

## CAPRIVA DEL FRIULI (GO), AL CASTELLO DI SPESSA APPUNTAMENTO CON IL GUSTO PER LA CENA SPETTACOLO DI FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI



Category: [Enogastronomia](#)

Al **Castello di Spessa di Capriva del Friuli (Go)**, il 4 luglio, appuntamento glam con il sofisticato Dinner Show del cartellone estivo dei **Concerti del Gusto 2017 di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, che mettono in scena quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia. La cena spettacolo sarà allestita in un contesto carico di suggestione, il parco storico che circonda il maniero, adesso elegante Resort. Legato a nobili casate e illustri ospiti come Giacomo Casanova, il Castello di Spessa, le cui origini risalgono al 1200, si trova nel cuore del Collio Goriziano ed è completamente circondato dalle vigne della tenuta, fra cui si snodano le 18 buche del Golf Country Club Castello di Spessa. Nel suo sottosuolo è

scavata la più antica e scenografica cantina del Collio, in cui invecchiano i pregiati vini della tenuta. Dopo il benvenuto con golosità di una quindicina di produttori, inizierà per i presenti uno straordinario percorso del gusto in 21 tappe firmate dagli chef dei 21 ristoranti del gruppo, che cucineranno in diretta davanti al pubblico inediti piatti di alta creatività. Attenti alle esigenze alimentari, gli chef proporranno anche piatti per celiaci e vegetariani. Accanto ad ogni chef, altrettanti vignaioli proporranno raffinati abbinamenti fra cibi e vini. In chiusura, ciascun chef presenterà la propria personalissima interpretazione del dolce estivo. Alle postazioni dei ristoranti saranno alternati banchi di raffinati artigiani.





Il **Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, da 17 anni portabandiera delle eccellenze enogastronomiche di questa regione del Nord Est, straordinario melting pot di genti, culture, cibi, è un affiatatissimo gruppo composto da 57 aziende top-quality: 21 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 14 artigiani del gusto, oltre a Cividin viaggi, specialista di tour gastronomici e LIS, leader nelle tovaglie di qualità. Insieme rappresentano quanto di meglio offre questa terra in fatto di cibi e vini. Il gruppo è pioniere del format, oggi in gran voga, che vede i grandi chef cucinare in contemporanea davanti al pubblico, per raccontare la propria terra attraverso cibi e vini.

La Cena Spettacolo inizia alle 20.00. L'entrata sarà consentita fino alle 21.00. È gradito l'abito elegante. Il costo è di 55 €. In caso di maltempo, la cena si terrà il 5 luglio.



I Ristoranti: 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 Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ilija Tarvisio, Là di Moret di Udine, La Primula di S. Quirino, La Subida di Cormons, La Taverna di Colloredo di M. Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Margò - La Perla di Ravascletto, 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 ed i distillatori eccellenti: Bastianich, Castello di Buttrio, Castello di Spessa, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, La Viarte, Le Monde, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Petrusa, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Villa Parens, 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 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 Molino Zoratto di Codroipo; il caffè di Oro Caffè di Udine; le affettatrici dell'Officina Meccanica Mirco Snaidero di Mels. Con la partecipazione di: Lis Lavanderia per tovaglie di qualità, Agenzia viaggi Cividin di Trieste.

Con la collaborazione di: Camera di Commercio di Udine e Promo Turismo FVG.

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

(i.c.)