Data evento

Lun, 2 Maggio, 2022 - 12:30

Luogo Evento Monaco

Iscrizioni non ancora aperte.

Prossimi eventi:

Mer 08 Ott, 2025

Energy Week Western Balkans 2025 **[1]**

(Maestral Resort & Casino di Budva | Montenegro)

Lun 13 Ott, 2025

Forum Industriale Italo-Svizzero 2025 **[2]**

(Centro Congressi di Lugano)

Mer 15 Ott, 2025

Destination Calabria: workshop B2B tra operatori turistici calabresi e tour operator francesi **[3]**

(Vibo Valentia, presso l'Hotel 501)

Monaco
2 Maggio 2022 -

[4]

Dopo essere stato rimandato a causa della pandemia, avrà ora luogo l'evento "Friaul Genussreise", il viaggio culinario organizzato dalla Camera di Commercio Italo-Tedesca (ITALCAM) **[5], che si terrà presso EATALY Munchen il 2 maggio 2022.**

L'evento sarà un'opportunità per **conoscere i prodotti del territorio friulano** e avere la possibilità di conoscere i produttori presenti.

L'invito è rivolto a giornalisti, esperti di settore, così come privati.

Si inizierà con una conferenza stampa rivolta a soli giornalisti deliziata da un **aperitivo con il "Botanical Drink" di Nonino**, nominato aperitivo dell'anno 2021 all'International Spirits Competition IWS. Dopo un discorso di benvenuto di Alessandro Marino, direttore di ITALCAM [5], Sandra Battigaglia di PromoTurismo FVG presenterà le novità turistiche, culinarie e vinicole della regione. Inoltre, Giuseppe Messina, chef italo-tedesco preparerà un piatto tipico friulano, accompagnato da vini della regione.

In seguito, ci sarà la **possibilità di degustare vini, prosciutto di San Daniele, formaggio Montasio e molti altri prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia e di parlare con i produttori presenti.**

A seguire ci sarà una **Masterclass "Vini di vitigni internazionali e autoctoni" di viticoltori dal Friuli Venezia Giulia**, non ancora conosciuti al territorio tedesco". Il seminario sarà condotto da Adrijana Sardelin – Sommelier AIS.

Seguirà il seminario **"Come preparare un espresso perfetto" condotto da Giovanni Burgarella, di illy Caffè**.

L'evento conterà di un'altra **Masterclass "Friulano, il vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia di nove viticoltori", condotto da Adrijana Sardelin – Sommelier** AIS in collaborazione con DEHOGA Bayern.

Si continuerà con uno Showcooking, in cui lo **chef italo-tedesco Giuseppe Messina** preparerà un piatto creativo utilizzando prodotti tipici del Friuli-Venezia Giulia.

Al termine dell'evento Luciano Abagnale, Ambasciatore Nonino, creerà un cocktail con i distillati Nonino.

Per ulteriori informazioni:

ITALCAM, Tel.: +49 89 96166186, messner@italcam.de [6]

(Contenuto editoriale a cura della Camera di Commercio Italo-Tedesca (ITALCAM) [5])

Allegati Programma [7]
Comunicato Stampa [8]

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Agroalimentare [9]

Source URL: https://www.assocamerestero.it/eventi/un-viaggio-attraverso-sapori-del-friuli-venezia-giulia

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.it/eventi/energy-week-western-balkans-2025
[2] https://www.assocamerestero.it/eventi/forum-industriale-italo-svizzero-2025
[3] https://www.assocamerestero.it/eventi/destination-calabria-workshop-b2b-operatori-turistici-calabresi-tour-operator-francesi
[4] https://italcam.de/un-viaggio-attraverso-i-sapori-del-friuli-venezia-giulia/
[5] https://www.assocamerestero.it/ccie/camera-commercio-italo-tedesca
[6] mailto:messner@italcam.de
[7] https://www.assocamerestero.it/sites/default/files/contenuto_redazione/eventi/uploads/documents/programma.png
[8] https://www.assocamerestero.it/sites/default/files/contenuto_redazione/eventi/uploads/documents/comunicato_stampa_1.pdf
[9] https://www.assocamerestero.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481