Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori: nel castello di Casanova 21 chef e 22 vignaioli

Al **Castello di Spessa di Capriva del Friuli,** 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. La cena spettacolo sarà allestita in un contesto carico di suggestione, il parco storico che circonda il maniero, ora 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, dove invecchiano i pregiati vini della tenuta, che Casanova definì “di qualità eccellente”. 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 sua personalissima interpretazione del dolce estivo. Alle postazioni dei ristoranti saranno alternati banchi di artigiani. Da 17 anni portabandiera delle eccellenze enogastronomiche di questa regione del Nord Est, straordinario melting pot di genti, culture, cibi, il Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori 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.