



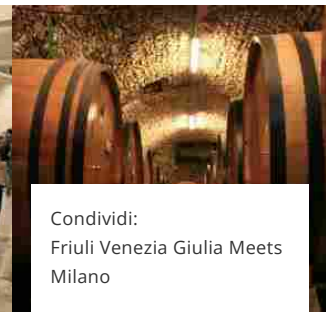
CONTATTA VINIEVINO
RESTA INFORMATO SU VINIEVINO
AREA PROFESSIONAL
AREA RISERVATA

CANTINE RISTORANTI CONSORZI DISTILLERIE OLEIFICI ENOLOGI SOMMELIER AGRONOMI ALBERGHI ATTREZZATURE ENOLOGICHE

PARLIAMO DI VINO ▾ NEWS&EVENTI SUL VINO ▾ COMMUNITY DEL VINO ▾ VINI ITALIANI ▾ OLIO GEOWINE
WINE STORE 🛒



HOME > PARLIAMO DI VINO > TURISMO DEL VINO > FRIULI VENEZIA GIULIA MEETS MILANO



Condividi:
Friuli Venezia Giulia Meets
Milano



Redattore:

COMMENTI

Stampa

FRIULI VENEZIA GIULIA MEETS MILANO

Tutto esaurito a Palazzo Castiglioni, Milano per celebrare le eccellenze del Friuli Venezia Giulia. Oltre 300 partecipanti tra giornalisti, buyers e operatori del settore presenti alla serata di tasting e di scoperta culturale che ha coinvolto ben 38 maestri del gusto del Friuli Venezia Giulia 8 ristoranti, 19 vignaioli e distillatori e 11 artigiani del gusto.

Tutto esaurito a Palazzo Castiglioni di Milano per Friuli Venezia Giulia Meets Milano, l'evento rivolto al pubblico Horeca e alla stampa organizzato il 15 maggio dal Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Saporì in collaborazione con PromoTurismoFVG e la Camera di Commercio Pordenone-Udine per presentare le eccellenze enogastronomiche del Friuli Venezia Giulia e la straordinaria offerta turistica ad esse collegata.

In una sala gremita, hanno inaugurato l'evento **Walter Filiputti** Presidente di Friuli Venezia Giulia Via dei Saporì, **Giovanni Da Pozzo** Presidente della Camera di Commercio di Pordenone Udine, **Edy Morandini** Consigliere Regione Friuli Venezia Giulia e **Carlo Sangalli** Presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia e della Camera di Commercio di Milano, Monza-Brianza e Lodi.

Ad aprire il simposio è stato **Carlo Sangalli**, che in qualità di padrone di casa ha dato il benvenuto ai presenti dichiarando che Milano è il luogo perfetto dove presentare il buono e il meglio del Friuli Venezia Giulia. **Giovanni Da Pozzo** nel suo intervento ha parlato della ricchezza di questa regione di confine, "si tratta di una contaminazione che ha propiziato che la storia della nostra gastronomia si intrecciasse con la storia di altre popolazioni, rappresentata questa sera da 8 ristoranti, ambasciatori della nostra regione e rappresentati delle nostre eccellenze" ha spiegato il Presidente della Camera di



BERE, MANGIARE E DORMIRE

DOVE DEGUSTARE VINI
DOVE MANGIARE
DOVE DORMIRE

Commercio di Pordenone Udine.

Edy Morandini ha proseguito dicendo che *"la Regione Friuli Venezia Giulia vuole continuare a puntare sul binomio turismo enogastronomia e farlo attraverso la qualità. Io posso confermare che la nostra consulta regionale negli ultimi 5 anni ha investito molto sia in infrastrutture per l'accoglienza turistica che per la promozione; è un cardine per noi."*

Walter Filiputti, da parte sua, ha sottolineato come *"Lo spirito dei partecipanti del consorzio è la capacità di mettersi insieme. Allargando la prospettiva, Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori ha promosso la cultura di fare squadra nel nostro territorio, che abbiamo sempre contribuito a promuovere. Un caso virtuoso, che è stato anche studiato dall'Università Bocconi, che ci ha inserito come case history nell'International Master in Management Food and Beverage. La settantina di aziende che fanno parte del gruppo hanno un unico comune denominatore: la ricerca della qualità. Non solo la qualità percepita ma anche la qualità etica e della sostenibilità, valori oggi imprescindibili."*
"Abbiamo iniziato questo progetto 23 anni fa e siamo in continua evoluzione- ha continuato- Allora intuimmo che le potenzialità del ristorante andassero ben oltre il fare cucina e da allora siamo impegnati con passione e convinzione allo sviluppo dell'identità enogastronomica attraverso il lavoro quotidiano dei nostri chef ed eventi importanti, come quello di questa sera. Un domani vorremmo creare una piccola Academy per il personale di sala mettendo a disposizione la nostra esperienza per allevare questi ragazzi con la collaborazione della Regione Friuli Venezia Giulia e di PromoTurismoFVG."

Il viaggio enogastronomico del Friuli Venezia Giulia a Milano: le tappe

La serata è proseguita con un **viaggio del gusto** firmato **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, il gruppo di aziende top-quality portabandiera dell'eccellenza dell'enogastronomia regionale, che ha visto protagonisti in rappresentanza del consorzio **8 ristoranti, affiancati da 19 vignaioli e distillatori e da 11 artigiani del gusto**.

