

Il Friuli Venezia Giulia racconta le sue storie di sostenibilità ed enogastronomia al food festival del *Corriere della Sera* “Cibo a regola d’arte”

**I talk “Il tesoro degli alberi: farine e mulini da scoprire” e “Viaggio etico lungo il Tagliamento”
si potranno seguire in diretta sul sito dell’evento**

Villa Chiozza di Cervignano, 6 novembre 2020 – Dal 6 all’8 novembre il Friuli Venezia Giulia è tra i protagonisti di **“Cibo a regola d’arte”, il food festival del Corriere della Sera** che quest’anno, anche in forma digitale, prevede tre giorni di dibattiti, performance e discussioni con chef, scrittori, produttori ed esperti del mondo dell’enogastronomia. Il tema dell’edizione 2020 è **“Tempo di scegliere”** e ruota attorno alla responsabilità collegata al mondo del cibo.

In questo senso il Friuli Venezia Giulia si inserisce nel **palinsesto delle conferenze** con due racconti di storie del territorio che parlano di sostenibilità, produzioni enogastronomiche locali e turismo: entrambi gli interventi si potranno seguire **in diretta sul sito <https://cucina.corriere.it/ciboaregoladarte/milano/>**

Il primo, dal titolo **“Il tesoro degli alberi: farine e mulini da scoprire”**, è in programma **sabato 7 novembre alle ore 16** e vedrà Stefano Basello, chef del ristorante *Il Fogolar* dell’hotel Là di Moret, a Udine, il regista Swan Bergman, Edoardo Marini, proprietario e direttore dell’Hotel Là di Moret, e Massimiliano Plett, gastronomo esperto di grani antichi, dialogare tra di loro su tecniche innovative di panificazione legate al territorio del Friuli Venezia Giulia. Proprio grazie allo chef Basello, con la ricetta del “pane del bosco”, il Friuli Venezia Giulia lo scorso febbraio, a Milano, aveva vinto il premio “sostenibilità” alla prima edizione dei “Food&Wine Italia Awards 2020”, organizzati dalla testata “Food&Wine Italia” per celebrare il talento, la creatività e la responsabilità sociale nell’enogastronomia italiana.

Durante il secondo incontro **“Viaggio (etico) lungo il Tagliamento”**, previsto per **domenica 8 novembre alle 9.30**, lo scrittore Angelo Floramo e Claudio Salvalaggio, guida naturalistica e turistica, si percorrerà il corso del fiume Tagliamento per raccontare storie, produzioni e la biodiversità del Friuli Venezia Giulia.

Per PromoTurismoFVG la partecipazione a “Cibo a regola d’arte” si inserisce nella strategia di **promozione dell’enogastronomia regionale e della Strada del Vino e dei Sapori del FVG**, la “Route63” del gusto che, a oggi, conta ben 400 aderenti tra produttori, vignaioli, aziende e artigiani, verso un pubblico qualificato di esperti e appassionati. Promuovere e “vendere” il territorio scegliendo i prodotti locali come ambasciatori: questa la linea che da diversi mesi ha deciso di adottare l’ente per far conoscere il Friuli Venezia Giulia nel resto d’Italia e in giro per il mondo. Attraverso i sapori, che generano ricordi, si sostiene degustazioni a distanza, e-commerce e piattaforme per la vendita delle specialità enogastronomiche, in grado di mantenere sempre vivo e autentico il legame con il territorio.