

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

LINK: <https://www.informazione.it/c/7837A5B5-0FC1-4500-A0DA-8F23E33BE170/Martedì-30-luglio-a-Grado-Cena-Spettacolo-on-the-beach-dei-Solisti-del-Gu...>

Martedì 30 luglio a Grado - Cena Spettacolo on the beach dei Solisti del Gusto di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori A Grado Martedì 30 luglio la Cena Spettacolo on the beach di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori Comunicato Precedente Comunicato Successivo Grado, 25 / 07 / 2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi) 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 EUR. I biglietti si possono acquistare nei ristoranti del gruppo, alla segreteria del consorzio ([email protected], 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 top-quality: 20 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 gusto. Insieme rappresentano quanto di meglio offre questa terra in fatto di cibi e vini. Per informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori [www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it) - [email protected] - Tel 0432 530052 \*\*\*\*\* FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI [www.friuliviadeisapori.it](http://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 Venzona, 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, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga Russiz Superiore, Nero Magis, Petrusa, Picech, Princic Gradiscutta, 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 della 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 Cormons; 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 Cormons. 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.