



**Data evento**

Lun, 2 Maggio, 2022 - 12:30

**Luogo Evento**Monaco

**Iscrizioni non ancora aperte.**

**Prossimi eventi:**

Lun 26 Gen, 2026

[A Glass of Italy 2026 \[1\]](#)

(Copenaghen | Frederiksberg Runddel 1, 2000 Frederiksberg)

Monaco

**2 Maggio 2022 -**



[2]

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 \(ITALCAM\) \[3\]](#), 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](#) [3], 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 Adriana 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 Adriana 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](mailto:messner@italcam.de) [4]

(Contenuto editoriale a cura della [Camera di Commercio Italo-Tedesca \(ITALCAM\)](#) [3])

**Allegati** [Programma](#) [5]

[Comunicato Stampa](#) [6]

## Condividi

## Reti Sociali

## ARGOMENTI

[Agroalimentare](#) [7]

**Source URL:** <https://www.assocamerestero.com/eventi/un-viaggio-attraverso-sapori-del-friuli-venezia-giulia>

## Collegamenti

[1] <https://www.assocamerestero.com/eventi/glass-of-italy-2026>

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

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

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

[5] [https://www.assocamerestero.com/sites/default/files/contenuto\\_redazione/eventi/uploads/documents/programm](https://www.assocamerestero.com/sites/default/files/contenuto_redazione/eventi/uploads/documents/programm)



a.png

[6] [https://www.assocamerestero.com/sites/default/files/contenuto\\_redazione/eventi/uploads/documents/comunicato\\_stampa\\_1.pdf](https://www.assocamerestero.com/sites/default/files/contenuto_redazione/eventi/uploads/documents/comunicato_stampa_1.pdf)

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