

## **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori 25 anni di impegno e successi. Oltre un milione di assaggi serviti all'insegna dell'eccellenza e della valorizzazione del territorio**

**Oltre un milione di assaggi** serviti all'insegna dell'eccellenza e della valorizzazione del territorio, **185 eventi in 83 località di tutto il mondo** in cui sono state promosse la cultura e l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, **oltre 2.000 ricette** create per deliziare il pubblico con piatti unici che hanno raccontato in modo inedito la storia culinaria regionale, **più di 35.000 bottiglie** stappate, **1.383 le volte in cui vignaioli, artigiani del gusto e partner sono apparsi nei menù** rendendo ogni esperienza irripetibile: questa, sintetizzata in numeri, la fotografia del consorzio **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** che quest'anno **compie 25 anni**.

### **Cucina+Vino+Prodotti+Cultura = Turismo**

**“Da 25 anni raccontiamo la storia della nostra terra attraverso la cucina e i suoi vini”** dice il **presidente del consorzio Walter Filipputti** e proprio questo è lo slogan scelto per accompagnare **un anno di eventi** che avrà il suo clou il 15 settembre con la Celebrazione ufficiale nelle sale della Fondazione Friuli. L'equazione **Cucina+Vino+Prodotti+Cultura = Turismo** è alla base del progetto di **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, da 25 anni portabandiera delle eccellenze enogastronomiche del Friuli Venezia Giulia, straordinario melting pot di genti, culture, cibi. Il Consorzio è un affiatatissimo gruppo composto da **72 aziende top-quality: 25 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; **24 tra vignaioli e distillatori e 16 artigiani del gusto** a cui si affiancano **7 partner tecnici**.

### **Le parole alla conferenza stampa del Venticinquesimo**

*«Walter Filipputti e Fvg Via dei Sapori - ha esordito il presidente della Camera di Commercio di Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo** - sono un'istituzione per la nostra regione. Una squadra che non ha eguali, non solo fra grandi personalità dell'enogastronomia del territorio, ma anche fra comparti, affini eppure distinti, come quello della grande ristorazione, quello dei vini e quello dei prodotti di eccellenza. Fvg via dei sapori, con i suoi protagonisti, ha anticipato già 25 anni fa quella visione a tutto tondo che oggi rientra nella promozione del territorio tout court. Lo sviluppo di questo progetto, la consapevolezza delle tradizioni e insieme la spinta innovativa di ogni componente del team e le capacità di catalizzatore di Walter rendono l'esperienza del Consorzio davvero speciale, dove tutto è perfettamente integrato, con la consapevolezza che le cose belle, con respiro di futuro, si fanno con la cooperazione, uniti nelle singole specialità come un'orchestra».*

*«A fine anni '90 c'è stata una grande vitalità di questo territorio, che ha espresso alcuni degli eventi e dei progetti, come il Far East film festival, come Fvg Via dei Sapori, di cui oggi festeggiamo traguardi ultraventennali importantissimi», ha aggiunto il vicesindaco di Udine **Alessandro Venanzi**, che ha sottolineato «la grande capacità di interpretare il cambiamento di queste realtà. Il mondo sta continuando a cambiare – ha detto – e crediamo che i nostri imprenditori e chi anima la nostra comunità siano capaci di continuare a interpretare queste trasformazioni perché capaci da sempre di guardare in prospettiva».*

Come ha spiegato poi presentando gli eventi del 25esimo il presidente del Consorzio **Walter Filipputti**, «agli inizi del nuovo secolo si è completato anche un silenzioso ed epocale passaggio di consegne: quella che

*definiamo cucina tradizionale, intesa come la cucina delle nonne e delle mamme, non esisteva quasi più - ha ricordato - Patrimonio di conoscenza che silenziosamente era stato assorbito e codificato dalla ristorazione moderna la quale, per assecondare i cambiamenti legati ai mutati stili di vita, doveva rinnovarsi, partendo dalla conoscenza del passato per meglio affrontare il futuro, valorizzando al tempo stesso l'identità. Con questa consegna fiduciaria la nuova ristorazione è diventata una preziosa e insostituibile biblioteca del sapere culinario a disposizione di tutti. A essa il compito, pertanto, di dare alla tradizione un futuro, facendolo evolvere. Questo hanno fatto i ristoranti di Fvg Via dei Sapori, che hanno anche il merito di essere stati antesignani nel varare la formula oggi ormai assodata "Cucina+Vini+Prodotti+Cultura = Turismo».*

