

# Al via la Stagione estiva 2014 dei Concerti del Gusto di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Al via la Stagione estiva 2014 dei **Concerti del Gusto** di **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, ormai conosciuti e attesi appuntamenti che mettono in scena in luoghi del Nord Est di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia. Anche quest'anno i "Magnifici 58" – tra chef, vignaioli e artigiani – porteranno i sapori del Friuli Venezia Giulia in Veneto e lo faranno proprio nella serata inaugurale del ciclo estivo, che proseguirà poi il 29 luglio a Grado. Appuntamento, dunque il **15 luglio** nello stupendo parco del **Relais Monaco di Ponzano Veneto (Tv)**, location raffinata e di grande suggestione, frutto dell'attenta ristrutturazione di una villa signorile dell'800, con il corpo centrale fiancheggiato da armoniose barchesse.

Protagonista della Cena Spettacolo sarà la cucina dell'estate, con i suoi sapori, profumi e colori, liberamente interpretata dagli chef dei 20 ristoranti del gruppo, che – secondo lo stile che li contraddistingue – cucineranno in diretta davanti al pubblico, le loro "sinfonie" estive. Accanto ad ogni chef, 22 vignaioli proporranno i giusti abbinamenti fra cibi e vini ed il percorso alla scoperta dei sapori del Friuli Venezia Giulia vedrà protagonisti anche raffinati prodotti dei 16 Artigiani del Gusto.

☒ Ad esibirsi, con piatti creati appositamente per l'evento, saranno **Al Bagatto** di Trieste con i "Nigiri di alici" abbinati alla *Malvasia* di Castelvechio; **Al Ferarùt** di Rivignano con "Zuppa fredda...pane-alici-pomodoro-menta" con il *Pinot Grigio* di Di Lenardo; **Al Gallo** di Pordenone con "Crema di zucchine novelle con spuma di ricotta e zafferano e calamari ustionati

al timo-limone” con il *Friulano* di Forchir; **Al Grop** di Tavagnacco con il “Vitello tonnato” con il *Pinot Bianco* di Fondazione Villa Rusiz; **Al Lido** di Muggia con “Insalata di gamberi e riso venere profumata al lime” con la *Ribolla dell’Adelchi* di Venica&Venica; **Al Paradiso** di Paradiso con la “Vellutata di pane tostato ai profumi del bosco” con il *Friulano* di Giorgio Colutta; **Al Ponte** di Gradisca d’Isonzo con “Composta di pomodoro con gamberi e bufala” con il *Pinot Grigio Mongris* di Marco Felluga; **All’Androna** di Grado con i “Mazzancolle al vapore su macedonia di frutta” accompagnati dallo *Vinnæ* di Jermann; **Campello** di S. Giovanni al Natisone con la “Crema di piselli con calamari spillo e pane croccante” con il *Malvasia* del Castello di Buttrio; **Carnia** di Venzone con “Perla di vitello farcita alla ricotta e brunoise di verdure” con il *Broy* di Eugenio Collavini; **Costantini** di Tarcento con “Soffice di melanzane con ricotta di Sutrio” con lo *Schioppettino* Petrusa; **Da Nando** di Mortegliano con “Le sante, i piselli e il riso di Mortegliano” con il *Pinot Bianco* Ermacora; **Da Toni** di Gradiscutta con i “Tortelli al pecorino della Val Tramontina con pomodoro e basilico” con il *Collio Bianco* Keber; **Lokanda Devetak** di San Michele del Carso con “Schiacciatina di lievito madre con mousse di yogurt al pomodoro, basilico, semi di sesamo e salsa balsamica” con la *Vitovska* Zidarich; **Là di Moret** di Udine con “Caprese Murano style” con il *Pinot Grigio* Livio Felluga; **La Subida** di Cormòns con “Il cervo e le uova di trota” con *Pinot Nero* Castello di Spessa; **La Taverna** di Colloredo di M.Albano con “Tortello estivo al basilico con crema di patate e pinoli” con il *Solarco* Livon; **Relais Monaco** di Ponzano con “Crema di riso con stracciatella, pomodoro camone, basilico e caviale di melanzana” con il *Friulano* Ronco delle Betulle; **Sale e Pepe** di Stregna con “Le Valli del Natisone nel piatto” con il *Vistorta* Vistorta; **Vitello d’Oro** di Udine con il “Risotto alle erbe spontanee estive con code di gamberi cotte e crude” con il *Bianco Runc* Il Carpino.

In chiusura, ciascun chef presenterà **la sua personale**

**interpretazione del dolce estivo, 20 golosità fra sorbetti, composte, frutti variamente interpretati, cromosi.**

L'aperitivo di benvenuto e, a fine cena, i dolci, i gelati, il caffè, le grappe saranno proposti dagli artigiani del gusto, partner del consorzio che è ormai divenuto sinonimo dell'eccellenza agroalimentare del Friuli Venezia Giulia: l'Aceto di Sirk; 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 di capra di Sante Rugo; il Montasio del Consorzio per la tutela del formaggio Montasio; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani de Il Forno di Tarcento; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; la Gubana Maria Vittoria di Dok Dall'Ava Bakery; i gelati della Gelateria Fiordilatte di Udine; il caffè di Oro Caffè di Udine. E ancora, Prodotti delle Dolomiti Friulane, la grappa di Nonino e Milino Zoratto.

L'apertura dei ristoranti di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è alle ore 20.00. L'entrata sarà consentita fino alle 21.00. Dress code abito elegante.

Il costo della cena è di 55 €.

**Informazioni** :Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Tel 0432 538752 – [info@friuliviadeisapori.it](mailto:info@friuliviadeisapori.it) – [www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it)

**FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI**

[www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it)

**I Ristoranti:Al Bagatto** di Trieste, **Al Ferarùt** di Rivignano, **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 Venzona, **Costantini** di Tarcento, **Da Nando** di Mortegliano, **Da Toni** di Gradiscutta, **Là di Moret** di Udine, **La Primula** di S. Quirino, **La Subida** di Cormòns, **La Taverna** di Colloredo di M.Albano, **Lokanda Devetak** di San Michele del Carso, **Sale e Pepe** di Stregna, **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**: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

**I vignaioli e i distillatori eccellenti: Castello di Buttrio, Castello di Spessa, Castelvechio, Di Lenardo, Edi Keber, Ermarcora, Eugenio Collavini, Fondazione Villa Russiz, Forchir, Giorgio Colutta, Il Carpino, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Petrusa, Produttori Ramandolo, Ronco delle Betulle, Tenuta Villanova, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori in Friuli dal 1897.**

**Le eccellenze dell'agroalimentare e dintorni:l'Aceto di Sirk; 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 **DOKDall'Ava**; le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele; i formaggi di capra di **Sante Rugo**; il Montasio del **Consorzio per la tutela del formaggio Montasio**; i tartufi di **Muzzana Amatori Tartufi**; i pani de **IL Forno** di Tarcento; i dolci della **Pasticceria Simeoni** di Udine; la Gubana **Maria Vittoria di Dok Dall'Ava Bakery**; i gelati della **Gelateria Fiordilatte di Udine**; il caffè di **Oro Caffè** di Udine. E ancora, **Prodotti delle Dolomiti Friulane**; **Lis Lavanderia** per tovaglie di qualità.**

Con la collaborazione di: **Camera di Commercio di Udine, Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia.**