

## A Susans cena di gala per 100 vip

Sarà il castello di Susans a ospitare l'esclusiva cena per i cento vip che saluteranno la giornata d'apertura di InnovAction. A invitarli sarà il presidente della Regione Riccardo Illy, il cui staff si sta occupando della selezione dei commensali e del menù.

Accomodate su sedie vestite, attorno a tavoli rotondi allestiti con candelabri e apparecchiati con tovaglie color panna, saranno personalità dei mondi dell'impresa, dell'università e della politica. Il servizio di catering è stato affidato alla Virocca di Romeo Sturma, che ha elaborato la preziosa carta di vini e vivande. Già passata al vaglio di Illy, la cena di gala sarà aperta da un aperiti-

vo composto da prodotti tipici friulani e triestini, come il prosciutto crudo di San Daniele e il cotto in crosta, ma anche frico e formaggio Montasio. I vini da sorseggiare saranno una Ribolla gialla di Collavini e una Vitoska di Kante. L'entrée della cena sarà composta da due primi piatti: una crema di sclopit - ricercata erbetta friulana - con orzo e tortelli di zucca gialla e papavero. Unico, invece, il secondo piatto su cui verrà servita oca farcita con rape gratinate. Tra una portata e l'altra gli invitati degusteranno un

Rosenplaz di Livio Felluga, uno Chardonnay di Jermann, un Merlot di Zamò e un Cabernet Sauvignon Lis Neris. A chiudere il gala un assortito buffet di dolci, dalla mousse al caffè alla frutta caramellata.

I tavoli saranno apparecchiati con un allestimento classico, saranno tondi e su ognuno di essi potranno accomodarsi dieci commensali. Sturma si è personalmente occupato dell'ideazione del menù e lo stesso farà con l'organizzazione dei tavoli e la preparazione delle pietanze. A destreggiarsi invece tra ospiti, selezione delle portate e proposta dei vini, sarà una squadra - sempre selezionata Virocca - di dieci persone, tra camerieri e sommelier.