

## Martedì 30 luglio a Grado Cena Spettacolo on the beach dei Solisti del Gusto di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

LINK: <https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2024/07/martedi-30-luglio-grado-cena-spettacolo.html>

SpecialeItaliadelGusto blogazzurro lunedì 22 luglio 2024 Martedì 30 luglio a Grado Cena Spettacolo on the beach dei Solisti del Gusto di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori Per i partecipanti un parcheggio riservato gratuito - Dopo il sold out e il grandissimo successo della cena al Castello di Spessa del 9 luglio, il 30 luglio torna a Grado la Cena Spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, attesissimo e ormai tradizionale appuntamento di stile e mondanità del calendario estivo della nota località friulana. Il secondo Dinner Show estivo del conosciuto gruppo delle 20 star della ristorazione che mettono in scena in luoghi di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia si terrà 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 una ventina di tappe 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. Accanto a loro, a proporre l'abbinamento cibo-vino perfetto, 21 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, Carnia di Venzone, Costantini di Collalto di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Enoteca di Buttrio, 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 i Ristoranti Amici del Consorzio: Alla Luna di Gorizia, Tre Merli di Trieste, Casa Valcellina di Montereale Valcellina, Da Alvise di Sutrio. L'ouverture - così come la chiusura con i dolci, i gelati,

il caffè e i distillati - sarà affidata agli 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 e.. 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). In caso di maltempo la cena si terrà il 31 luglio. Per gli ospiti, in fondo a via Vespucci, proprio davanti alle Terme marine, ci sarà un parcheggio riservato gratuito, e giusto a fianco c'è anche un parcheggio pubblico gratuito. Da 24 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 57 aziende

t o p - q u a l i t y : 2 0  
ristoratori 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 15 artigiani del  
g u s t o . I n s i e m e  
rappresentano quanto di  
meglio offre questa terra in  
fatto di cibi e vini. Per  
informazioni: Friuli Venezia  
Giulia Via dei Sapori  
www.friuliviadeisapori.it -  
info@friuliviadeisapori.it -  
Tel 0432 530052 - - - -  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI  
www.friuliviadeisapori.it I  
Ristoranti: AB Osteria  
C o n t e m p o r a n e a d i  
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. Pubblicato da  
andrea de franceschi alle  
08:27