

Doppio appuntamento estivo con i Di ...

LINK: <https://www.golosoecurioso.it/it/doppio-appuntamento-estivo-con-i-dinner-show-di-friuli-venezia-giulia-via-dei-sapori>

Doppio appuntamento estivo con i Dinner Show di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori Antonio Devetak 11/06/2024 Il 9 luglio nel parco del Castello di Spessa di Capriva del Friuli e il 30 luglio sulla spiaggia di Grado 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, portabandiera 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. 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@friuliviadeisapori.it, tel. 0432 530052 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12). Per informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei Saporì www.friuliviadeisapori.it -

info@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
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 eccellenti: **Albino
Armani**, Castello di Spessa,

Dario Coos, Di Lenardo, Edi
Keber, Ermacora, Eugenio
Collavini, Forchir, Hermann,
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
diRizzo 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.