

Convivium 2000

Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

sabato 20 maggio 2023

Friuli Venezia Giulia Meets a Milano

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 Sapori** 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 Sapori**, **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 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*

Convivium2000

- **PROVERBIO (O DETTO) e l'SMS in RIMA DI DOMENICA 21 MAGGIO**
- **Melpignano, non solo Taranta: alla scoperta delle Erbe da bere**
- **Cattel Spa, i motivi del calendario 2024 affidati alla creatività dei bambini**
- **Martina: «I prezzi dovranno includere l'impatto del climate change»**
- **DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 21 MAGGIO**

Archivio blog

▼ 2023 (1243)

▼ maggio (180)

PROVERBIO (O DETTO) e l'SMS in RIMA DI DOMENICA 2...

Melpignano, non solo Taranta: alla scoperta del...

Cattel Spa, i motivi del calendario 2024 affidati ...

Martina: «I prezzi dovranno includere l'impatto de...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 21 MAGGIO

Il cedro di Santa Maria del Cedro è ufficialmente Dop

La birra cresce in Italia, ma...

Friuli Venezia Giulia Meets a Milano

LE PILLOLE DEL 21 MAGGIO

PROVERBIO (O DETTO) e l' SMS in RIMA DEL GIORNO:...

Il trend "Masterchef" e l'influenza sui giovani: u...

Ristoranti e hotel strangolati dalle app

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 20 MAGGIO

Papa Francesco premiato con la Tropea d'argento

Alluvione in Emilia Romagna, 5mila aziende agricol...

Tuttopizza, inclusione sociale con il progetto "Hu...

Il vino rosso riduce il rischio di mortalità

LE PILLOLE DEL 20 MAGGIO

PROVERBIO (O DETTO) e l' SMS in RIMA DI VENERDI'...

"Save the Bees and Farmers"

Milano Sake diventa Nakama: la via italiana del "v..."

In bici in piena sicurezza: lezioni nelle scuole c...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 19 GENNAIO

Ecco perché mangiare gli agretti

Omaggio a Gualtiero Marchesi per i 10 anni del ris...

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 Saperi 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 Saperi**, 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 Pordenone (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 Friultrouta 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 unisce 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

Nuove leggi per B&B e appartamenti?
Ci sono già MA...

LE PILLOLE DEL 19 MAGGIO

PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DI GIOVEDÌ...

Pompei, emergono nuovi resti dallo scavo dei Cas...

Sagra dei "bisi" di Colognola ai Colli alla 65. ed...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 18 MAGGIO

Quando il vino è sentinella della biodiversità

LONGARONE: A MIG 2023 UNA OFFERTA COMPLETA PER LA ...

Conosci il dialetto milanese? Per te un caffè gratis

Celiachia, un ristorante non può ignorarla. Senza ...

LE PILLOLE DEL 18 MAGGIO

convivium2000.blogspot.com : NUOVO RECORD 26.200 p...

PROVERBIO (O DETTO) e l'SMS in RIMA DI MERCOLEDÌ...

Estate 2023, quanto costano le vacanze tra viaggio...

Gustoso ma salutare, lo spuntino "social" degli ita...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 17 MAGGIO

Miscusi, nuova apertura nel food district a Milano

Dal 2019 spariti oltre 52mila negozi, ma crescono ...

Maltempo, è sos frane: sei eventi estremi al giorn...

LE PILLOLE DEL 17 MAGGIO

PROVERBIO (O DETTO) e l'SMS in RIMA DI MARTEDÌ 1...

Crociere in ripresa ovunque tranne che nei porti ...

Mai mangiato i germogli di bambù? Ecco tutte le ...

Turismo, lo studio Fipe: «Diminuiscono i fallimenti»

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 16 MAGGIO

A Riva del Garda il 5. Festival delle Bollicine

Stati Uniti, alla scoperta di 5 destinazioni gas...

Torna Caseus, il 30 settembre e l'1. ottobre a ...

LE PILLOLE DEL 16 MAGGIO

PROVERBIO (O DETTO) e l'SMS in RIMA DI LUNEDÌ 1...

Cucinare gli insetti non tradisce la cucina ita...

La salute dentale inizia da una corretta e costa...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 15 MAGGIO

B&B e affitti in nero fanno male al Turismo. Nuov...

Bandiere Blu: sono 226 le new entry.

Zucchero... salato: il prezzo è salito di quasi 60...

Cereali, scoperti nel dna dei moduli per resistere...

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 Carlinò, 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 Saponi: **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.

Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi

www.friuliviadeisaponi.it - info@friuliviadeisaponi.it - Tel. 0432 530052

Social:

Facebook: <https://www.facebook.com/fvgviadeisaponi>

Instagram: <https://www.instagram.com/fvgviadeisaponi/>

Ufficio Stampa Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi

Studio Agorà - Tel. 0481 62385 - agora@studio-agora.it

Ufficio Stampa FVG Meets Milano Les Enderlin Bureau

Véronique Enderlin - veronique@enderlin.it - cell. +39 340 85 25 313

Andrea Lopez - andrea@enderlin.it - cell. +39 327 28 58 066

Pubblicato da Convivium2000 alle 15:00



Nessun commento:

Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

LE PILLOLE DEL 15 MAGGIO

PROVERBIO (O DETTO) e l'SMS in RIMA DI DOMENICA ...

L'alta cucina in crisi? Per Claudio Gargioli il te...

Cocktail, da tempo anche al ristorante tra tendenz...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 14 MAGGIO

Boom del turismo nel primo bimestre

Parte dalla Toscana la raccolta delle ciliegie

Caro pasta, arrivano i primi segnali di calo del p...

Nelle cantine italiane c'è troppo vino invenduto

LE PILLOLE DEL 14 MAGGIO

PROVERBIO (O DETTO) e l'SMS IN RIMA DI SABATO 13 ...

Milano: la cucina del futuro tra ingredienti fresc...

Sportumanza, valorizza i saperi della montagna ...

Arriva la carta acquisti per i beni alimentari. ...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 13 MAGGIO

Conclusioni del summit "Zibibbo è Pantelleria"

L'eno-turismo cresce e diversifica i servizi

IEI Connect, tema centrale la sostenibilità del...

LE PILLOLE DEL 13 MAGGIO

PROVERBIO (O DETTO) e l'SMS IN RIMA DI GIOVEDÌ'...

Milano-Inter a tavola, quattro ricette milanesi e...

Tipicità in blu, ad Ancona il festival in cui il...

Maculan brinda con il suo primo blend Piwi

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 12 MAGGIO

Il formaggio Piave DOP Lattebusche protagonista a ...

La città dove si mangia meglio? Firenze! prima al...

Siccità, le piogge di maggio salvano i fiumi e i l...

LE PILLOLE DEL 12 GENNAIO

PROVERBIO (O DETTO) e l' SMS in RIMA DI GIOVEDÌ'...

Il paradosso del cibo sui social e le nuove "diete..."

La Forst al fianco degli Alpini

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 11 MAGGIO

Vino, sempre più spazio alle coltivazioni bio in l...

Treviso, continua la valorizzazione del territorio...

Papa «La crisi alimentare nel mondo è una sfida...

Nuove visite (gratuite) ai tesori d'arte delle chi...

LE PILLOLE DEL 11 MAGGIO

PROVERBIO (O DETTO) e l'SMS in RIMA DI MERCOLED...

► aprile (278)

► marzo (269)