*«La ricchezza e la varietà del nostro patrimonio enogastronomico sono il primo motivo di visita per i turisti che scelgono di trascorrere le proprie vacanze in Friuli Venezia Giulia. Lo attestano le rilevazioni di Demoskopika circa le intenzioni di viaggio degli italiani e non è una sorpresa: la nostra Regione è conosciuta a livello internazionale per le proprie eccellenze culinarie e vitivinicole - ha concluso l'assessore regionale alle attività produttive e turismo **Sergio Emidio Bini** - Il merito è anche della Via dei Sapori, una felice intuizione che in 25 anni ha permesso di far conoscere e promuovere i prodotti, gli chef e le località del Friuli Venezia Giulia. Il punto di forza di questa iniziativa risiede nell'aver riconosciuto l'importante nesso che lega turismo ed enogastronomia, mettendo a sistema i professionisti della ristorazione in Regione e puntando su eventi votati alla qualità. A posteriori, possiamo dire che si è trattata di una scelta lungimirante, le cui ricadute positive per il territorio sono evidenti. Il ricco calendario di eventi per celebrare il 25esimo anniversario dalla sua istituzione non fa altro che confermare la professionalità e la qualità del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, a cui va riconosciuto un plauso per il lavoro svolto in questi anni per la valorizzazione della nostra Regione».*

### **La storia**

Tutto è nato il **12 settembre 2000**, una data che avrebbe segnato una svolta per la ristorazione del Friuli Venezia Giulia. **Aldo Morassutti**, trattoria Da Toni a Gradiscutta, riunì **al ristorante Là di Moret** una **decina di colleghi**, mossi da una visione comune: promuovere e valorizzare la gastronomia locale. Invitò **Walter Filiputti, esperto di enogastronomia e marketing**, a presentare un programma. Quel giorno non solo nacque l'idea del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, ma venne posta la prima pietra di un progetto che avrebbe contribuito a collocare la **ristorazione di qualità nel sistema di promozione del turismo**. Le esigenze che spinsero alla creazione del Consorzio erano semplici, ma fondamentali: la necessità di dare una voce forte e unitaria alla ristorazione regionale creando una piattaforma per lanciare le eccellenze locali e di fare squadra. L'intuizione guardava oltre, al bene del territorio, con la consapevolezza fosse il vero tesoro comune da difendere e valorizzare. La **Carta di fondazione del Consorzio, sottoscritta da 20 ristoranti**, sanciva l'impegno a superare le individualità e lavorare, allo stesso tempo, per il bene collettivo. La componente territoriale fu il motore del successo del progetto, trasformando il panorama enogastronomico in un pilastro strategico per il turismo regionale, e aprendo le porte alla **collaborazione con le Istituzioni locali**, come la Camera di Commercio di Udine e di Pordenone-Udine, Promoturismo e i Comuni. L'**aspetto culturale** faceva parte dei programmi. Nel 2003, il Consorzio edita il suo primo libro, "Friuli Via dei Sapori" tradotto in 6 lingue. Nel 2011 ecco "I Solisti del Gusto" attraverso una narrazione che intreccia sapori e cultura dell'intera regione (in 3 lingue). A queste pubblicazioni si sono aggiunte 9 "Monografie golose" (tiratura di 20.000 copie) che sono state omaggiate ai clienti dei ristoranti, contribuendo a una diffusione capillare della conoscenza del territorio.

### **Gli eventi 2025**

Il calendario si aprirà il **17 giugno al Castello di Spessa di Capriva** con una ormai tradizionale **Cena spettacolo**, format oggi in gran voga di cui il Consorzio è stato pioniere, che vedrà i 25 chef cucinare in contemporanea davanti al pubblico un menù primaverile, affiancati dai vignaioli e dai produttori, per raccontare la propria terra attraverso cibi e vini.

**L'8 luglio, il Consorzio** festeggerà il **25° anniversario** con grande evento al **Castello di Udine**, la città dove nel 2000 è stato fondato in collaborazione con la CCIAA di Udine presieduta allora da Enrico Bertossi.

Ciascun ristorante presenterà il proprio piatto iconico - passato intatto fra tempi e mode - che lo rappresenta al meglio.

Il **29 luglio** sarà di scena sulla **spiaggia di Grado** la Cena spettacolo dedicata alla cucina estiva con lo sfondo del mare al tramonto.

