

Il Friuli Venezia Giulia a Terra Madre – Salone del Gusto: da Torino a tutto il mondo

Presenti insieme a PromoTurismoFVG e 20 realtà della Strada del Vino e dei Sapori del FVG, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, il Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio e il Consorzio dell'Olio di Oliva Extravergine Tergeste DOP.

Previsti a gennaio e febbraio 2021 tre laboratori di degustazione dei vini regionali.

Villa Chiozza di Cervignano del Friuli, 28 dicembre 2020 – Anche quest'anno il **Friuli Venezia Giulia** partecipa a **Terra Madre - Salone del Gusto** e lo fa sulla piattaforma digitale **www.terramadresalonedelgusto.com** del più grande **evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto, all'ambiente e alle politiche alimentari**. L'edizione 2020 vede la realizzazione di un nuovo progetto che nasce dai cambiamenti sociali, economici e ambientali che il Covid-19 ha portato con sé, rafforzando la convinzione di quanto il cibo sia centrale nella vita di ognuno di noi. **Terra Madre 2020 diventa quindi un evento diffuso** e, grazie ad un'innovativa **piattaforma digitale**, consente di coinvolgere milioni di persone rilanciando il settore produttivo e l'agricoltura italiana in tutto il mondo. **Un'edizione più inclusiva e sempre più globale**, che permette anche a coloro che sono lontani migliaia di chilometri di conoscere quelle che sono le realtà **buone pulite e giuste della rete Slow Food**, con l'obiettivo di trasformare la crisi alimentare in un'opportunità per ripartire dalla terra e collegare in modo virtuoso il mondo della produzione con quello del consumo consapevole. La nuova dimensione digitale rappresenta così lo sbocco naturale di un evento fisico che vuole raggiungere tutti, senza distinzioni e senza limiti.

La piattaforma di Terra Madre (<https://terramadresalonedelgusto.com/>) rimarrà **online fino al ad aprile 2021** per il Friuli Venezia Giulia saranno sempre presenti il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele, il Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio e il Consorzio dell'Olio di Oliva Extravergine Tergeste DOP** con le loro pagine istituzionali. La piattaforma online sarà costantemente animata da **convegni, forum, formazioni, laboratori del gusto** e dalle tante iniziative che avranno luogo in tutto il mondo. Comprende, inoltre, una sezione **market place** e **e-commerce** per dare l'opportunità alle aziende della rete di promuoversi e vendere i propri prodotti ad un pubblico di appassionati.

Una vera e propria vetrina virtuale, all'interno della quale si trovano anche le **specialità di 20 aziende aderenti alla Strada del Vino e dei Sapori del FVG** e associati a Slow Food FVG: Azienda Vinicola Giovanni Foffani, Borgo Delle Mele, De Claricini, Azienda Agricola Marina Danieli, Pitars Snc, Valentino Butussi, I Feudi di Romans, Salumi E Sapori Di Timau, Borgo Delle Mele, La Tana Delle Pitine, Ecomela La Carnica, La Gubana Della Nonna, Faleschini Luigi, Az. Agr. Fior Rosso, Latteria Di Campolessi, Az. Agr. Casale Cjanor, Adelia Di Fant, Il Roncal, Ca'tullio, Az. Agr. Giovanni Dri Il Roncat, San Simone.

Nell'ambito degli eventi di Terra Madre, si terranno anche alcuni **laboratori del gusto** organizzati da **PromoTurismoFVG**, in collaborazione con il **Consorzio delle DOC FVG** e il **Consorzio Collio**, e rivolti al consumatore finale. **Tre laboratori** di degustazione di vini regionali, proposti nel formato 50% in presenza e 50% on-line. Il primo laboratorio dal titolo **"I bianchi autoctoni ed internazionali del Friuli Venezia Giulia"** è in

programma il **16 gennaio 2021**, e vedrà l'assaggio dei vini delle aziende Gigante Adriano, Tenuta Stella, Specogna, Valentino Butussi, Ermacora, Azienda Agricola Zidarich .

Link per iscriversi e seguire la degustazione: <https://terramadresalonedelgusto.com/evento/i-bianchi-autoctoni-e-internazionali-del-friuli-venezgia-giulia/>

Si proseguirà poi il **30 gennaio 2021** con **"I rossi autoctoni ed internazionali del Friuli Venezia Giulia"** e degustazione dei vini delle aziende Aquila del Torre, Colle Duga, Modeano, Grillo Iole, La Magnolia, Castelvecchio.

Link per iscriversi e seguire la degustazione: <https://terramadresalonedelgusto.com/evento/rossi-autoctoni->

L'ultimo laboratorio **"L'anima del Collio: il Collio Bianco DOC"** si terrà, invece, il **20 febbraio 2021**, durante il quale sarà possibile scoprire il Collio Bianco di diverse aziende: Cantina Produttori Cormons, Pascolo Alessandro, Livon, Ca'Ronesca, Bolzico Fausta e Korsic. **A tutti i partecipanti iscritti ai laboratori saranno inviate 6 bottiglie di vino offerte dalle cantine** e, ad un'ora stabilita, **potranno vivere in diretta l'esperienza di degustazione, guidati dal personale della redazione Slow Wine.**

Link per iscriversi e seguire la degustazione: <https://terramadresalonedelgusto.com/evento/vino-e-territorio-il-collio-bianco-doc/>

Slow Food FVG sta collaborando, infine, con PromoTurismoFVG nella realizzazione di contenuti testuali che descrivono e raccontano la storia dell'enogastronomia del **Friuli Venezia Giulia**, per far conoscere e promuovere i prodotti e le tradizioni della regione. I testi verranno utilizzati sul sito www.tastefvg.it e su altri materiali promozionali cartacei.