



HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATTUALITÀ REGIONALI SERVIZI UFFICI STAMPA ARTICOLI PUBBLICA GRATIS ENTRA

Abruzzo Basilicata Calabria Campania E-Romagna FVG Lazio Liguria Lombardia Marche Molise Piemonte Puglia Sardegna Sicilia Toscana Trentino Umbria VdA Veneto

COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione in autoedizione

CERCA NEL SITO:

GASTRONOMIA

COMUNICATO STAMPA

Albino Armani protagonista a "CIBO A REGOLA D'ARTE" come espressione dell'eccellenza enogastronomica friulana

26/05/22 Friuli Venezia Giulia

Mariella Belloni

La storica azienda vitivinicola sul palcoscenico del food festival del Corriere della Sera con una masterclass guidata da Gunnar Cautero, resident Oste de L'Osteria della Stazione "Dall'Alto Tagliamento all'Altopiano del Montasio" Venerdì 27 maggio 2022, ore 11.00 @Cattedrale - Fabbrica del Vapore, Via Giulio Cesare Procaccini 4, Milano



Si terrà dal 27 al 29 maggio 2022, presso la Fabbrica del Vapore di Milano, la tredicesima edizione di Cibo a Regola d'Arte, il food festival del Corriere della Sera curato dalla redazione di Cook che ogni anno porta all'attenzione del grande pubblico tematiche importanti legate al mondo del cibo offrendo al tempo stesso un'occasione unica di convivialità e divertimento. Una tre giorni di performance, discussioni e dibattiti guidati dai più noti protagonisti del mondo gastronomico

italiano ed internazionale, che quest'anno vedrà tra i suoi protagonisti anche Albino Armani, nell'ambito di una masterclass dal titolo "Dall'Alto Tagliamento all'Altopiano del Montasio" in programma venerdì 27 maggio alle ore 11.00.

Coordinato da PromoTurismoFVG, l'ente di sviluppo e promozione turistica del Friuli Venezia Giulia, e condotto da Gunnar Cautero - resident Oste de L'Osteria della Stazione, punto di riferimento del capoluogo lombardo per tutti gli affezionati di enogastronomia friulana - il seminario sarà l'occasione per parlare di Terre di Plovio, il nuovo progetto dell'Alta Grave Friulana per la valorizzazione dei vitigni autoctoni già presentato da Albino Armani a Vinitaly. In particolare sarà il bianco Flum - con il suo straordinario equilibrio tra Chardonnay, bacca bianca internazionale per antonomasia, e Friulano e Sciaglin, vitigni di profonda matrice locale - ad essere proposto in abbinamento al formaggio Montasio DOP, co-partner dell'evento. Un connubio perfetto tra due eccellenze della regione friulana che da sempre fanno del legame con il territorio e dell'esaltazione delle tradizioni la propria forza.

Per maggiori informazioni su Albino Armani Viticoltori dal 1607 www.albinoarmani.com

Il programma completo è consultabile sul sito della manifestazione <https://www.corriere.it/cook/ciboaregoladarte/milano/programma/>

<https://www.albinoarmani.com>

di Mariella Belloni

Licenza di distribuzione:



Photo credits: Photo forte ufficio stampa

INFORMAZIONI SULLA PUBBLICAZIONE

Marketing Journal

Responsabile account:
Mariella Belloni (Vicecaporedattore)

- Contatti e maggiori informazioni
- Vedi altre pubblicazioni di questo utente
- RSS di questo utente

© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo? [Contatta il responsabile](#) o [Leggi come procedere](#)

STAMPA O SALVA COME PDF

ID: 302034

Tutte le categorie

ULTIME NEWS



GASTRONOMIA
Hamburger Day
2022: Glovo svela
i trend del panino più consumato
al mondo



GASTRONOMIA
Uber Eats
presenta il
'Manifesto dell'Hamburger': le
dieci regole d'oro firmate Barù



GASTRONOMIA
Poke House goes
vegan: in arrivo il
tonno plant based gustoso che
rispetta il pianeta

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI



GASTRONOMIA
Caffè in polvere:
cialde o capsule:
qual è il migliore?



GASTRONOMIA
Come conservare
le olive



GASTRONOMIA
5 Consigli per una
torta fresca a
prova d'estate

VEDI TUTTI