



## Via dei Sapori porta in scena le eccellenze friulane al Castello di Spessa

**Una cena speciale in una delle cornici più suggestive del Friuli Venezia Giulia. I grandi protagonisti della cucina regionale hanno conquistato gli appassionati e i gourmet di tutta Italia**



La serata del 3 luglio al Castello di Spessa (Foto © Kevin Feragotto).

Anche quest'anno, il parco secolare del **Castello di Spessa a Capriva del Friuli**, cuore del Collio goriziano, ha accolto l'[attesissima cena-spettacolo di Fvg Via dei Sapori](#), il consorzio che valorizza i prodotti locali attraverso eventi dal mood sofisticato e decisamente glam.

Dopo un inaspettato temporale estivo che ha rinfrescato l'aria e appagato le zolle assetate, abbiamo potuto godere di un beneaugurante tramonto con arcobaleno.

**Cena al Castello di Spessa, magica serata di FVG Via dei Sapori**



Uno scorcio del Castello di Spessa (Foto © Kevin Feragotto).

La serata è ufficialmente iniziata quando ci hanno offerto un calice di **Ribolla spumantizzata di Eugenio Collavini**: un vino da aperitivo, che profuma di fiori freschi e di mela verde con un evanescente ricordo di agrumi.

Quindi, facendoci strada a poco a poco tra la folla, siamo giunti dinanzi a tavole allestite con la stessa cura di un “mini-set”, dove cuochi e viticoltori coesistevano in mirabile armonia: il vino aiutava il cibo ad esprimersi, a trasmettere nuove e forti emozioni.



Tramezzino croccante, crema di piselli e mazzancolle e, a destra, Frittella saltata, pomodori conditi, acciughe, pesto e spuma di caprino (Foto © Kevin Feragotto).

Gustosa l'**insalata fredda di pollo e maionese al lemongrass** proposta da Marco Talamini del Ristorante La Torre di Spilimbergo. Interessante il **tramezzino croccante con crema di piselli e mazzancolle** della trattoria triestina Ai Fiori, accompagnato con discrezione ed efficacia dal Pinot Nero "Angel" di Jermann, una grande rivelazione. E ancora, i profumi della tradizione esaltati dalla Locanda Devetak con i **maltagliati allo stracotto di coniglio, pomodori confit e zucchine**.

Proseguendo il giro, abbiamo assaggiato ulteriori specialità, come la **trota marinata** dell'azienda Friul Trota di San Daniele e il **prosciutto cotto in crosta di pane** del Salumificio Dentesano, servito con del kren fresco.

Non potevamo congedarci senza gustare una delle [grappe dei Nonino](#): il distillato da sole uve Merlot, spiccava per morbidezza ed aromaticità.

Al Castello di Spessa, abbiamo respirato un'aria di cambiamento, la volontà di riscattare una regione anche e soprattutto attraverso le sue eccellenze enogastronomiche, tracciando un filo conduttore fra le diverse realtà coinvolte.

#### Data di creazione

08/07/2019

#### Autore

kevin-feragotto