

**SERATA CON CHEF, VINI E ARTIGIANI DEL GUSTO**

**Il Friuli sbarca al Relais Monaco**



**La scorsa edizione della cena "Via dei Sapori" a Galarine la prossima serata si terrà a Grado**

Arrivano gli ambasciatori friulani del gusto e presentano le credenziali al Relais Monaco di Ponzano, martedì 15 luglio. L'hotel ristorante del Gruppo Benetton, ed il suo suggestivo parco con piscina, accoglie la prima stagionale di "Concerti del Gusto", evento con cui Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori promuove a Nordest il meglio della propria tavola grazie ai "Magnifici 58": chef, vignaioli ed artigiani del gusto l'uno accanto all'altro in tante "isole" gastronomiche disseminate sul prato dell'ottocentesca Villa Guarnieri, oggi hotel cinque stelle. Una cena-spettacolo di cui sono protagonisti i venti chef del gruppo Via dei Sapori, ognuno con un piatto inedito, creato appositamente per la serata. Fotografia dello stile dei ristoranti che rappresentano le varie anime della cucina friulana: da quella di mare del Golfo di Trieste alle terre isontine e carsiche; dalla cultura culinaria di confine del Collio alle tradizioni montane della Carnia. I ristoranti che sfiliranno al Relais sono: Al Bagatto, Al Ferarùt, Al Gallo, Al Grop, Al Lido, Al Paradiso, Al Ponte, All'Androna; Campiello, Carnia, Costantini, Da Nando, da Toni, Locanda Devetak, Là di Moret, La Subida, La Taverna, Sale ee Pepe, Vitello D'Oro. Accanto ai friulani si metterà in mostra anche la cucina del Relais Monaco. Piatti di mare, terra e dessert saranno abbinati ai vini delle cantine Castello di Buttrio, Castello di Spessa, Castelvechio, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, 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. La punta di diamante della produzione agroalimentare, ittica e dolciaria sarà rappresentata da 16 "cavalieri del gusto", tra cui Josko Sirk con il suo aceto d'uva, i salumi di Jolanda de Colò, FriulTrota, prosciutti Dok Dall'Ava, i formaggi di Sante Rugo ed altre specialità. (c.s.)

**Martedì 15 luglio dalle 20, ingresso consentito fino alle 21**

■ Costo della cena 55,00 euro, informazioni 0432-538752