

# I "Dinner Show" di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

LINK: <http://www.stylelegends.com/2024/06/i-dinner-show-di-friuli-venezia-giulia.html>

I "Dinner Show" di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori Tornano a luglio 2024 gli appuntamenti con i "Dinner Show" di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, le 20 "star" della ristorazione che da oltre 20 anni propongono in luoghi di grande suggestione quanto di meglio caratterizza la cucina di questa Regione. Due gli appuntamenti da non perdere: 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). Protagonisti gli chef chiamati a dare vita alle "cene-spettacolo" con i vignaioli e i produttori agroalimentari d'eccellenza. Si compone, così, un'affiatata squadra di una sessantina di realtà portabandiera dell'enogastronomia territoriale. Dopo il benvenuto, sul fare del tramonto, con i prodotti dei 14 artigiani del gusto partner del consorzio, inizierà per i presenti uno percorso culinario in 20 tappe, tutte firmate dai cuochi dei ristoranti del gruppo che cucineranno in diretta davanti al pubblico inediti piatti ideati per

rendere omaggio alla bella stagione. Si tratta 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 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 quattro 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. Saranno allestite anche le "vetrine" per caffè e distillati.  
\*\*\*\*\*  
\* \* \* \* \*  
PROTAGONISTI 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 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: **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 Saponi Antichi di Villa Santina, il 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 e Promo Turismo FVG. I dettagli dei menu saranno consultabili sul sito [www.friuliviadeisaponi.it](http://www.friuliviadeisaponi.it) I Dinner Show inizieranno alle 19, 30. Il prezzo è di 80 e.. I biglietti si possono acquistare nei ristoranti del gruppo oppure presso la segreteria del consorzio ( [info@friuliviadeisaponi.it](mailto:info@friuliviadeisaponi.it) , tel. 0432 530052 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12). Per informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi [www.friuliviadeisaponi.it](http://www.friuliviadeisaponi.it) Tel 0432 530052