

Grande cena dei Solisti del Gusto, aspettando il 25° Friuli DOC

scritto da Antonio Lodedo | 20/06/2019



Nella splendida cornice del Castello di Udine, mercoledì 12 giugno, si è svolto l'“evento spalla” che preannuncia la nuova edizione della kermesse organizzata da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, in programma il prossimo 12 settembre, vero e proprio viaggio tra i sapori della tradizione friulana.

La cena che si è svolta lo scorso 12 giugno presso il **Castello di Udine**, ha anticipato la venticinquesima edizione di **Friuli DOC 2019**, l'evento enogastronomico organizzato da [Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori](#) in collaborazione con **PromoTurismoFVG** e con il patrocinio del Comune di Udine. La serata ha avuto come protagonisti 20 cuochi, 22 vignaioli e 16 artigiani del gusto della regione.

Prima cena dei Solisti del Gusto con un percorso in 20 tappe

Le eccellenze dell'agroalimentare friulano sono state interpretate dagli chef di noti ristoranti regionali e offerte in degustazione attraverso un **percorso a venti tappe**, lungo le quali il pubblico ha potuto degustare primi e secondi piatti a base di carne, pesce e verdure oltre ad un dessert estivo.

Ogni preparazione, inoltre, era abbinata ad un vino di una cantina della regione al fine di garantire il perfetto abbinamento ed armonico equilibrio con il cibo.

Gli chef di altissimo livello che erano presenti, hanno cucinato davanti al pubblico secondo la consueta formula dello show-cooking, regalando gioie ai palati ma anche rispondendo alle domande di appassionati di cucina, intenti a carpire ogni piccolo segreto o utile suggerimento.

Aspettando il Friuli DOC 2019 tra cibo e vino

I **16 artigiani** del gusto hanno portato in degustazione, tra le altre cose, il **prosciutto di San Daniele Dop**, che Dok Dall'Ava ha presentato nelle versioni affumicato e stagionato a 16 mesi, il **prosciutto cotto** da filiera italiana, Dentevano e i formaggi della Latteria di Cividale, che ha proposto uno stracchino con polvere di amaretto ed un formaggio di latte vaccino a crosta lavata.

Tra i prodotti ittici erano presenti ed offerti in degustazione la **trota di Friultrota** ed il **salmone norvegese di Jolanda de Colò**.

Il **Tartufo di Muzzana del Turgnano** è entrato quale ingrediente nella composizione di primi e secondi piatti, mentre la tradizione legata alla produzione delle farine, alla panificazione ed alla pasticceria si è espressa attraverso i prodotti del **Molino Zoratto 1450**, che ha presentato una polenta bio cotta su fuoco a legna e accompagnata con baccalà mantecato, del **Forno Rizzo di Tarcento**, della Pasticceria Simeoni di Udine e dell'Antica Ricetta di Cormons con la classica [Gubana](#).

L'**Oro Caffè di Udine**, con una pregiata miscela di caffè coltivato sulle Ande, i distillati della **Nonino Distillatori** e un inusuale e sorprendente **sorbetto all'aceto Sirk di Cormons** chiudevano idealmente il percorso fra i banchi che ogni ristorante, cantina ed azienda avevano elegantemente decorato a proprio gusto ed immagine nell'ambito dell'ampio giardino del Castello in una splendida serata estiva.

Questa di Udine è stata la **prima tappa di un percorso che condurrà a Friuli DOC 2019**; il prossimo appuntamento con l'enogastronomia friulana si terrà ad inizio luglio al **Castello Spessa a Capriva del Friuli**, dando continuità all'estate del gusto in alcuni dei siti più belli ed esclusivi della Regione.