



Data evento

Lun, 2 Maggio, 2022 - 12:30

Luogo Evento Monaco

Iscrizioni non ancora aperte.

Prossimi eventi:

Sab 06 Giu, 2026

[Italia, amore mio! \[1\]](#)

(Tokyo | Roppongi Hills)

Lun 08 Giu, 2026

[Oltre la congiuntura: il business estero in Russia tra resilienza e visione di lungo periodo \[2\]](#)

(Camera di Commercio e dell'Industria (TPP) della Federazione Russa a Mosca e Online)

Mer 10 Giu, 2026

[German Italian Aerospace Forum \[3\]](#)

(Berlino)

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.com/eventi/un-viaggio-attraverso-sapori-del-friuli-venezia-giulia>

Collegamenti

[1] <https://www.assocamerestero.com/eventi/italia-amore-mio>

[2] <https://www.assocamerestero.com/eventi/oltre-congiuntura-business-estero-russia-resilienza-visione-lungo-periodo>

[3] <https://www.assocamerestero.com/eventi/german-italian-aerospace-forum>

[4] <https://italcam.de/un-viaggio-attraverso-i-sapori-del-friuli-venezia-giulia/>

[5] <https://www.assocamerestero.com/ccie/camera-commercio-italo-tedesca>

[6] <mailto:messner@italcam.de>

[7] https://www.assocamerestero.com/sites/default/files/contenuto_redazione/eventi/uploads/documents/programma.png

[8] https://www.assocamerestero.com/sites/default/files/contenuto_redazione/eventi/uploads/documents/comunicato_stampa_1.pdf

[9] <https://www.assocamerestero.com/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481>