

MARTEDÌ 9. MAGGIO 2017

# Messaggero Veneto



GIORNALE DEL FRIULI

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003  
CONVERTITO IN LEGGE 27/02/2004 N. 46 ART. 1, C. 1) DCB UDINE

SEDE: 33100 UDINE, VIALE PALMANOVA, 290 - TEL. (CENTRALINO) 0432/5271, FAX 0432/527256-527218

Nella foto qui accanto Benito Nonino e le figlie nella distilleria di Percoto diventata famosa nel mondo; nella foto in basso uno dei piatti che saranno proposti a Via dei Sapori

## EVENTI GOURMET

### Via dei Sapori: concerto del gusto omaggio ai Nonino

Sabato 20 maggio prende il via, con un evento del tutto particolare e unico, la stagione 2017 degli appuntamenti gourmand di "Friuli Venezia Giulia Via dei sapori", che ogni estate mette in scena quanto di più raffinato propone in tavola la nostra regione. Cornice d'eccezione saranno le distillerie Nonino di Percoto, che ospiteranno un "Concerto speciale del gusto". Così, la famiglia Nonino intende festeggiare un importante anniversario della sua storia: i 120 anni di distillazione con metodo artigianale e accoglie il "lunch show" (con inizio alle 12.30) in quello che è unanimemente ritenuto il tempio della distillazione: un'occasione unica non solo per conoscere le celeberrime distillerie, ma anche per visitarne una delle 5 cantine invecchiamento, sotto sigillo permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, dove avviene l'invecchiamento naturale delle grappe e delle "Ue Acquaviti d'Uva Nonino". Gli ospiti saranno accolti con l'aperitivo Nonino e cocktail di benvenuto dei padroni di casa. Inizierà quindi uno straordinario percorso del gusto orchestrato dai 21 chef dei ristoranti del grup-

po, che cucineranno in diretta davanti al pubblico inedite creazioni ispirate alla primavera e, attenti alle esigenze alimentari, proporranno anche piatti per celiaci e vegetariani. Accanto a ogni chef, altrettanti vignaioli proporranno abbinamenti fra cibi e vini e una sorpresa finale.

Queste le 21 tappe del "lunch show". Al Bagatto di Trieste: ac-



qua e terra con Vespa Bastianich; Al Gallo di Pordenone: maltagliati di ortiche con alici, la sua colatura e pane croccante alle erbe con Russiz Superiore Collio Sauvignon Riserva 2012 di Marco Felluga; Al Grop di Tavagnacco: stinguette di maggio con Franconia di Ronco delle Betulle; Al Lido di Muggia: cestino di melanzane con cuore

di caprino e ragù di gamberi con julienne di puntarelle con Ribolla gialla di La Viarte; Al Paradiso di Pocenja: pacchero soffiato con caprino all'erba limoncino e cervo affumicato con Vitovska di Zidarich; Al Ponte di Gradisca: seppioline in "tecia" sedano rapa e croccante al riso di venere erbette di primavera lungo Isonzo con Pinot Nero di Villa

Parens; All'Androna di Grado: chateaubriand di tonno marinato con Ue Malvasia Nonino e uvetta su insalata di alghe e bernese croccante con Vistorta rosso di Vistorta; Campiello di San Giovanni: zuppa di rombo con piselli, urtizons, fiori di zuccina e patate con Malvasia di Venica&Venica; Carnia di Venzone: fagottino di patate alle ortiche su crema al formadi frant con Manditocai di Livon; Costantini di Tarcento: le lumache con la crema d'aglio e piselli con Schioppettino di Petrusa; Da Nando di Mortegliano: il prato nel piatto con l'uovo di quaglia con Friulano "Lusor" Doc Friuli 2016 di Forchir; Da Toni di Gradiscutta di Varmo: crema di basilico con Sauvignon del Castello di Buttrio; Ilija di Tarvisio: orzotto alle erbe di montagna e spuma di ricotta di malga con Ilivio 2015 di Livio Felluga; Là di Moret di Udine: tortello di tarassaco, Montasio, erborinato, in brodo di falso miele di tarassaco con Pinot bianco di Le Monde; Da Nando di Mortegliano: fagottino di rana pescatrice su centrifuga di asparagi e uova di trota con Vinnæ di Jermann; La Subida di Cormons: I papaveri prima di diventar rossi... piccoli gnocchi di confenon in bianca crema di finocchi con Ribolla Gialla Turian di Eugenio Collavini; Lokanda Devetak di San Michele del Carso: passatina di piselli al finocchietto con spatze alle erbe del Carso con Friulano di Ermacora; Margò - La Perla di Ravaschetto: raviolo alla ricotta affumicata su "pistum" con erbe di montagna con Collio Bianco di Edi Keber; Sale e Pepe di Stregna: baccalà nei prati di Stregna con Chardonnay Di Leonardo; Vitello d'Oro di Udine: insalata di piovra, daikon marinato, carote viola e pesto alle erbe con Pinot Bianco del Castello di Spessa. Il Vitello d'Oro presenterà un innovativo abbinamento, ovvero il risotto di scampi&scampi e polvere di capperi di Pantelleria alla grappa Nonino Riserva.