

“Friûl par gust”

Venerdì 4 novembre a Manzano

La trattoria “Menotti” propone l’anatra

Manzano, 01 novembre 2011

Ultime tappe per “Friul par gust”, il progetto di valorizzazione dei prodotti e della ristorazione del territorio che **coinvolge 10 comuni (Buttrio capofila)**. L’invito a riscoprire la cucina più autentica e genuina **continua a Manzano alla trattoria Menotti, il 4 novembre alle ore 20**, con il menu a base di **anatra**. “La degustazione a Manzano – riferisce **[l’Assessore all’Agricoltura e Turismo Rosario Genova](#)** - sarà una importante e significativa serata che abbraccia tutti gli sforzi fatta dall’amministrazione comunale, assieme agli altri comuni, per portare anche a tavola i prodotti della nostra terra friulana. Sono certo che quest’incontro porterà la familiarità di conoscere i gusti e la loro preparazione”.

Alla cena **parteciperanno i vignaioli e il giornalista enogastronomico Stefano Cosma**, che con Claudio Fabbro sta accompagnando le serate abbinando le ricette dei ristoratori ai migliori vini del Friuli. Il menù ha un prezzo promozionale e comprende l’abbinamento delle portate con i vini autoctoni proposti da produttori locali. I prossimi appuntamenti saranno *con l’oca proposta dall’agriturismo Il Vagabondo di Buttrio (5 novembre)* e *con la mela del ristorante Al Monastero di Cividale (10 novembre)*. **Info: www.comune.buttrio.ud.it, oppure Ascom www.ascom.ud.it.**

Rosalba Tello ©RIPRODUZIONE RISERVATA

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

*Rassegna stampa a cura
dell’Assessore al Commercio e
Innovazioni tecnologiche
cav. Rosario Genova*