Gli chef hanno raccontato attraverso i loro piatti la propria terra e le innumerevoli contaminazioni storiche e culturali che la rendono unica e hanno cucinato in diretta davanti al pubblico i seguenti piatti studiati per l'occasione: Gulasch di coda di rospo, polenta di grano saraceno al burro di malga del ristorante **Ai Fiori** di Trieste; Lumache alle erbe di Primavera del ristorante **Al Paradiso** di Pcenia (UD); Gnocchetti di cervo marinato, frutti di bosco padellati lime e maggiorana del ristorante **Al Ponte** di Gradisca D'Isonzo (GO); Crema di "sclopit" con guancette di Friultrota del ristorante **Costantini di Collalto** di Tarcento (UD); "Lovo" a primavera: asparagi, branzino, uova e uovo! del ristorante **Da Nando** di Mortegliano (UD); Crudo di capasanta: carpaccio di capasanta, maionese e polvere di corallo, gel al limone, croccante di pane al salmoriglio, germogli di prezzemolo dell'**Enoteca di Buttrio** (UD); Zuff: farinata, tartufino di ricotta di capra alle erbe primaverili, pepe rosa, Montasio e crudité di asparagi della **Lokanda Devetak** di Savogna (GO) d'Isonzo e Riso; Erbe e mare del ristorante **Vitello d'Oro** di Udine.

Al percorso di valorizzazione dell'enogastronomia regionale si unite le cantine **Albino Armani**, **Castello di Spessa**, **Dario Coos**, **Di Lenardo**, **Ermacora**, **Eugenio Collavini**, **Forchir**, **Gradis'ciutta**, **Jermann**, **Livon**, **Marco Felluga Russiz Superiore**, **Nero Magis**, **Petrussa**, **Picech**, **Ronco delle Betulle**, **Sirch**, **Venica&Venica**, **Vistorta** che hanno proposto in degustazione una selezione di etichette che rappresentano al meglio la loro produzione e la storica **distilleria Nonino** con le sue pregiate grappe e distillati. Infine, si sono degustati i salumi d'oca e i prodotti di **Jolanda de Colò** di Palmanova, il pregiato pesce della vallicoltura **Valle del Lovo** di Carlino, le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele, il prosciutto crudo di San Daniele di **DOK Dall'Ava**, i formaggi e i prodotti della **Latteria di Cividale**, i dolci e i cioccolati delle **Pasticcerie Mosaico** e **Cocambo** di Aquileia, i pani e i dolci di **Rizzo Caffè Bistrot** di Tarcento, il caffè di **Oro Caffè** di Udine e il prodotto friulano caseario per eccellenza con il **Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio**.

Partner tecnici

L'evento è stato supportato da importanti partner tecnici anche loro parte integrante del consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori: **GP Eventi** di Buia, **Globus** per il noleggio attrezzature per catering di Pavia di Udine, **Lis**

Lavanderie di San Vito al Tagliamento, Monaco Ristorazione con le sue stoviglie monouso bio&compostabile di Udine e le stampe di qualità di Publicad di Udine.

19/05/2023

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su Friuli Venezia Giulia Meets Milano.

Scrivi tu il primo commento su Friuli Venezia Giulia Meets Milano

ARTICOLI CORRELATI



INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE
2013: I VINI
ITALIANI

ENOGRAFIA
ITALIANA



VINITALY 2013
COSA CI
RISERVA
L'ASSOCIAZIONE
ITALIANA

VINO E
PROFESSIONI

@ vinievino.it. All rights reserved. - Privacy

Il portale del vino vinievino.it vuol essere un aiuto agli amanti del vino italiano, dove potranno cercare i migliori vini italiani, le cantine, i ristoranti e le enoteche. ogni utente può votare il vino che gli piace di più; Spumanti, vini rossi, vini bianchi e rosati: quali scegliere per un pranzo o una cena, come degustarli, come abbinarli ai primi, ai secondi, ai dolci. Una guida degli utenti alla degustazione con descrizioni tecniche e video-presentazioni. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Dove non indicato le immagini e i loghi pubblicati sono copyright dei legittimi proprietari

Vini e Spumanti made in Italy. Un'ampia selezione di etichette dall'Italia. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Benvenuto nel portale vini e vino! Il portale comprende una selezione di oltre 900 etichette e oltre 9000 cantine, ristoranti ed enoteche: articoli, news, top 10, l'esperto, forum, blog, store e schede dei migliori vini italiani, comodamente da casa tua via internet non mai stato così; facile avere una guida online di informazione enogastronomica! Sfoglia il nostro catalogo di pregiati vini rossi, vini bianchi, vini rosati, vini spumanti e vini da dessert; naviga per regione, produttore, denominazione, annata, oppure usa la ricerca prodotti per trovare il tuo vino ideale in maniera facile e veloce!

QUIDQUID Srls Unipersonale
P.I., C.F.TV-BL. N. 05380650266
Cell. +39 329 9298985
mail: info@quidquid.eu - www.quidquid.eu
PEC quidquid@lamiapec.it
REA TV-439499



169343