

## DINNER SHOW FIRMATI FRIULI VENEZIA GIULIA

LINK: <https://www.italianwinesandspirits.com/index.php/it/25-redazione/3302-dinner-show-firmati-friuli-venezia-giulia>

DINNER SHOW FIRMATI FRIULI VENEZIA GIULIA  
Scritto da Redazione  
Pubblicato: 30 Maggio 2024  
Doppio appuntamento estivo sulla Via dei Sapori. Il 9 luglio nel parco del Castello di Spessa di Capriva del Friuli e il 30 luglio sulla spiaggia di Grado - Incontri con vignaioli e distillatori eccellenti - Tornano in luglio gli attesi Dinner Show firmati da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, le 20 star della ristorazione che da oltre 20 anni mettono in scena in luoghi di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia. Due gli appuntamenti più glam dell'estate friulana, in due location eccezionali: il 9 luglio nel parco del Castello di Spessa di Capriva del Friuli e il 30 luglio sulla spiaggia di Grado (in caso di maltempo, saranno rinviati rispettivamente al 10 e al 31 luglio). Con gli chef, daranno vita alle raffinate Cene Spettacolo vignaioli e produttori agroalimentari d'eccellenza: in tutto, un'affiatata squadra di una sessantina di realtà top level, porta bandiera dell'eccellenza enogastronomica della

regione. Due cornici da sogno per due appuntamenti di stile e mondanità con l'alta ristorazione che non mancheranno di stupire e che si svolgeranno con il consueto format di successo. Dopo il benvenuto, sul fare del tramonto, con gli eccellenti prodotti dei 14 artigiani del gusto partner del consorzio, inizierà per i presenti uno straordinario percorso del gusto in 20 tappe, firmate dagli chef dei ristoranti del gruppo che cucineranno in diretta davanti al pubblico inediti piatti ideati per rendere omaggio all'estate: 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 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 4 Ristoranti Amici del Consorzio: Alla Luna di Gorizia, Tre Merli di Trieste, Casa Valcellina di Montereale Valcellina, Da Alvise di Sutrio e, al Castello di Spessa, il ristorante del resort, La Tavernetta al Castello. In ciascuna postazione, accanto agli chef un vignaiolo farà degustare i propri vini abbinati ai piatti proposti e sarà a disposizione del pubblico per rispondere a domande e curiosità. In chiusura, ciascun ristorante e i pasticceri aderenti al consorzio presenteranno le loro personalissime interpretazioni del dolce estivo, e saranno allestite postazioni per caffè e distillati. I dettagli dei menu saranno consultabili sul sito [www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it). I Dinner Show inizieranno alle 19, 30. Il prezzo è di 80 EUR. I biglietti si possono acquistare nei ristoranti del gruppo oppure presso la segreteria del consorzio ( , tel. 0432 530052 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12).

Per informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei S a p o r i  
www.friuliviadeisapori.it -  
- Tel 0432 530052 - - - -  
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  
Pocenia, Al Ponte di  
G r a d i s c a  
D'Isonzo, All'Androna di  
Grado, Caffetteria  
T o r i n e s e d i  
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 Taverna di  
Colloredo Monte Albano, La  
T o r r e d i  
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; 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; le creazioni  
di Raviolo Factory di Villa  
Santina; i prodotti  
del Pastificio Sapori  
Antichi di Villa Santina; il  
pregiato pesce della  
vallicoltura Valle del Lovo di  
Carlino; i pani e i dolci  
di Rizzo Caffè Bistrot di  
Tarcento; la gubana  
de L'Antica ricetta di  
Cormòns; i dolci  
del Laboratorio di  
pasticceria di De Giorgio di  
Carpacco; i gelati  
della Gelateria Nonno  
Carletto di Udine; il caffè  
di Oro Caffè di Udine; l'alga  
Spirulina dell'azienda  
agricola Spiruline di  
Cormòns. 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. - - - -  
DOWNLOAD COMUNICATO  
E IMMAGINI IL LINK NON  
HA SCADENZA - - UFFICIO  
STAMPA Agorà di Marina  
Tagliaferri Tel. +39  
0 4 8 1 6 2 3 8 5 |  
| www.studio-agora.it