

# [FVG Via dei Sapori inaugura la prima cena spettacolo a Capriva del Friuli](#)

scritto da Luca Roncadin e Francesca Di Leo | 09/08/2018



**Martedì 3 luglio 2018 il Castello di Spessa ha accolto una serata di deliziose degustazioni a base di eccellenze del Friuli Venezia Giulia. La Gazzetta del Gusto non poteva mancare.**

Quando il [Consorzio FVG Via dei Sapori](#) ha annunciato la prima **Cena spettacolo** dell'estate, le prenotazioni hanno raggiunto immediatamente il sold-out e la serata, che si è svolta il 3 luglio presso il **Castello di Spessa** a Capriva del Friuli (GO), ha confermato tutte le più rosee aspettative.

L'evento allestito in collaborazione con la **Camera di Commercio di Udine** e [Promo Turismo FVG](#), va in scena due/tre volte l'anno e propone show-cooking con la presenza di 22 chef, 22 fra vignaioli e distillatori e ben 19 rappresentanti degli Artigiani del gusto.

**Il Castello di Spessa, luogo magico e affascinante**

L'opera monumentale le cui origini risalgono al 1200, è legata a nobili famiglie e casate discendenti

anche da Carlo Magno. Dimora di illustri ospiti, tra i quali Giacomo Casanova, l'edificio è immerso fra le vigne di una grande tenuta, dove si snodano le 18 buche del Golf Country Club.

Durante la visita, colpiscono l'eleganza e la bellezza dei saloni storici e delle sale padronali mentre, per gli appassionati di vino, le cantine presenti nei sotterranei rappresentano un luogo magico che lascia con il fiato sospeso. Sviluppate su due livelli, sono tra le più antiche del Collio e anche tra le più efficaci per l'affinamento di vini prestigiosi poiché mantengono una temperatura costante di 14° C.

## **Cena spettacolo al Castello di Spessa con FVG Via dei Sapori: ecco com'è andata**

All'ingresso del castello, muniti di sacca porta-calice, siamo stati accolti con una degustazione di **Ribolla Gialla Brut Magnum** della cantina [Eugenio Collavini](#) con sede a Corno di Rosazzo (Ud). Ad accompagnare i vini, erano presenti una quindicina di specialità gastronomiche locali dal dolce al salato, selezionate dal **Consorzio FVG Via dei Sapori**.

Tra le proposte che abbiamo maggiormente apprezzato, il **prosciutto cotto in crosta di pane "Il Cartoccio"**, il **salame al tartufo nero** e infine il **salame di cinghiale** tutti prodotti dall'azienda [Dentesano di Percoto](#) (Ud). Interessantissima anche la **fantasia di confetture e i mieli del Carso** di [Devetak Sara](#) di San Michele del Carso (Go).

Sono state 22 le tappe che hanno scandito, in questa bella serata d'estate, la nostra personale esplorazione del gusto.

I vari [show-cooking](#), magistralmente gestiti dagli chef dei ristoranti presenti e dai vignaioli che hanno proposto gli abbinamenti, hanno saputo conquistare anche i palati più difficili. In chiusura della serata, ogni chef ha presentato anche una sua personalissima interpretazione del dolce estivo.

Numerosi sono stati i piatti di grande livello. Il Ristorante [Ai Fiori di Trieste](#) ha presentato un ottimo **"Gazpacho e gambero"** e, per dolce, la **"Tarteletta ai frutti rossi"**, il tutto abbinato alla **"Ribolla gialla - Friuli-Colli orientali"** di Dario Coos.

Abbiamo apprezzato molto anche le proposte della [Taverna di Colloredo](#) di Monte Albano (Ud), con i suoi fantastici **"Agnolotti con formaggio di malga e pesto fresco ai 4 basilici dell'orto di Colloredo"**, e del [Ristorante Da Nando](#) di Mortegliano (Ud) con la gustosa **"Tartare di manzo con pistacchi e tartufo nero di Muzzana"** abbinata alla degustazione del **"Treanni Igt Rosso Venezia Giulia"**, a cui va la nostra menzione speciale per i vini.

Il **"Treanni Igt Rosso Venezia Giulia"** della [Tenuta Vistorta di Sacile](#) (Pn), viene realizzato con tre grandi uve di tre annate diverse (Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc e Merlot). Al palato affiorano sentori di cuoio e spezie, erbe aromatiche, fiori, zenzero essiccati e legno di cedro. Lascia una bocca fresca e dinamica dalla decisa grinta tannica.

In conclusione possiamo affermare che anche in questa attesissima edizione, i rappresentanti del consorzio FVG via dei sapori, hanno saputo offrire al pubblico presente, un policromo ed elegante ventaglio di proposte, che ha reso il giusto omaggio, ai prodotti di eccellenza della regione Friuli Venezia Giulia.

Riportiamo qui di seguito l'elenco di tutte le realtà presenti alla serata:

**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.

**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, Petrusa, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Villa Parens, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori in Friuli dal 1897.

**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 Nando di 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.