



## Friuli Doc: si accendono i riflettori sulle eccellenze del Friuli Venezia Giulia

**Anche per l'edizione 2022 PromoTurismoFVG partecipa alla manifestazione, raffinata vetrina per la promozione dei prodotti e della qualità enogastronomica del territorio**

Udine, 1° settembre 2022 – Una **ventina di appuntamenti dedicati** al buon cibo e al buon vino tra showcooking, presentazioni di libri, incontri con autori e chef. Due “luoghi” del gusto, **piazza San Giacomo** con un mercato, quello dedicato ai prodotti a marchio “Io Sono Friuli Venezia Giulia”, e **corte Morpurgo**, per parlare di enogastronomia e assaggiare le specialità del territorio nell’enoteca regionale.

**PromoTurismoFVG partecipa assieme ad Agrifood FVG a Friuli Doc, dall’8 all’11 settembre** in una quattro giorni che nel cuore di Udine mette in vetrina le migliori eccellenze della regione.

Accanto alla promozione dei prodotti del territorio, divenuti negli ultimi anni attori nella scelta degli itinerari di viaggio di molti turisti, PromoTurismoFVG sarà inoltre presente con lo **spazio dedicato alle informazioni** e all’accoglienza dei visitatori e di tutti gli interessati che desiderano scoprire e conoscere meglio le bellezze della regione.

### **In piazza San Giacomo, il mercato di qualità con “Io Sono Friuli Venezia Giulia”**

La piazza centrale di Udine si trasforma in un **mercato di eccellenze per proporre tradizione, genuinità e qualità**. Protagonisti “Io sono Friuli Venezia Giulia” e le aziende associate al marchio che hanno deciso di partecipare e proporre i propri prodotti nella scenografica cornice del salotto udinese. In **piazza San Giacomo** sarà anche possibile acquistare i prodotti di La Blave di Mortean, Corte Tomasin, CheLumaca!, Salumi Luigi Vida, Gianni Carpenedo, Fildilat - Latterie Pordenonesi di Filiera, FigoMoro da Caneva – Buonit, Laboratorio alimentare Piva, Anjul, Buosi Ettore, Arcania, Pasticceria Quintessenza Friuli, Il Miele dei Roncs, La Sisile.

### **Gli appuntamenti del gusto in corte Morpurgo**

Quest’anno accanto a piazza San Giacomo l’altro quartiere generale di PromoTurismoFVG sarà **corte Morpurgo**, in cui non solo sarà proposto il **ricco calendario di appuntamenti** messo a punto assieme ad Agrifood FVG e in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di San Daniele e il Consorzio del Formaggio Montasio, Arlef e l’associazione dei cuochi del Friuli Venezia Giulia, ma troverà spazio **l’enoteca regionale**, che ritorna dopo due anni e lo stop forzato dell’emergenza sanitaria. L’enoteca, ospitata nella prestigiosa sala Valle della corte, rimarrà aperta fino a mezzanotte e sarà gestita dall’Associazione italiana sommelier del FVG, con la possibilità di assaggiare i vini del territorio accompagnati dal prosciutto di San Daniele e dal formaggio Montasio.

Ritornando agli appuntamenti, si parte **giovedì sera**, dopo l’inaugurazione, alle 21 con lo **spettacolo “Di questa terra lontana”**: il Teatro della Sete porterà in scena le poesie di Pier Paolo Pasolini, in occasione del centenario della sua nascita che ricorre proprio nel 2022.

**Venerdì 9 settembre**, alle 11, ci sarà la **presentazione di “Io Sono Friuli Venezia Giulia”**, una panoramica sul marchio regionale da scoprire in compagnia delle aziende presenti a Friuli Doc tra sostenibilità ambientale, economica e sociale (si ripete anche **sabato 10** e **domenica 11**, sempre alle 11). Alle 14 l’appuntamento è con lo **showcooking di Kevin Gaddi** per la preparazione del “Risotto al profumo della nostra regione”, un piatto che racchiude i profumi del territorio, a base di cipolla di Cavasso in agrodolce e salsiccia, il tutto bagnato con un brodo al fieno di montagna e mantecato con un formaggio della latteria di Marsure e un cucchiaino di marmellata di fichi, mentre dalle 16 alle 16.45 il **laboratorio in friulano di Arlef dedicato ai bambini**: Zuìn e imparin cun Daria Miani de trasmission “Maman!”, dalle 17 alle 17.30 “Di no pierdi! Scree dal videozùc cabinât agns ’80 di Frico-Man” in cui bambini e genitori potranno giocare con la versione in friulano di Pac-Man, il celebre videogioco anni Ottanta cabinato che sarà a disposizione del pubblico da venerdì a domenica. Alle 18 sarà

presentato il numero 34 di *Tiere Furlane*, rivista di cultura del territorio curata da Enos Costantini, mentre alle 19.30 chiuderà la giornata la **presentazione del libro "CoffeExperts"** a cura della Torrefazione Bazzara.

**Sabato 10 settembre**, alla **presentazione del marchio "Io sono FVG"** delle 11 seguirà, alle 12.30 la **degustazione in pairing di vino e prosciutto a cura del Consorzio del Prosciutto di San Daniele** con Ais FVG, arricchita da alcuni approfondimenti sul tema offerti dall'Università di Udine, alle 14 lo **showcooking di Stefano Basello** che presenta "Da Cavasso a Pradis", insieme all'associazione Unione cuochi del Friuli Venezia Giulia: mescolando tecnica e passione, si proporrà un piatto che racchiude le tipicità del territorio utilizzando prodotti marchiati "Io sono FVG", a supporto di tutte le aziende che pongono attenzione alla sostenibilità ambientale, economica e sociale. Alle 16 ritorna il laboratorio bambini: l'azienda Gianni Carpenedo presenta "**La signora di Cavasso**" raccontando la storia de "La cipolla ballerina", alle 18 l'appuntamento è con "**Percezioni sensoriali**", un viaggio immersivo in una degustazione alla scoperta dei vini della cantina Arcania in abbinamento ai formaggi della latteria Marsure, e alle 19.30 è in programma la degustazione guidata a cura di Ais FVG.

Domenica 11 settembre alle 11 ci sarà la **presentazione del marchio "Io sono Friuli Venezia Giulia"**, alle 12.30 la **degustazione del Consorzio per la tutela del formaggio Montasio** in pairing con l'Ais FVG e approfondimenti dell'Università di Udine e alle 14 tutti davanti ai fornelli per lo **showcooking di Stefano Basello** con la preparazione di "Scus, San Daniele, figo moro ed emulsione della sua follia". Si prosegue alle 16 con il laboratorio bambini e l'appuntamento con la Selce Farmhouse che presenta "**La pannocchia**", in cui i piccoli spettatori impareranno com'è fatta una pannocchia di mais. Alle 18 va in scena **Sapori Disegnati**: dopo il successo dell'edizione scorsa, il sommelier Francesco Scalettaris e il fumettista Giò Di Qual ripropongono l'originale format per degustare i prodotti tipici, per chiudere, alle 19.30, con Matteo Bellotto in "**La sinfonia del Silenzio**", in cui narrerà come il vino riesce a raccontare la terra del Friuli Venezia Giulia e come l'uva riesce a svelare vizi e virtù delle persone.