

Sapori di Riviera 2010



11

APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI CON DEGUSTAZIONI
GUIDATE DI PRODOTTI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

WEINGASTRONOMISCHE EREIGNISSE UND KOSTPROBEN
DER FRIAULISCHEN PRODUKTE MIT ERLÄUTERUNG.

KURSAAL CENTRO CONGRESSI, LIGNANO RIVIERA VIALE R. RIVA, 1 - ORARIO: 19.00 - 20.00

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI / INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN TEL. 0431 424411

ORGANIZZATO DA



CON LA COLLABORAZIONE DI



Ristorante
La Fattoria dei Gelsi
Latisana (UD)

MERCOLEDÌ MITTWOCH **09.GIUGNO/JUNE**

*Prosciutti del Friuli Venezia Giulia
Schinken a us Friaul Julisch Venetien*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **16.GIUGNO/JUNE**

*I salumi d'oca e la Pitina
Ganswurstware und die Pitina*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **23.GIUGNO/JUNE**

*Le erbe spontanee
Wildkräuter*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **30.GIUGNO/JUNE**

*La Regina di San Daniele
Die Königin von San Daniele*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **07.LUGLIO/JULI**

*Sapori di Laguna
Lagunengeschmack*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **14.LUGLIO/JULI**

*Pro-fumo di Sauris
Saurisgeschmack*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **21.LUGLIO/JULI**

*I formaggi del Carso
Käse aus dem Karst*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **28.LUGLIO/JULI**

*L'Olio d'oliva del Friuli Venezia Giulia
Olivenöl aus Friaul Julisch Venetien*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **04.AGOSTO/AUGUST**

*La Malga e i suoi formaggi
Die Sennerei und ihre Käse*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **25.AGOSTO/AUGUST**

*Alla scoperta dei Fasolari
Venusmuscheln: eine Entdeckungsreise*

MERCOLEDÌ MITTWOCH **01.SETTEMBRE/SEPTEMBER**

*Grandi Bollicine Friulane
Friaulische Perlweine*

Sapori di Riviera 2010

*Il Gruppo SIL Società Imprese Lignano
ha organizzato presso il Kursaal Centro Congressi
di Lignano Riviera
Sapori di Riviera 2010*

*11 appuntamenti enogastronomici guidati
per degustare i prodotti tipici in abbinamento
con i grandi vini del Friuli Venezia Giulia.
L'organizzazione della SIL si è avvalsa
della preziosa collaborazione
dell'enogastronomo Fabrice Gallina di Turismo FVG
e del ristorante "La Fattoria dei Gelsi" di Latisana,
per creare una manifestazione che vi consentirà
di scoprire i sapori e i profumi
di una terra ricca e generosa.*



*Der Verein SIL, Società Imprese Lignano,
hat bei dem Kongreßzentrum Kursaal
in Lignano in Riviera das Ereignis
Sapori di Riviera 2010*

*11 weingastronomische Ereignisse mit Erläuterung,
organisiert, um typische Produkte gepaart
mit den großen Weinen aus Friaul zu verkosten.
SIL hat mit dem renommierten
Wein- und Kochkunstexperte Fabrice Gallina von Turismo FVG
und „La Fattoria die Gelsi“ Restaurant aus Latisana
zusammenarbeitet, um eine Veranstaltung zu schaffen,
die Ihnen ermöglicht, die Geschmacksnoten
und Düften eines reiches
und ergiebigen Lands zu entdecken.*



1MERCLEDÌ
MITTWOCH**09** GIUGNO
JUNI

Prosciutti del Friuli Venezia Giulia

Piatti **Vini**

Prosciutto crudo DOP San Daniele



Friulano

Prosciutto di Sauris



Friulano

Prosciutto di Cormons



Friulano

Schinken aus Friaul Julisch Venetien

Gerichte **Wein**

Roshschinken D.O.P. San Daniele



Friaulischer Wein

Rohschinken aus Sauris



Friaulischer Wein

Roshschinken aus Cormons



Friaulischer Wein

3MERCLEDÌ
MITTWOCH**23** GIUGNO
JUNI

Le erbe spontanee

Piatti **Vini**

Frittatina con le erbe



Sauvignon

Zuppeta fredda di erbe e melone



Sauvignon

Cjarzons alle erbe



Sauvignon

Wildkräuter

Gerichte **Wein**

Kräutereierkuchen



Sauvignon

Kalte Kräutersuppe mit Melon



Sauvignon

Kräutercjarzons (kartoffelgefüllten Nudeltäschchen)



Sauvignon

2MERCLEDÌ
MITTWOCH**16** GIUGNO
JUNI

I salumi d'oca e la Pitina

Piatti **Vini**

Ocadella



Malvasia

Prosciutto e speck d'oca



Traminer

La Pitina



Refosco

Ganswurstware und die Pitina

Gerichte **Wein**

Ocadella (Mortadella aus Gänsefleisch)



Malvasia

Gäneschinken und -speck



Traminer

Die Pitina (Wurst aus gemischtem Hackfleisch)



Refosco

4MERCLEDÌ
MITTWOCH**30** GIUGNO
JUNI

La Regina di San Daniele

Piatti **Vini**

Variazioni di Trota Regina



Pinot Grigio

Crudità di Trota Regina



Pinot Grigio

Insalata di pasta e Trota Regina



Pinot Grigio

Die Königin von San Daniele

Gerichte **Wein**

Variationen auf der Forelle Regina



Grauer Pinot

Rohkosten aus Forelle Regina



Grauer Pinot

Pastasalat mit Forelle Regina



Grauer Pinot

5

MERCLEDÌ
MITTWOCH07 LUGLIO
JULI

Sapori di Laguna

Piatti



Carpaccio di Branzino

Il pescato del giorno

Boreto alla graisana

Vini



Ribolla gialla



Malvasia



Refosco

Lagunengeschmack

Gerichte



Seebarsch-Carpaccio

Tagesfang

Boreto alla graisana (friulanischer Fischtopf)

