

Milano Temp. Max... :



AMBIENTE EUROPA.INFO

Associato ANETT - Associazione Nazionale Editori Telematici Tempolbero

APRI LE RUBRICHE

HOME

CHI SIAMO

ARCHIVIO

CONTATTI

LINK

REGISTRATI

TU SEI QUI

Home → Turismo d'autore → In Italia → Friuli Venezia Giulia ..



A MILANO L'INCONTRO CON 8 RISTORANTI, 19 VIGNAIOLI E DISTILLATORI E 11 ARTIGIANI DEL GUSTO

Friuli Venezia Giulia Meets Milano

Turismo d'autore

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 a Milano nella Sala Orlando dello splendido Palazzo Castiglione, hanno presentato 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, ha visto protagonisti 8 ristoranti tra i migliori della regione, 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 hanno raccontato attraverso i loro piatti la propria terra e le innumerevoli contaminazioni storiche e culturali che la rendono unica. Un'esibizione che è stato un vero e proprio spettacolo del gusto in un percorso di 8 tappe con 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.

Le cantine presenti hanno proposto in degustazione una selezione di etichette che rappresentano al meglio la loro produzione: **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, era 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.



Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi

Il Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi, 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.

www.friuliviadeisaponi.it