

Notizie a Confronto

Comunicati Stampa

Social News

Info Data

informazione.it

Comunicati Stampa

[Prima pagina](#) [Elenco](#) [Nuovo account](#) [Inserimento](#) [Pannello di controllo](#) [Modifica password](#)

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

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.

Grado, 11/07/2023 ([informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi](#))

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 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.

Segui i comunicati stampa su



In evidenza



PR Newswire
United Business Media

- Western Union: 3 migranti su 5 ritengono che senza l'invio regolare di denaro a casa, i loro famigliari vivrebbero in povertà
- Il Prime Day di Tineco

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

- Creality avvia la vendita della K1 Max 3D Printer ad un prezzo migliore e con Exciting Features in aggiunta alle offerte dell'Amazon Prime Day
- AUTOMOBILI PININFARINA : NUOVA BATTISTA EDIZIONE NINO FARINA: QUESTO TRIBUTO A UNA LEGGENDA DELL'AUTOMOBILISMO DEBUTTERÀ IN ANTEPRIMA MONDIALE AL GOODWOOD FESTIVAL OF SPEED
- Phemex lancia ufficialmente il Pre-Mining completo tanto atteso per i titolari di Phemex Soul Pass

I comunicati stampa sul tuo sito

 comunicati widget

Se lo desideri puoi pubblicare i comunicati stampa presenti su informazione.it sul tuo sito. **Scopri come...**

Guarda Anche

I Ristoranti: **AB Osteria Contemporanea** di Lavariano di Mortegliano, **Ai Fiori** di Trieste, **Al Gallo** di Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Paradiso** di Pcenia, **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 d'Oro** di Udine.

Al percorso gastronomico di Friuli Venezia Giulia Via dei Saperi 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.

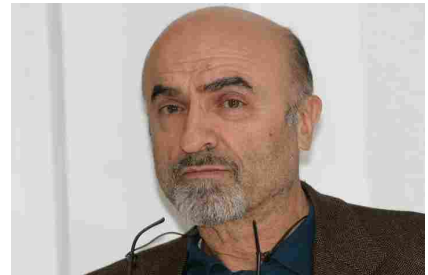
Gli artigiani del gusto: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, l'**Aceto Sirk**; le confetture e i salumi dell'azienda agricola **Devetak Sara**; il prosciutto crudo di San Daniele di **DOK Dall'Ava**; le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti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



Wanda Nara, il VIDEO dell'incidente hot: fuori di seno in diretta



La morte del figlio Mattia, gli anni da senzatetto

Guè Pequeno posta un video di lui che fa sesso su Instagram, poi lo rimuove



Alice figlia di Susanna Messaggio: causa morte, malattia

da Taboola



Per maggiori informazioni

Sito Web

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

Ufficio Stampa

Marina Tagliaferri

Studio Agora (Leggi tutti i comunicati)

via Matteotti 70

34071 Cormons

agora@studio-agora.it

0481.62385

Allegati

Slide Show

01 FVG Via dei Sapori.jpg

Tabella Feed



CUPRA Formentor e-HYBRID

Prestazioni sportive e design all'avanguardia. Da 295€ al mese. TAN 6,99% - TAEG 7,98% - Anticipo 6.950€ - 35 rate - 45.000km - Rata Finale 23.261€

CUPRA | Sponsorizzato

[Richiedilo ora](#)



Come trovare single vicino a te. Ecco il sito più usato

Sai perchè le donne in Italia amano questo sito per chattare e conoscere nuove ...

lumeet | Sponsorizzato

[Iscriviti ora](#)



Goditi l'estate con le nostre affidabili soluzioni di...

Offerta esclusiva per l'estate: -59%

Bitdefender | Sponsorizzato

