



fooday
food & beverage today



Martedì 25 luglio a Grado – Al tramonto Cena Spettacolo on the beach dei Solisti del Gusto di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

25 luglio: Dinner Show di FVG Via dei Sapori a Grado.

12/07/2023 Categoria: **Uncategorized**



Nuova location, il 25 luglio, per l'attesissimo e ormai tradizionale appuntamento di stile e mondanità del calendario estivo di Grado, la Cena Spettacolo di Friuli **Venezia Giulia** Via dei Sapori, il conosciuto gruppo delle 21 star della ristorazione che mettono in scena in luoghi di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il **Friuli Venezia Giulia**. Dalla passeggiata a mare, infatti, quest'anno il Dinner Show si trasferirà sulla spiaggia principale della GIT, una piacevolissima occasione per godersi la grande cucina d'Autore in riva al mare, in un'atmosfera glam ed elegantemente informale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Sarà una Cena spettacolo in 21 tappe con raffinatissimo menu in omaggio alla cucina dell'estate, con i suoi sapori e i suoi profumi, liberamente interpretata dagli **chef** dei ristoranti del gruppo, che cucineranno in diretta davanti al pubblico piatti di alta creatività creati appositamente per la serata. A proporre l'abbinamento cibo-vino perfetto, altrettanti vignaioli delle più prestigiose aziende vinicole friulane. Ad esibirsi saranno gli chef di AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca D'Isonzo, All'Androna di Grado, Caffetteria Torinese di Palmanova, Campiello di San Giovanni Al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Collalto di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta di Varmo, Enoteca di Buttrio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo Monte Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di Savogna d'Isonzo, Mondschein di Sappada, San Michele di Fagagna, Vitello d'Oro di Udine. Con loro, saranno presenti anche i Ristoranti Amici del Consorzio: Casa Valcellina di Montereale Valcellina, Da Alvise di Sutrio, Tre Merli di Trieste.

L'ouverture – così come la chiusura con i dolci, i gelati, il caffè e i distillati – sarà affidata a 7 artigiani del gusto, produttori agroalimentari di livello assoluto, uniti a ristoratori e vignaioli attorno ad uno stesso progetto: la valorizzazione del cibo, dei prodotti e del territorio del Friuli Venezia Giulia.

Da 23 anni portabandiera delle eccellenze enogastronomiche di questa regione del Nord Est, straordinario melting pot di genti, culture, cibi, il Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è un affiatatissimo gruppo composto da 60 aziende top-quality: 21 ristoratori che – dal mare Adriatico alle Alpi – sono portabandiera delle molteplici anime della cucina regionale, pensata e rielaborata da ciascuno secondo il proprio personalissimo percorso di ricerca; 22 tra vignaioli e distillatori e 17 artigiani del gusto. Insieme rappresentano quanto di meglio offre questa terra in fatto di cibi e vini.

• FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI

I Ristoranti: AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca D'Isonzo, All'Androna di Grado, Caffetteria Torinese di Palmanova, Campiello di San Giovanni Al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Collalto di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta di Varmo, Enoteca di Buttrio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo Monte Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di Savogna d'Isonzo, Mondschein di Sappada, San Michele di Fagagna, Vitello d'Oro di Udine.

Al percorso gastronomico di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto, oltre che ai partner tecnici: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

I vignaioli e i distillatori eccellenti: Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga Russiz Superiore, Nero Magis, Petrusa, Picech, Princic Gradis'ciutta, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori.

Gli artigiani del gusto: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, l'Aceto Sirk; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le creazioni di Raviolo Factory di Villa Santina; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns; i pani e i dolci di Rizzo Caffè Bistrot di

Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormons; il panettone di Dall'Ava Bakery Maria Vittoria; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine.

I partner tecnici: Centro Porsche Udine; le stampe di qualità di Publicad di Udine; Lis Lavanderie di San Vito al Tagliamento; GP Eventi di Buia; Globus noleggio attrezzature per catering di Pavia di Udine; Monaco Ristorazione con le sue stoviglie monouso bio&compostabile di Udine.

In collaborazione con: Camera di Commercio di Pordenone-Udine, Promo Turismo FVG.

La Cena spettacolo inizierà alle 19.30. Il prezzo è di 80 €.

Informazioni e biglietti si possono acquistare nei ristoranti del gruppo, alla segreteria del consorzio: info@friuliviadeisapori.it – tel. 0432 530052 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12), all'ufficio GIT di Grado (ingresso principale spiaggia). In caso di maltempo la cena si terrà il 26 luglio.

Informazioni e dettagli del menu saranno consultabili sul sito:

<http://www.friuliviadeisapori.it/>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Marina Tagliaferri**

Licenza di distribuzione:

Tag: **Chef, Friuli Venezia Giulia, Gorizia, Pavia, Pordenone, Trieste, Udine, Venezia**

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

[Cielo e Terra presenta il bilancio di sostenibilità](#)

SEGUENTE

[31° Concorso Mondial des Vins Extrêmes: al via le iscrizioni](#)

Potrebbe interessarti anche...