

UN VIAGGIO ATTRAVERSO I SAPORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

2 MAGGIO 2022



Dopo essere stato rimandato a causa della pandemia, avrà ora luogo l'evento "Friaul Genussreise", il viaggio culinario organizzato da ITALCAM, 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, 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.**

www.italcam.de

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

io sono
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

ITALCAM

www.italcam.de

Seguici su



www.italcam.de

PROGRAMMA COMPLETO:



Veranstaltungsort:
EATALY München
Schrannenhalle
Weinkeller
Viktualienmarkt 15
80331 München

Einladung zur Pressekonferenz



Friuli GENUSSREISE

Programm für 02. Mai 2022

12:30 Uhr Pressekonferenz

Benvenuto mit dem Aperitivo «Botanical Drink» von Nonino, der beim internationalen Spirituosen Wettbewerb IWS zum Aperitif des Jahres 2021 gekürt wurde. Nach einem Grußwort von Alessandro Marino, Direktor der ITALCAM, stellt Ihnen Sandra Battaglia von PromoTurismo FVG die touristischen, kulinarischen und vinophilen Neuigkeiten der Region vor. Giuseppe Messina, italienisch-deutscher Koch aus Leidenschaft, bereitet für Sie ein typisches Gericht aus Friaul zu, begleitet von Weinen der Region.

Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit Weine, San Daniele Schinken, Montasio Käse und viele weitere typische Produkte aus Friaul-Julisch Venetien zu verkosten und Gespräche mit den anwesenden Produzenten zu führen.

14:30 Uhr Masterclass

«Weine aus internationalen und autochthonen Rebsorten von Winzern aus Friaul-Julisch Venetien, die in Deutschland noch unbekannt sind.»

Seminarleiterin: Adrijana Sardelin – Sommeliere AIS
Dauer ca. 45 Minuten – Anmeldung am Akkreditierungstisch vor dem Weinkeller

15:30 Uhr Seminar

«Wie bereitet man einen perfekten Espresso zu?»

Seminarleiter: Giovanni Burgarella, illy Caffè
Dauer ca. 30 Minuten – Anmeldung am Akkreditierungstisch vor dem Weinkeller

16:30 Uhr Masterclass

«Friulano, die autochthone Rebsorte aus Friaul-Julisch Venetien von neun Winzern.»

Seminarleiterin: Adrijana Sardelin – Sommeliere AIS
In Kooperation mit DEHOQA Bayern
Dauer ca. 45 Minuten – Anmeldung am Akkreditierungstisch vor dem Weinkeller

18:30 Uhr Showcooking

Giuseppe Messina, italienisch-deutscher Koch aus Leidenschaft, bereitet ein kreatives Gericht aus typischen Produkten aus Friaul-Julisch Venetien zu.
Dauer ca. 30 Minuten – Anmeldung am Akkreditierungstisch vor dem Weinkeller

19:00 Uhr Cocktail-Time

Luciano Abagnale, Nonino Ambassador, kreiert einen Cocktail mit Destillaten von Nonino

20:30 Uhr Ende der Veranstaltung

Ausstellerliste

WEINGÜTER

Tenuta Villanova
Isongo + Collio, www.tenutavillanova.com

Conte d'Attimis-Maniago
Colli Orientali
www.contedattimismaniago.it

Antonutti
Grave, www.antonuttivini.it

Il Roncal
Colli Orientali, www.ironcal.it/de

Adriano Gigante
Colli Orientali, www.adrianoigigante.it

I Feudi di Romans
Isongo, www.feudidiromans.it/de

Az. Agr. Tunella
Colli Orientali, www.tunella.it

Pitars
Grave, www.pitars.it

Specogna
Vignale in Rocca Bernarda,
www.specogna.it

DESTILLERIE

Distilleria Nonino
www.grappanonino.it

LEBENSMITTEL

Consorzio del Prosciutto di San Daniele
https://prosciuttosandanielle.it

Consorzio Tutela Formaggio Montasio
www.montasio.com

illy Caffè
www.illy.com