

HOME

ELENCO NEWS

CERCA

LOGIN

APPUNTAMENTI IN CITTÀ

Enogastronomia

FRIULI VENEZIA GIULIA MEETS MILANO: UN VIAGGIO ATTRAVERSO I SAPORI DEL FVG GUIDATO DA 8 RISTORANTI, 19 VIGNAIOLI E DISTILLATORI E 11 ARTIGIANI DEL GUSTO

Enogastronomia | Pubblicato: 10 Maggio 2023 | Read Time: 1 min | Visite: 13

Tweet

Whatsapp

**Taste & Discover Friuli Venezia Giulia****guidato da 8 ristoranti, 19 vignaioli e distillatori e 11 artigiani del gusto,**

MenuNews

[Agenda & Attualità](#)[Casa & Design](#)[Cultura Spettacoli & Locali](#)[Enogastronomia](#)[In Viaggio](#)[Focus](#)[Moda Tendenze & Sfilate](#)[Ricette](#)[Salute & Bellezza](#)[Shopping](#)[Shopping Fashion](#)[Solidarietà](#)[Soste golose](#)[Sport, barche & motori](#)[Teatri](#)[Turismo & Benessere](#)

dedicato a buyers e operatori del settore

Video

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 Saponi 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 Saponi 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 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 Friultrouta 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 presentiporranno 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 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.**

Partner tecnici**Il nuovo concetto di attualità**

L'evento viene supportato da importanti 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.

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Il Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, presieduto fin dalla sua nascita - 23 anni fa - da Walter Filiputti, è un affiatatissimo gruppo composto da 61 aziende top-quality, che insieme rappresentano quanto di meglio propone in tavola il Friuli Venezia Giulia. La loro è una storia unica, che vede l'intrecciarsi di persone, luoghi e grande voglia di fare al meglio il proprio lavoro. Con un importante valore aggiunto: collegare il successo personale al bene del territorio, che hanno sempre contribuito a promuovere.

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

www.friuliviadeisapori.it - info@friuliviadeisapori.it

Tel 0432 530052

Social:

Facebook: <https://www.facebook.com/fvgviadeisapori>

Instagram: <https://www.instagram.com/fvgviadeisapori/>

Avanti