

## BeppeBlog

Chi vuol fare trova i mezzi, chi non vuole trova le scuse!

## CALENDARIO

## LUGLIO 2023

L	M	G	V	S	D
				1	2
3	4	5	6	7	8
10	11	12	13	14	15
17	18	19	20	21	22
24	25	26	27	28	29
31					

« Giu

## COMMENTI

FLORENCE  
BIENNALE su Mostra  
Personale di Donino  
Borin a Prata di  
Pordenone

Davide Morri su  
Marmolada, fino al 10  
aprile sci e panorama  
lungo La Bellunese

roberta Hurstel  
Lombardo su  
Segnalazioni eventi  
ed errori  
Gustavo Vitali su  
Dalla Scozia a  
Venezia: Gustavo Vitali  
e Massimo Tagino  
presentano i loro libri  
presso la sede del  
Collettivo Scrittori Uniti  
di Torino

Roberto su La  
struggente storia di  
Ottavio Bottecchia:  
ciclista per fame.

## BLOGROLL

Il Blog di Giulia  
Salmaso  
Il Sito web Exibart  
Il sito web di Lorenza  
Pellegrini  
Il Sito web de La  
Forum Editrice  
Universitaria Udinese  
Il Sito web di  
Marcadoc  
Il sito web lamin di  
Roberto Dal Zotto  
Il Sito web di Paola  
Volpato  
Il sito web di Davide

## NEWS

GRADO AL TRAMONTO CENA  
SPETTACOLO ON THE  
BEACH DEI SOLISTI DEL  
GUSTO

🕒 11 LUGLIO 2023 👤 BEPPE 💬 LASCIA UN COMMENTO



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 Saperi, 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

## GALLERY



## CERCA

Cerca ...

Pasqualato

Il Blog di Dario Ganz

Associazione onlus  
"Volo Libero" San Polo  
di PiaveIl sito web di Tolo  
MartonIl Sito web  
dell'Associazione  
Molinetto della CrodaIl Sito web dell'Hotel  
dei ChiostriParco Nazionale  
Dolomiti BellunesiSEO & Internet  
Marketing

Il Sito web emoxion.it

## CATEGORIE

Biografie (17)

Brevi recensioni dei  
Film (2)

Corsi e Concorsi (40)

Curiosità (226)

Luoghi da visitare  
(334)Mostre fuori Regione  
(862)Mostre nel Veneto  
(497)

Musei (127)

Musica live-Concerti  
(490)

News (2.514)

Recensioni libri (211)

Spettacoli, Teatro,  
Cinema e Danza  
(170)

Storia dell'Arte (49)

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](http://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](mailto: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 ristoranti 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](http://www.friuliviadeisapori.it) – [info@friuliviadeisapori.it](mailto:info@friuliviadeisapori.it) – Tel 0432 530052

FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI  
[www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it)

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 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 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 Cormòns; 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.

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

UFFICIO STAMPA

Agorà di Marina Tagliaferri

Tel. +39 048162385 | [agora@studio-agora.it](mailto:agora@studio-agora.it) | [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it)

ARTICOLO PRECEDENTE

**GIORNATA NAZIONALE DELLE PRO LOCO DA RECORD CON OLTRE 1.000 EVENTI**

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento \*