



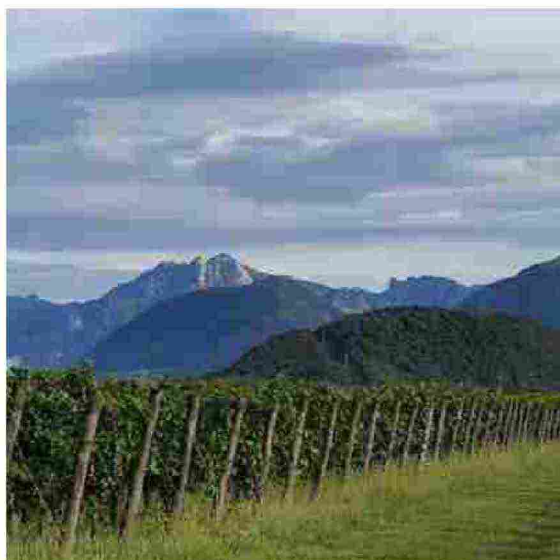
ULTIME NOTIZIE



VIGNETO.FRIULIVG.COM

#Agroalimentare #Enogastronomia #Territorio-FVG # By Giuseppe Longo #

Il Pilgrin (Piculit neri e Merlot) domani sposerà l'alta gastronomia Made in Fvg



GIUSEPPE LONGO 2023-07-04 UNCATEGORIZED LEAVE A COMMENT

Tomano le "cene spettacolo" di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il Consorzio che riunisce 21 ristoratori top del Friuli Venezia Giulia, affiancati da una filiera di quasi 50 imprese tra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto; ovvero una vera e propria squadra che rappresenta l'eccellenza dell'agroalimentare regionale. Anche quest'estate l'associazione mette in scena le sue sofisticate "dinner show" in location di prestigio e di grande effetto

CERCHI LAVORO ?



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

La Regione FVG mette a tua disposizione le offerte di lavoro e tirocinio pubblicate dai Centri per l'impiego e dal Servizio EuresFVG.

clicca sul QR oppure...
inquadralo con lo smartphone



SE TI PIACE IL PESCE
CLICKA QUI!

scenografico: appuntamenti unici con l'alta ristorazione e con il meglio della produzione vitivinicola locale. Come già riferito, la prima tappa è in programma domani, 5 luglio, a partire dalle ore 19.30, nel parco storico del Castello di Spessa, a Capriva del Friuli, un contesto ricco di bellezza e suggestione che conquisterà le centinaia di ospiti presenti. Ad accoglierle, un gruppo di una sessantina fra ristoratori, vignaioli, produttori agroalimentari tra cui **Albino Armani** – Viticoltori dal 1607, che sarà al banco d'assaggio a fianco del ristorante Da Nando a costituire una delle 21 "stazioni del gusto" presidiate dagli altrettanti chef che cucineranno live piatti estivi di alta creatività, proposti in abbinamento a vini delle cantine regionali.

Sarà in particolare il Pilgrim della linea Terre di Plovio ad essere servito in accompagnamento alle pietanze proposte nel menù firmato Da Nando: un rosso nato dalla passione per i vitigni autoctoni che da sempre descrive la vita umana e professionale della famiglia Armani. Qui, infatti, il Piculit neri, di profonda matrice locale, spartisce il palcoscenico con il Merlot, generando un fresco connubio dove il frutto emerge con vitalità e freschezza. Pilgrim è un cenno alla storia dell'Alta Grave Friulana, terra di passaggio dei pellegrini (da cui il nome) che, diretti in Terra Santa, percorrevano il Cammino del Tagliamento attraversando, appunto, le Terre di Plovio. Un vino che fa parte di un progetto ambizioso per la valorizzazione delle varietà indigene portato avanti con Walter Filiputti, docente e scrittore, nonché presidente del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi e portabandiera dell'eccellenza enogastronomica della regione.

Il secondo appuntamento con le Dinner Show si terrà martedì 25 luglio sull'incantevole Lungomare di Grado.

Maggiori informazioni sul programma delle serate e modalità di partecipazione, consultare il sito

www.friuliviadeisaponi.it

www.albinoarmani.com



In copertina, vigneti dell'Alta Grave Friulana dove nasce il Pilgrim (Piculit neri più Merlot).

Hits: 9

Albino Armani, Alta Grave Friulana, Cammino del Tagliamento, Capriva del Friuli, Castello di Spessa, Da Nando, Friuli Venezia Giulia, Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi, Lungomare di Grado, Pilgrim, Terre di Plovio, Walter Filiputti

SIMILAR POSTS



Fvg Via dei Saponi debutta tra le suggestioni del Castello di Spessa nel cuore dei vigneti Collio



Agricoltura e ripresa del Covid: l'assessore Zannier convoca le categorie

GIUSEPPE LONGO 2020-11-02



Arga Fvg, dieci giorni per la scadenza del 1° "Premio Isi Benini"

GIUSEPPE LONGO 2020-08-21



CERCA IN
VIGNETO.FRIULIVG.COM

Cerca ...



CERCHI LAVORO ?



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

La **Regione FVG** mette a tua disposizione le offerte di lavoro e tirocinio pubblicate dai Centri per l'impiego e dal Servizio EuresFVG.

clicca sul QR oppure...
inquadralo con lo smartphone



SE TI PIACE IL PESCE
CLICKA QUI!

