



# FUNGANDO 2024



*Carissimi tutti,*

*Siamo lieti di presentarvi due serate speciali dedicate ai sapori del bosco a base di funghi, preparati con amore e passione per celebrare le delizie autunnali.*

*Durante le serate, avremo l'occasione di gustare una varietà di piatti a base di funghi freschi, accompagnati da vini selezionati.*

*Sarà un'occasione perfetta per condividere momenti di convivialità e scoprire insieme i profumi e i sapori unici, che solo questi splendidi prodotti dei boschi sanno offrire.*

*Gli esperti del Centro Micologico Friulano ci intratterranno sugli aspetti meno conosciuti, dai commestibili a quelli da cui stare alla larga, per rendere la serata più piacevole e interessante.*

*I vini in abbinamento saranno presentati dai sommelier del Ducato*

*I due appuntamenti che vi proponiamo sono:*



## **Venerdì 4 ottobre 2024**

ore 19,30 presso il ristorante AL GROP  
Tavagnacco Via Matteotti, 1 tel. 0432 660240 [info@algrop.com](mailto:info@algrop.com)



## **Venerdì 18 ottobre 2024**

ore 19,30 presso il ristorante DA NANDO  
Mortegliano Via Div. Julia, 14 tel. 0432 760187 [info@danando.it](mailto:info@danando.it)

**[Prenotazioni direttamente ai Ristoranti](#)**

**[Scotto € 80 a persona bevande comprese](#)**

Ducato dei Vini Friulani  
Il Duca  
Alessandro I  
(Alessandro Salvin)

Centro Micologico Friulano  
Il Presidente  
Fedele Dell'Oste Egidio