

# 1° “Concerto del Gusto” della stagione estiva 2018



Nel cuore del Collio Goriziano, tra le splendide geometrie del **Castello di Spessa**, si è aperto ufficialmente il 1° “*Concerto del gusto*” della stagione estiva 2018. A deliziare i moltissimi avventori, per nulla intimoriti dalle minacciose nuvole

nerastre, il top di gamma dell’enogastronomia della Regione con **Il Friuli Venezia Giulia Via Dei Sapori**, compagne dei migliori artisti del gourmet territoriale. La presentazione e la cura dei piatti, la ricerca dell’abbinamento con il giusto vino e l’esaltazione dei profumi e degli aromi sono l’indiscusso successo di questa straordinaria manifestazione che è ormai un appuntamento imperdibile. La forza della coesione di tutte queste realtà è il vero segreto dell’impeccabile sinfonia del gusto; tutta la Regione ha i suoi rappresentanti, con le loro peculiarità. Dalle aspre

terre del carso alle dolci colline del collio, dagli orgogliosi monti carnici ai rustici campi pordenonesi, dalla brezza marina triestina ai morbidi colli cividalesi, ogni striscia di terra trova i suoi illustri esponenti, instancabili



lavoratori, amanti del loro distretto e ambasciatori di cultura e tipicità. I piatti toccano tutto il panorama culinario: carne, pesce, selvaggina, svariate tipologie di insaccati, funghi, verdure, frutti e dolci, il tutto assemblato nei modi più fantasiosi per esaltarne il massimo al palato. E poi i vini rossi, i bianchi, le bollicine, i



passiti, i distillati e il caffè. Un'orchestra degna dei migliori "teatri" del mondo. Impossibile e limitante descrivere tutte le leccornie e tutti i vini serviti, l'unico vero modo per scoprire il vasto mondo enogastronomico è partecipare

con tutti e cinque i sensi ai prossimi imperdibili appuntamenti. La serata si è conclusa tra i bucolici giardini del Castello con i suggestivi fulmini che hanno illuminato il paesaggio notturno, rendendo ancor più onirico il Concerto del Gusto.

---

**I Ristoranti:** **Ai Fiori** di Trieste, **Al Gallo** di Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Lido** di Muggia, **Al Paradiso** di Paradiso, **Al Ponte** di Gradisca d'Isonzo, **All'Androna** di Grado, **Campiello** di S. Giovanni al Natisone, **Carnia** di Venzone, **Costantini** di Tarcento, **Da Nandodi** Mortegliano, **Da Toni** di Gradiscutta, **Ilija** Tarvisio, **Là di Moret** di Udine, **La Primula** di S. Quirino, **La Subida** di Cormòns, **La Taverna** di Colloredo di M.Albano, **La Torre** di Spilimbergo, **Lokanda Devetak** di San Michele del Carso, **Mondschein** di Sappada, **Sale e Pepe** di Stregna, **Vitello d'Oro** di Udine.

**I vignaioli e i distillatori eccellenti:** **Bastianich**, **Castello di Spessa**, **Dario Coos**, **Di Lenardo**, **Edi Keber**, **Ermacora**, **Eugenio Collavini**, **Forchir**, **Gradis'ciutta**, **Jermann**, **La Viarte**, **Livio Felluga**, **Livon**, **Marco Felluga**, **Petrussa**, **Ronco delle Betulle**, **Sirch**, **Venica&Venica**, **Villa Parens**, **Vistorta**, **Zidarich**, **Nonino Distillatori in Friuli dal 1897.**



**Gli artigiani del gusto:** l'**Aceto di Sirk**; le confetture e i salumi dell'azienda agricola **Devetak Sara**; i salumi d'oca e i prodotti di **Jolanda de Colò** di Palmanova; il prosciutto al cartoccio di **Dentesano**; il prosciutto crudo di San Daniele di **DOK Dall'Ava**; le golosità a base di trota di **FriulTrota** di



San Daniele; i formaggi e i prodotti della **Latteria di Cividale**; i tartufi di **Muzzana Amatori Tartufi**; i pani del **Forno di Rizzo** di Tarcento; i dolci della **Pasticceria Simeoni** di Udine; la **Gelateria Scian** di

Cordenons; la Gubana **Maria Vittoria di Dall'Ava Bakery**; le farine e il baccalà del **Mulino Zoratto** di Codroipo; il caffè di **Oro Caffè** di Udine. Le realtà ad essi collegate: le affettatrici artigianali **Mirco Snaidero** di Mels; **Lis Lavanderia** per tovaglie di qualità; **Globus** noleggio attrezzature per catering; **GP Eventi** di Gerry Paredes; Agenzia viaggi turismo enogastronomico **Cividin** di Trieste.

---

**Carlo Liotti**