della giornata

[CONTINUA A LEGGERE »](#)

Le mille anime della cucina del Friuli-Venezia Giulia in scena sotto il Duomo lunedì 15 maggio. Nella Sala Orlando dello splendido Palazzo Castiglione a Milano, le **aziende** top-quality di Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori presenteranno al pubblico Horeca meneghino il meglio che offre questa splendida terra di confine. 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. Per un appuntamento in cui grande protagonista sarà anche il vino, con 19 cantine simbolo in **abbinamento** ai piatti.

*Albino Armani "riscopre" i vitigni autoctoni del Friuli con Terre di Plovio*

## L'itinerario enogastronomico del Friuli-Venezia Giulia a Milano: i piatti da gustare e le cantine presenti

Friuli-Venezia Giulia Meets Milano è l'evento organizzato dal consorzio Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori in collaborazione con PromoTurismo FVG e la Camera di Commercio Pordenone-Udine, che vedrà protagonisti otto 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.

«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 otto tappe dove cucineranno in diretta



“Perché il Vermentino di Maremma diventa Superiore e cosa serve per fare vini bianchi importanti in Italia”

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.

### Gradis'ciutta apre le porte del suo Borgo al cuore del Collio

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

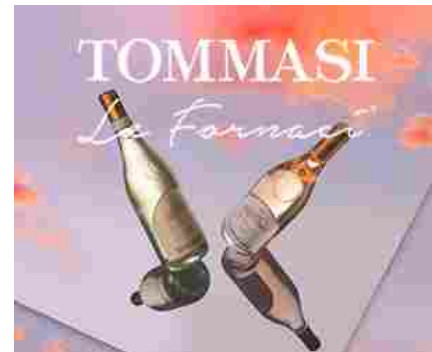
Le cantine presenti proporranno in degustazione una selezione di etichette che rappresentano al meglio la loro produzione e saranno le seguenti: **Albino Armani**, **Castello di Spessa**, Dario Coos, Di Lenardo, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, **Gradis'ciutta**, Jermann, Livon, Marco Felluga Russiz Superiore, Nero Magis, Petrusa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta e la storica distilleria Nonino.

CONTINUA A LEGGERE »



Whispering Angel: un Rosé speciale da Château d'Esclans per la Festa della Mamma

CONTINUA A LEGGERE »



## I racconti di TOP CHAMPAGNE

Walter Filiputti, presidente del consorzio Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori

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.

L'evento viene supportato da partner tecnici anche loro integranti del consorzio Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori: GP Eventi di Buia, Globus per il noleggio attrezzature per catering di Pavia di Udine, Lis Lavanderie di San Vito al Tagliamento, Monaco Ristorazione con le sue stoviglie monouso bio&compostabile di Udine e le stampe di qualità di Publicad di Udine.

*Il Gewürztraminer dal Friuli per un calice di vera  
Primavera: i nostri vini del weekend*



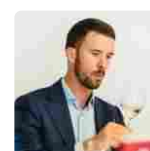
### Ultimate news



#### COLLECTION

**Abbazia di Novacella:  
il culto del terroir nei  
due nuovi single  
vineyard Stiftsgarten  
e Oberhof**

11 MAGGIO 2023



#### TRADE

**Consorzio Vini  
Venezia: via libera allo  
svincolo dello  
stoccaggio di Pinot  
Grigio Doc**

10 MAGGIO 2023