

## Grande successo della masterclass di “True Italian Taste” per la promozione enogastronomica del Friuli Venezia Giulia nel mercato tedesco

**Allo showcooking virtuale “Chef stellato per una sera” in diretta ieri sera da Trieste**

**ha partecipato un prestigioso pubblico di giornalisti, ristoratori, food lover e influencer da tutta la Germania**

Villa Chiozza di Cervignano, 26 gennaio 2021 – Prosegue anche nel 2021 l’attività di **promozione digitale dell’enogastronomia del Friuli Venezia Giulia**, una formula nata per necessità vista l’impossibilità di viaggiare, ma che ha finito per piacere e si è rivelata vincente, permettendo attraverso degustazioni e lezioni di alta cucina online di far conoscere e apprezzare i prodotti tipici regionali anche all’estero e di continuare a mantenere un legame con i luoghi e sapori del cuore.

Il **calendario di attività promozionali** del 2021 si è inaugurato **ieri sera** con una masterclass e uno **showcooking degli chef Matteo Metullio e Davide Da Pra**, che in diretta streaming dal ristorante bistellato dell’Harry’s Piccolo del Grand Hotel Duchi d’Aosta di Trieste è arrivata nelle case di un **pubblico scelto di giornalisti, ristoratori, food lover e influencer tedeschi, per un totale di 65 collegamenti.**

Agli aspiranti cuochi stellati collegati dalla Germania era stato in precedenza **inviato il kit di ingredienti** necessari per la preparazione del piatto *live* da casa, una pietanza che Metullio e Da Pra hanno scelto tra le loro creazioni: il risotto cremoso con formadi frant, rafano e trota affumicata. La ricetta non solo prevedeva l’utilizzo di **prodotti selezionati e certificati del Friuli Venezia Giulia**, ma è stato anche accompagnato da un **vino bianco della DOC Friuli Colli Orientali**, presentato in diretta da una sommelier.

Con l’obiettivo di **far conoscere al pubblico tedesco alcune specialità regionali**, l’iniziativa è stata organizzata da **PromoTurismoFVG insieme a ITALCAM Camera di Commercio Italo-Tedesca di Monaco-Stoccarda** e si inserisce nell’ambito del progetto **“True Italian Taste”**, promosso da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all’estero, che mira a tutelare e valorizzare il prodotto agroalimentare autentico italiano.

La masterclass online si è tenuta in italiano, con traduzione consecutiva in tedesco, e all’evento ha partecipato con un saluto il direttore generale di PromoTurismoFVG, Lucio Gomiero, e il direttore della ITALCAM di Monaco-Stoccarda, Alessandro Marino, che in presenza ha seguito l’evento.