

Eventi da raccontare

Dinner Show di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori nel parco storico del Castello di Spessa di Capriva del Friuli



10/7/2023

584 LETTURE

L'appuntamento con l'alta ristorazione che ha coinvolto una sessantina fra ristoratori, vignaioli e produttori agroalimentari.

di Francesca Di Leo e Luca Roncadin

Sono state oltre 60 le star del mondo eno-gastronomico regionale, che nella serata del 5 luglio 2023, hanno deliziato i presenti, al primo concerto del gusto di FVG Via dei Sapori, magistralmente capitanato da Walter Filippetti, portabandiera dell'eccellenza enogastronomica della regione.



Castello di Spessa

Articoli recenti

Scegli un mese

Facebook



Il contesto, carico di maestosità, che ha accolto il dinner Show è stato il parco storico che circonda il maniero di Spessa di Capriva del Friuli (Go), ora elegante Resort.

Legato a nobili casate e illustri ospiti come Giacomo Casanova, il Castello di Spessa, le cui origini risalgono al 1200, si trova nel cuore del Collio Goriziano, immerso nel verde delle vigne della tenuta, fra cui si snodano le 18 buche del Golf Country Club. Nel suo sottosuolo è scavata la più antica e scenografica cantina del Collio, dove invecchiano pregiati vini che Casanova definì "di qualità eccellente", e nelle ex scuderie è stata creata la Vinum Spa, dedicata alla vinoterapia.



Castello di Spessa al tramonto

Questo particolare dinner show prevede l'allestimento "en plein air" uno straordinario percorso del gusto in 21 tappe, firmate dagli chef dei ristoranti del gruppo che cucineranno in diretta davanti al pubblico inediti piatti ideati per rendere omaggio all'estate. In ciascuna postazione, accanto agli chef è sempre abbinato un vignaiolo, che ha illustrato e fatto degustare i propri vini scelti come miglior abbinamento al cibo proposto. In chiusura, ciascun ristorante e i pasticceri aderenti al consorzio hanno presentato le loro personalissime interpretazioni di un dolce estivo, con anche la presenza di postazioni per caffè e distillati.

Il benvenuto è affidato agli stand dei 18 artigiani del gusto in cui abbiamo assaggiato un profumato e delizioso prosciutto San Daniele Dok Dall'Ava 18 mesi e un Nebrodok 36 mesi entrambi proposti dal Prosciuttificio Dok Dall'Ava di San Daniele (Ud). Il vino scelto è una fresca ed elegante Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato di Eugenio Collavini.

Un vero tocco di classe è stato dato dalla presenza delle Ostriche de Bretagne JDC Utah Beach offerte a tutti i presenti da Jolanda de Colò di Palmanova (UD). Ottime anche le proposte della Friul Trota di San Daniele (UD) con i "Guanciali di trota" e il "Fil Rosè", filetto di trota marinato a bassa temperatura, che dà al prodotto una consistenza incredibilmente morbida e un sapore piacevolmente delicato. Il tutto arricchito dalle spiccate note aromatiche del pepe nero che donano una deliziosa rotondità di gusto al palato.

Ultimi commenti

Antonio polichetti: *Come hai fatto a trovarlo ? Sei incredibile*
bruno soviero: *..e quanto hai pagato? siamo alle solite, ci inviti, vivamente, a visitare questo locale senza neppure accennare al costo di questo, davvero inv...*

bruno LAPIGNOLA: *Dora ricordo tuo padre Avevo dei parenti a via Bonito e quando andavo da loro mi farmavo prima a comprare qualcosa da tuo padre mozzarella e pr...*

friarielo: *A Viale Giulio Cesare a Fuorigrotta PIZZA E CONTORNI,Non sfigurara tra le tante citate.Pizze tradizionali,ottimi ingredienti ed estrema educazion...*

Pina: *...Nerano...quanti stupendi ricordi di vacanze in famiglia....e una cucina favolosa! Grazie per la ricetta!*





Ostriche de Bretagne JDC Utah Beach offerte a tutti i presenti da Jolanda de Colò di Palmanova (UD)

Proseguendo nel nostro percorso, da veri esploratori del gusto, andiamo alla scoperta delle migliori proposte, presentate dai 21 solisti del gusto e tra tutti gli assaggi, vi sveliamo le nostre personali menzioni:

Al Paradiso di Pocenia (UD) con petto d'anatra alle ciliegie, abbinato a Dario Coos Schioppettino / Doc Friuli-Colli orientali.

Al Ponte di Gradisca d'Isonzo (GO) con gnocchetti di ciliegie, cannella e burro nocciola in abbinata al Molamatta / Doc Collio di Marco Felluga. Il dolce proposto è stato un'ottima crostatina frangipane mandorle e albicocche.