Il **15 settembre** sarà dedicato alla **Celebrazione dei 25 anni**, che sarà ospitata nelle sale della Fondazione Friuli di Udine a partire dalle 17.00. Per l'occasione saranno presentati un video e un magazine che racconteranno in maniera agile e attraente la storia del Consorzio.

### **Le 72 imprese**

**I ristoranti:** **AB Osteria Contemporanea** di Lavariano di Mortegliano, **Ai Fiori** di Trieste, **Ai Tre Merli** di Trieste, **Al Gallo** di Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Paradiso** di Pocenia, **Al Ponte** di Gradisca D'Isonzo, **Alla Luna** di Gorizia, **All'Androna** di Grado, **Caffetteria Torinese** di Palmanova, **Campiello** di San Giovanni al Natisone, **Carnia** di Venzone, **Casa Valcellina** di Montereale Valcellina, **Costantini** di Collalto di Tarcento, **Da Alvise** di Sutrio, **Da Nando** di Mortegliano, **Da Toni** di Gradiscutta di Varmo, **Enoteca di Buttrio**, **La Torre** di Spilimbergo, **Le Fucine** di Buttrio, **Lokanda Devetak** di Savogna d'Isonzo, **Mandi Parentesi Friulana** di Lignano Sabbiadoro, **Mondschein** di Sappada, **San Michele** di Fagagna, **Vitello d'Oro** di Udine.

Al percorso gastronomico di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori si affiancano anche **vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto, oltre che ai partner tecnici:** insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

**I vignaioli e i distillatori eccellenti:** **Albino Armani**, **Castello di Spessa**, **Conte D'Attimis Maniago**, **Dario Coos**, **Di Lenardo**, **Edi Keber**, **Ermacora**, **Eugenio Collavini**, **Forchir**, **Gradis'ciutta**, **Jermann**, **La Viarte**, **Livio Felluga**, **Livon**, **Marco Felluga Russiz Superiore**, **Nero Magis**, **Pascolo**, **Petrussa**, **Picech**, **Sirch**, **Venica&Venica**, **Vistorta**, **Zidarich**, **Nonino Distillatori**.

**Gli artigiani del gusto:** **Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio**; **Consorzio produttori Olio Extravergine di Oliva del FVG**; le confetture e i salumi dell'azienda agricola **Devetak Sara**; le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di **Jolanda de Colò** di Palmanova; **La Blave di Morteau**; **La Compagnia del Prosciutto srl**; **Pasta Natalino**; le creazioni di **Raviolo Factory** di Villa Santina; **Fonte Corte Paradiso (San Benedetto)**; il pregiato pesce della vallicoltura **Valle del Lovo** di Carlino; i pani e i dolci di **Rizzo Caffè Bistrot** di Tarcento; la gubana de **L'Antica ricetta** di Cormòns; i gelati della **Gelateria Nonno Carletto** di Udine; il caffè di **Oro Caffè** di Udine; l'alga Spirulina dell'azienda agricola **Spiruline** di Cormòns.

**I partner tecnici:** le stampe di qualità di **Publicad** di Udine; **Lis Lavanderie** di San Vito al Tagliamento; **GP Eventi** di Buia; **Globus** noleggio attrezzature per catering di Pavia di Udine; **Monaco Ristorazione** con le sue stoviglie monouso bio&compostabile di Udine, **Banca 360°**; **Logica**.

**In collaborazione con:** **Camera di Commercio di Pordenone-Udine**, **Promo Turismo FVG**.

**Per informazioni:** **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**

[www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it) - [info@friuliviadeisapori.it](mailto:info@friuliviadeisapori.it) - Tel 0432 530052

---

**Foto in allegato:**

**Gennaio 2001- Presentazione del Consorzio FVG Via dei Sapori.**

Al tavolo: Enrico Bertossi Presidente CCIAA Udine, Simona Del Fabbro del Grop di Tavagnacco, Bruno

Pinat Presidente Ersà, Walter Filiputti Presidente FVg Via dei Saporì, Franco Marini del Ristorante Là di Moret di Udine, Federica Cengherle del Paradiso di Popenia e Aldo Morassutti del Ristorante Da Toni di Gradiscutta di Varmo.

**Ufficio Stampa: Studio Agorà - Marina Tagliaferri** - Tel. 0481 62385 - [agora@studio-agora.it](mailto:agora@studio-agora.it) - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it)