

## Gusto e Glamour: I Dinner Show FVG tornano ad incantare il Friuli Venezia Giulia

LINK: <https://www.lucianopignataro.it/a/gusto-e-glamour-i-dinner-show-fvg-tornano-ad-incantare-il-friuli-venezia-giulia/256558/>

Gusto e Glamour: I Dinner Show FVG tornano ad incantare il Friuli Venezia Giulia 13/7/2024 4 LETTURE Gli eventi culinari organizzati dal consorzio FVG Via dei Sapori tornano con le eccellenze enogastronomiche del Friuli Venezia Giulia. Primo appuntamento al Castello di Spessa mentre sale l'attesa per la serata sulla spiaggia di Grado. di Francesca Di Leo e Luca Roncadin Gli attesi Dinner Show organizzati dal consorzio FVG Via dei Sapori sono tornati, offrendo, da 24 anni, un viaggio sensoriale attraverso le eccellenze gastronomiche della Regione. Il primo si è svolto il 9 luglio nel parco del Castello di Spessa di Capriva del Friuli, mentre il secondo è previsto per il prossimo 30 luglio sulla spiaggia di Grado (Go). FVG Via dei Sapori al Castello di Spessa Ed è proprio nel parco dello storico Castello di Spessa di Capriva del Friuli, una dimora le cui origini risalgono al XIII secolo e oggi trasformata in un elegante resort con un Golf Country Club da 18 buche immerso nel verde delle vigne della tenuta, che si è tenuto il primo dei due eventi previsti che ha visto

un sold out a pochi giorni dalla vendita dei biglietti. FVG Via dei Sapori al Castello di Spessa Questi attesissimi appuntamenti sono una celebrazione dell'alta ristorazione friulana, magistralmente armonizzata dal presidente del Consorzio Walter Filiputti e vedono la partecipazione di chef, vignaioli e produttori agroalimentari d'eccellenza. FVG Via dei Sapori al Castello di Spessa Le serate sono caratterizzate da un percorso del gusto composto da molteplici tappe, dove gli chef dei ristoranti del consorzio cucinano dal vivo piatti inediti, sempre nuovi e creati appositamente per rendere omaggio all'estate. I ristoranti partecipanti includono nomi di prestigio come AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Ai Fiori di Trieste, 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. Vitovska di Zidarich Oltre alla presenza di 14 Artigiani del gusto, ogni postazione vede la presenza di un vignaiolo che offre i propri vini in abbinamento ai piatti proposti ed è a disposizione del pubblico per rispondere a domande e curiosità. Infine la chiusura spetta ad una vasta degustazione di dolci estivi interpretati da ciascun ristorante e dai pasticceri del consorzio, accompagnata da postazioni di caffè e distillati. Hanno partecipato: **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. Chardonnay \_Father\_s Eyes\_ Di Lenardo Con loro, anche 5 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. Ricchissimo il menù della serata con l'introduzione affidata a prelibatezze come il prosciutto crudo di San Daniele, le specialità di FriulTrota e i prodotti di Jolanda de Colò. Tra i piatti proposti ci sono stati diversi abbinamenti che abbiamo particolarmente apprezzato come i cappellacci al "Formadi Frant" e bufala su crema di piselli e fave del Grop di Tavagnacco (UD) abbinati al Chardonnay Father / Doc Friuli di Di Lenardo. Al Grop Cappellacci al \_formadi frant\_ e bufala su crema di piselli e fave Lo Chef Max Sabinot del Vitello d'Oro di Udine ci ha deliziato con Calamaro e mais cotto al Kamado e accompagnato da un Collio bianco Riserva / Doc di Picech, mentre i vulcanici fratelli Della Pietra di Alvisè di Sutrio ci hanno sorpreso con un inedito tacos di farina di polenta, capriolo, capuccio, funghi e maionese di erbe abbinato al Pinot nero / Doc Collio del Castello di Spessa. Chef Max Sabinot Vitello d'Oro Castello di Spessa Collio Pinot Nero Casanova Da Alvisè Tacos di farina di polenta, capriolo, capuccio, funghi e maionese di erbe Altri abbinamenti di successo sono stati gli Gnocchi della Mitteleuropa della Luna di Gorizia in abbinata al Nero Magis /

Doc Friuli-Colli orientali, passando per il risotto allo zafferano del Carso e fegatini di pollo della Lokanda Devetak di San Michele del Carso (GO), arrivando alla lepre d'estate e al dolce finale 'Pesche friulane' di Nando di Mortegliano (UD) che ci ha fatto tornare bambini. Alla Luna Gnocchi della Mitteleuropa Nero Magis Lokanda Devetak Risotto allo zafferano del Carso e fegatini di pollo Da Nando Pesche friulane Da Nando Particolarmente apprezzato lo Schioppettino di Prepotto / Doc Friuli-Colli orientali di Petrusa. Un vero purosangue, di spiccata personalità. Un vino di territorio prodotto nella sua sottozona, dove le uve autoctone di Schioppettino esprimono al meglio tutta la loro potenzialità. Colore rosso intenso e profumo caratterizzato da una seducente nota speziata tipica del vitigno. Vinificato con lieviti indigeni, affina per 24 mesi in legno e 12 in bottiglia. Eccellente l'abbinamento con il controfiletto di cervo alle bacche di ginepro e maionese alle melanzane affumicate di Carnia di V e n z o n e ( U D ) . Schioppettino di Prepotto Vigna Petrusa La serata si è conclusa brillantemente con grande selezione di dolci in particolare con la sublime Gubana artigianale

dell'Antica Ricetta di Cormons (GO), il celebre Amaro Nonino e l'ottimo Oro Caffè, completando un viaggio del gusto che anche in questa edizione ha reso omaggio alla grande ricchezza enogastronomica del Friuli Venezia Giulia. L'Antica ricetta Gubana artigianale Amaro Nonino