Lo Chef Marco Furlano di Costantini di Collalto di Tarcento (UD) ha proposto una piccola opera d'arte nel piatto, intitolata "Sembra un pomodoro... con crumble alle olive", abbinata ad un Pinot grigio ramato / Doc Friuli di Vistorta Conte Brandolini D'Adda.

Alla Luna di Gorizia ci ha deliziato con la sua jota estiva, abbinata a Edi Keber, Collio Bianco / Doc Collio.



Alla Luna di Gorizia con la sua jota estiva

Continuando la piacevole serata, all'interno del bellissimo parco del castello, veniamo rapiti dai colori delle prime luci del tramonto e, tra le postazioni, incontriamo Da Nando di Mortegliano (Ud) con "Il cervo nel bosco tra mirtilli e pini", in abbinamento a **Albino Armani**, Podere Terre di Plovio Valeriano Piligrin / IGT Venezia Giulia. Il dolce proposto è stato un fresco e piacevole ghiacciolo "Frutta in stecco".



Piligrin, IGT Venezia Giulia di Albino Armani

Direttamente dalle montagne Carniche di Sutrio troviamo Da Alvise con una succulenta Guancia di manzo con purè di sedano rapa. Per il vino scelto in abbinamento abbiamo apprezzato il Magis Nero Magis / Doc Friuli-Colli orientali



Da Alvise Guancia di manzo con purè di sedano rapa

Il Vitello D'Oro di Udine non finisce mai di stupirci: questa volta ci inebria con un piatto chiamato "Dal mare, del Norcino": Musetto al Kamado, tartara di gamberi al basilico, crema di rafano e finocchio marino. In abbinamento Livon Braide Alte / IGT Venezia Giulia. Il dolce è un Tiramisù 2023.

Menzione speciale al giovane e talentuoso duo di Chef, Fabio Adriani e Chatziliadi (detta Evita) Paraskevi, della nuova gestione de La Taverna di Colloredo di Monte Albano (UD) che hanno proposto un delicato Magatello di vitello con crumble Oro caffè Guatemala e la salsa tonnata. In abbinamento con la Vitovska / Doc Carso di Zidarich.



Castello di Spessa

Per quanto riguarda i vini la nostra personale preferenza va al Piligrin, IGT Venezia Giulia di **Albino Armani**. Podere Terre di Plovia Valeriano (Pn). Terre di Plovia è un'avventura enologica collettiva con l'intento di salvaguardare le viticolture antiche, a tutela delle culture pedemontane dell'Alto Friuli. I vitigni Terre di Plovia si trovano nei dintorni di Valeriano, nel Comune di Pinzano al Tagliamento dove furono scoperte numerose varietà autoctone tra cui Sciaglin, Ucelut e Piculit neri, utilizzati nel progetto di **Albino Armani** di sperimentazione enologica. Il Piligrin è ispirato al nome di Pelegrinus de Plovia, antico proprietario del manso feudale in queste terre, che furono per molti secoli meta di pellegrinaggio verso la Terra Santa, lungo il cammino del Tagliamento. Questa è una terra di passaggio, di uomini sempre alla ricerca di novità. Così la famiglia Armani, antica dinastia di viticoltori, interessati alla ricerca e alla riscoperta di antichi vitigni autoctoni, come il Piculit Neri. Quest'ultimo, in accordo con il Merlot storicamente coltivato nell'Alta Grave Friulana, creano un rosso identitario, vibrante e polifonico. Le uve maturano separatamente oltre 12 mesi, Piculit Neri in barrique e Merlot in tonneau, per incontrarsi nel blend e affinarsi ulteriormente in acciaio e in bottiglia. Un vino dal nerbo vivace al palato, a sostenere la persistenza aromatica data dall'intrigante Piculit Neri.

In chiusura, dopo un classico Amaro Nonino, non potevano mancare i dolci estivi proposti da ciascun ristorante e dai pasticceri aderenti al consorzio, tra tutti spicca la confortevole e avvolgente gubana, accompagnata dell'Elisir di noce di SanZuan dell'Antica ricetta di Cormòns (GO).



pubblico al Castello di Spessa

Con le luci del castello che brillano come stelle in questa frizzante serata estiva, già immaginiamo la prossima tappa del dinner show di Friuli Venezia Giulia Via Dei Sapori, confermando l'ottima riuscita di questo primo appuntamento.

Foto Credit © www.SoulFood.fvg.it

FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI

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 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 Cormòns, La Taverna di Colloredo Monte Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di Savogna d'Isonzo, Mondscheindi Sappada, San Michele di Fagagna, Vitello d'Oro di Udine.



Costantini di Collalto di Tarcento (UD) Sembra un pomodoro... con crumble alle olive

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; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; 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.



Gubana dell'Antica ricetta di Cormons (GO)

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 e compostabile di Udine.

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

Lascia un commento

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

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

☐ Da il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.