



COMUNICATO STAMPA

## **FRIULI DOC 2019 COMUNE DI UDINE E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE: IL BINOMIO DELLE ECCELLENZE**

*Le eccellenze de gusto e della cultura si incontrano  
in occasione della 25° edizione del Friuli Doc*

*Udine, 09 settembre 2019*

Due dei più prestigiosi palazzi di Udine, Palazzo Toppo Wassermann in via Gemona 92, sede della prestigiosa Scuola Superiore, e Palazzo Florio in Via Palladio 8, attuale sede del Rettorato, saranno i due affascinanti luoghi che durante il Friuli Doc apriranno le porte al gusto e alla conoscenza.

Alla luce della stretta collaborazione che si è instaurata fra l'Amministrazione Comunale e l'Università, saranno molti gli incontri, i convegni, le degustazioni, ma anche le cene e gli showcooking, che animeranno i due palazzi e la città durante la kermesse. Così facendo, grazie al fitto programma ideato e presentato alla stampa, onoreranno il titolo di questa 25° edizione: *“Le eccellenze del gusto incontrano le eccellenze della conoscenza”*.

Gli incontri, i convegni e le degustazioni si svolgeranno a Palazzo Toppo Wasserman e saranno a cura di Confartigianato-Imprese Udine, Università degli Studi di Udine e Comune di Udine in collaborazione con Coldiretti, Consorzio del Formaggio Montasio, Consorzio Prosciutto di San Daniele e Confartigianato.

Ricordiamo gli approfondimenti gastronomici e storici sul prosciutto di San Daniele e sul formaggio Montasio, con tour sensoriali e culturali, per approfondire ogni sfaccettatura delle eccellenze gastronomiche friulane.

Altri eventi culinari quali cene, showcooking e molte altre iniziative si svolgeranno invece a Palazzo Florio. Saranno previste cene a tema, a base di eccellenze del territorio in cui gli Agrichef di Campagna Amica cucineranno piatti con prodotti locali a Km0 e biodiversità della nostra regione, abbinati a vini autoctoni e birre agricole. Gli incontri saranno tutti a cura di Coldiretti, Università degli Studi di Udine e Comune di Udine.

Ricordiamo le degustazioni guidate di olio EVO, approfondimenti tematici sulla biodiversità contadina, sull'agricoltura innovativa e sostenibile, sulle farine locali e sulla panificazione, scoprendo il valore del Km0 e del pane fresco.

----

**Ufficio stampa:**

Luca Picco (+39) 0432.1794880  
Sabrina Costantini (+39) 392 9099103  
Interlaced Srl  
press@interlaced.it