

Dieci appuntamenti per riscoprire piatti e vini tipici del Friuli

MANZANO, 11 ottobre 2011

BUTTRIO Autentica, genuina, sana e capace di far conoscere la storia e le tradizioni di un intero territorio. E' la cucina proposta dal progetto "Friul par gust", proposto dal Comune di Buttrio,...



Autentica, genuina, sana e capace di far conoscere la storia e le tradizioni di un intero territorio. E' la cucina proposta dal progetto "Friul par gust", proposto dal Comune di Buttrio, amministrazione capofila di un raggruppamento di dieci enti locali della provincia di Udine, che punta a valorizzare prodotti e ristorazione locale. Aderiscono alla rassegna – presentata nella sede di Confcommercio Udine, che partecipa all'evento con la Regione – dieci ristoranti che alterneranno altrettante proposte culinarie per caratterizzare le serate, arricchite da contributi storici. Si comincia venerdì con i piatti a base di zucca proposti dalla trattoria San Mauro di Premariacco, per proseguire domenica con il baccalà offerto da Alle Risorgive di Codroipo, mentre il 20 sarà protagonista la pera all'osteria Della Ribolla di Corno di Rosazzo. E poi ancora tappa con la frutta Da Primo a Pozzuolo il 21 ottobre, per continuare con "la maialata" alla trattoria Da Mario a Prepotto il 26 e con le pietanze a base di farro al ristorante Dogana vecchia di Trivignano il 28. Ma non è finita qui. Il 30 si potranno assaggiare i gamberi e il melograno al ristorante Tavernetta di Remanzacco, per poi passare, il 4 novembre, **all'anatra alla trattoria Menotti di Manzano** e all'oca proposta dall'agriturismo Il vagabondo di Buttrio il 5. La rassegna si concluderà il 10 al ristorante Monastero di Cividale con piatti a base di mela. Il menù, in ogni ristorante, avrà un prezzo promozionale di 35 euro che comprende l'abbinamento delle portate con vini rigorosamente del territorio. Ha partecipato alla presentazione, oltre al Consigliere Regionale Roberto Novelli, il sindaco di Buttrio, Tiziano Venturini, **l'assessore comunale Genova cav. Rosario** e l'assessore comunale Paolo Clemente, il quale ha spiegato «che il senso dell'iniziativa è quello di far riscoprire cucina e sapori tipici del territorio».

Renato Schinko

Rassegna stampa a cura

Ritaglio stampa dal sito
web del [messengeroveneto](http://messengeroveneto.it)

dell'Assessore al Commercio e
Innovazioni tecnologiche
cav. *Rosario Genova*