

martedì, Luglio 11, 2023 Ultimo: Martedì 25 luglio a Grado – Al tramonto Cena Spettacolo on the beach dei Solisti del Gusto di Friuli Venezia Giulia



IN EVIDENZA

ATTUALITÀ ▾

CRONACA ▾

SALUTE

CITTÀ ▾

EVENTI ▾

FOTO

CHI SIAMO



REDAZIONE



Eventi

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

Luglio 11, 2023 Agora Cena spettacolo, FVG Via dei Sapori, Grado, ristoranti

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.

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



Cronaca

Vedi Tutti



Cronaca

Udine

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 Cormons, **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.

I dettagli del menu saranno consultabili sul sito www.friuliviadeisapori.it.

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

I 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.

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.

Per informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

www.friuliviadeisapori.it – info@friuliviadeisapori.it – Tel 0432 530052



FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI

www.friuliviadeisapori.it

I Ristoranti: **AB Osteria Contemporanea** di Lavariano di Mortegliano, **Al 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 Cormons, **La Taverna** di Colloredo Monte Albano, **La Torre** di Spilimbergo, **Lokanda Devetak** di Savogna d'Isonzo, **Mondschein** di Sappada, **San Michele** di Fagagna, **Vitello**

Soccorso un escursionista di 19 anni che aveva perso la traccia scendendo dal Monte Peralba

Luglio 10, 2023 redazione

Sappada (Ud) – Nella notte a cavallo tra 9 e 10 giugno tra le 23.30 circa e le 3.50 del

Condividi



Cronaca Pordenone

Tratti in salvo due escursionisti bloccati su roccette lungo la discesa dal monte Duranno

Luglio 10, 2023 redazione

Pordenone – Si sono concluse nella mattina di lunedì 10 luglio intorno alle 9.30 le operazioni di soccorso di due

Condividi



Cronaca Gorizia

Giovane motociclista si scontra con un'automobile, ferito gravemente

Luglio 9, 2023 redazione

Trieste – Un motociclista ventenne è rimasto gravemente

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.

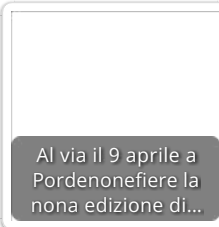
Gli artigiani del gusto: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, l'Aceto Sirk; le confetture e i salumi dell'azienda agricola **Devetak Sara**; il prosciutto crudo di San Daniele di **DOK Dall'Ava**; le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di **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 Carlinio; le creazioni di **Raviolo Factory** di Villa Santina; l'alga Spirulina dell'azienda agricola **Spiruline** di Cormons; 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.

Print PDF Email

Altri articoli



ferito nel primo pomeriggio di domenica 9 luglio in uno scontro con

Condividi



Cronaca Gorizia

Ritrovato al largo di Grado il corpo di un uomo annegato, si ipotizza che possa essere stato colto da un malore

Luglio 9, 2023 redazione

Grado (Go) - È stato rinvenuto nel tardo pomeriggio di venerdì 8 luglio il corpo di un uomo, presumibilmente di

Condividi



Eventi

Vedi Tutti



Eventi

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

Luglio 11, 2023 Agora