Wein



Ribolla gialla



Malvasia



Refosco

6

MERCLEDÌ
MITTWOCH14 LUGLIO
JULI

Pro-fumo di Sauris

Piatti



Il lardo e il Culatello di Sauris

Il Prosciutto e lo Speck di Sauris

Gnocchetti al Pro-fumo di Sauris

Birra



Birra Zahre



Birra Zahre



Birra Zahre

Saurisgeschmack

Gerichte



Sauris Bauchspeck und Culatello-Schinken

Sauris Schinken und Speck

Klößchen nach dem Saurisgeschmack

Bier



Zahre Bier



Zahre Bier



Zahre Bier

7

MERCLEDÌ
MITTWOCH21 LUGLIO
JULI

I formaggi del Carso

Piatti



Zepek e Koromaz

Tabor e Mlet

Risotto allo Jamar

Vini



Vitovska



Vitovska



Vitovska

Käse aus dem Karst

Gerichte



Zepek und Koromaz

Tabor und Mlet

Jamar-Risotto

Wein



Vitovska



Vitovska



Vitovska

8

MERCLEDÌ
MITTWOCH28 LUGLIO
JULI

L'Olio d'oliva del Friuli Venezia Giulia

Piatti



Tartare di Pezzata Rossa

Misticanza all'olio d'oliva

Roast-beef con misticanza

Vini



Spumante



Spumante



Spumante

Olivenöl aus Friaul-Julisch Venetien

Gerichte



Rotbunt-Tartarre

Rohwildkräuter mit Olivenöl

Rostbraten mit Rohwildkräuter

Wein



Sekt



Sekt



Sekt

9

MERCLEDÌ
MITTWOCH04 AGOSTO
AUGUST

La Malga e i suoi formaggi

Piatti



Ricotta fresca

Formaggi di Malga

Cjarzons ai formaggi

Vini

Spumante

Friulano

Pignolo

Die Sennerei und ihre Käse

Gerichte



Frischkäse

Sennereikäse

Cjarzons mit Käse

Wein

Sekt

Friaulischer Wein

Pignolo

11

MERCLEDÌ
MITTWOCH01 SETTEMBRE
SEPTEMBER

Grandi Bollicine Friulane

Piatti



Sorprese dello Chef

Sorprese dello Chef

Sorprese dello Chef

Vini

Spumante

Spumante

Spumante

Friaulische Perlweine

Gerichte



Spezialgerichte des Meistekoches

Spezialgerichte des Meistekoches

Spezialgerichte des Meistekoches

Wein

Sekt

Sekt

Sekt

10

MERCLEDÌ
MITTWOCH25 AGOSTO
AUGUST

Alla scoperta dei Fasolari

Piatti



Crudità

Insalata di Fasolari

Tagliolini ai Fasolari

Vini

Malvasia

Malvasia

Malvasia

Venusmuscheln: eine Entdeckungsreise

Gerichte



Rohkosten

Muschelsalat

Muschel-Tagliolini

Wein

Malvasia

Malvasia

Malvasia

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN

Sede della manifestazione enogastronomica
Kursaal Centro Congressi, Lignano Riviera Viale R. Riva 1
Orario: 19.00 - 20.00

Costo di partecipazione per ogni singolo laboratorio
€ 15,00 a persona (tutto compreso).

Solo su prenotazione, telefonando allo 0431 424411
sino ad esaurimento posti.

Sitz der weingastronomischen Veranstaltung
Kongreßzentrum Kursaal, Lignano Riviera Viale R. Riva 1
Öffnungszeiten: 19.00 - 20.00

Teilnahmenkosten jedes Ereignisses
€ 15,00 pro Person (alles inbegriffen).

Voranmeldung bei Telefon 0431 424411 erfordert;
im Rahmen der verfügbaren Plätze.

www.sil-lignano.net



Buon appetito!
Guten Appetit!

Sapori *di Riviera* *2010*

*Lasciatevi sorprendere
dalle proposte gastronomiche
elaborate con i prodotti tipici
di una terra ricca
di produzioni agroalimentari
e dai suoi grandi Vini.*

*Lassen Sie sich bei
der gastronomischen Angeboten
eines anbauproduktenreichen
Lands und bei seinen
großen Weinen verblüffen.*



Centro **CK** Congressi
KURSAAL
Lignano Riviera

Sapori di Riviera 2010



11

APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI CON DEGUSTAZIONI
GUIDATE DI PRODOTTI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

WEINGASTRONOMISCHE EREIGNISSE UND KOSTPROBEN
DER FRIAULISCHEN PRODUKTE MIT ERLÄUTERUNG

GRUPPO
SIL

Società Imprese Lignano SpA

33054 Lignano Sabbiadoro / Riviera (UD)
Viale R. Riva, 1/C
Tel. 0431.424411 - Fax 0431.424412
www.sil-lignano.net

ORGANIZZATO DA

GRUPPO
SIL

Società Imprese Lignano SpA

CON LA COLLABORAZIONE DI

FRIULI
VENEZIA
GIULIA
turismo **fvg**

Ristorante
LA FATTORIA DEI GELSI
Latisana (Ud)

