



Demi Moore: sua figlia è incredibilmente bella, la...
InvestmentGuru



Questa mamma ha adottato due bambini,...
HashtagChatter

Sponsored Links by Taboola

Invia FOTO / VIDEO

LUOGHI

Aquileia
Artegna
Basiliano
Bertolio

Stiamo cercando di rendervi sempre più partecipi
Segui UDINE20 su Telegram,
clicca per ricevere i nostri messaggi

PUBBLICITÀ

31 Il tiramisù del FVG a Casa Sanremo
0 Comments - [Leave comment](#)
Posted in: [CRONACA](#) festival, sanremo, tiramisu



Un tiramisù per **500 persone con il logo del Friuli Venezia Giulia**. Lunedì 3 febbraio sarà il dessert più popolare del mondo, dolce originario della regione, a salire sul palco e a prendere per la gola gli ospiti de “La sera tutti a casa”, serata Rai che anticipa l’inaugurazione della settantesima edizione del Festival di Sanremo. A prepararlo **Emanuele Scarello** (Agli Amici dal 1887 – Udine), due stelle Michelin, che per l’occasione vestirà i panni del pasticciere gourmet per realizzare il dolce della tradizione del Friuli Venezia Giulia. La location sarà quella di **Casa Sanremo**, l’area hospitality del festival, di cui **PromoTurismoFVG** sarà **partner per l’intera durata della manifestazione** e in cui artisti, membri dello staff, giornalisti, sponsor e personaggi del mondo dello spettacolo graviteranno per tutta la settimana e assaggeranno specialità ed eccellenze dell’enogastronomia regionale in attesa di **martedì 4 febbraio**, quando al Roof Restaurant del Palaflori, prestigiosa location sanremese che diventerà sede di dimostrazioni, showcooking ed esposizione dei prodotti tipici, lo chef firmerà **il pranzo e la cena targata Friuli Venezia Giulia**, proponendo gli ingredienti e le ricette della tradizione riviste in chiave contemporanea e creativa. Al buffet saranno i prodotti ambasciatori del territorio, **Prosciutto di San Daniele** e **Montasio**, a dare il benvenuto alla serata in compagnia della Rosa di Gorizia, presidio slowfood che con la sua eleganza e il suo sapore deciso regalerà agli ospiti la possibilità di assaggiare una delle eccellenze più apprezzate della cucina del Friuli Venezia Giulia. A seguire il **menù dello chef Scarello** prevede una crema di fagioli borlotti, olio del Carso e soffio di stravecchio e un primo a base di orzo mantecato al cavolo friulano, salsa alle sarde e polvere di polenta. A seguire il filetto di maiale affumicato con verze stufate e latte al cren per chiudere con il dolce, “Come uno strudel con ricotta di Malga alla grappa friulana”. Tra le eccellenze presenti nella città dei fiori non potevano mancare i vini di una grande terra di bianchi come il Friuli Venezia Giulia, con **Friulano e Ribolla Gialla spumante** che si faranno portavoce della qualità per promuovere un territorio unico, fatto di tradizioni, sapori, profumi e gusti genuini e inconfondibili.